

Princípio de Funcionamento da Máquina de Lavar Frutas e Vegetais Processo de Fabrico

Utilizando a rotação lenta da escova macia na máquina de lavar vegetais e frutas e o atrito entre as frutas e vegetais, a parte superior está equipada com dois tubos de saída de água uniformes para descarregar água continuamente, e as partes inferior e central e inferior do lado estão uniformemente distribuídas com escovas irregulares e duras, o que pode provocar um tombo irregular na máquina de lavar vegetais, tal como um tempo de limpeza da batata é de cerca de 5-10 minutos (dependendo do grau de limpeza das batatas).

PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO DO PROCESSO DE FABRICO DA MÁQUINA DE LAVAR VEGETAIS

1	A escova dura pode ser utilizada para limpar batatas, e a escova dura pode remover a pele das batatas sem danificar a carne das batatas
2	A máquina lavadora de frutos tem duas formas de rotação para a frente e rotação inversa. Após a limpeza, o material pode ser rodado para descarregar o material
3	Em comparação com o mercado, esta máquina de limpeza de frutas e legumes tem um grande volume, alta eficiência de limpeza, limpeza contínua e uma operação muito simples
4	Após a lavagem, mostra a cor original, sem impurezas residuais, e remove eficazmente os pesticidas residuais, o que pode aumentar grandemente o preço de venda dos clientes.

5	Tem as características de grande volume eficaz de limpeza, alta eficiência, poupança de água, limpeza contínua, operação simples e longa vida útil.
6	O material do rolo de escova é processado por um processo especial, que é durável e tem boa resistência ao desgaste. As especificações da máquina lavadora de escovas de fruta podem ser personalizadas de acordo com os requisitos do cliente.
7	O material do rolo de cabelo é especialmente processado e enrolado por corda de nylon com boa resistência ao desgaste.

APLICAÇÃO DO PROCESSO DE LAVADOR DE VEGETAIS PARA VENDA

O lavador de frutas é adequado para a limpeza, remoção de impurezas e transporte de frutas e vegetais tais como vegetais de caule, melões e frutas, tubérculos e lâmpadas ovais médias redondas. Tais como: gengibre, cenoura, batata-doce, pêssigo, espinheiro, batata, inhame, rabanete, pêra de maçã e gastrodia, eucommia, ginseng, etc. A limpeza completamente sem resíduos é um equipamento indispensável para o seu processamento de lavagem de fruta e legumes.

PROCESSO DE FABRICO DE ESCOVAS DE LEGUMES E FRUTAS

1	Abrir primeiro a tampa superior da máquina de lavar frutas, deitar uma certa quantidade de frutas e legumes, o número de frutas e legumes não deve ser excessivo, geralmente abaixo de 3 camadas, passar para a fonte de água para humedecer as frutas e legumes
2	Ligar o motor para accionar a escova para rodar
3	Depois do rolo de cabelo rodar suavemente, ligar o interruptor de água para permitir que a água lave e hidratar a escova de rolo de cabelo
4	Investir gradualmente em frutas e legumes para evitar danos na carga de cliques e aumentar os danos causados pela entrega concentrada de frutas e legumes
5	Após uma limpeza de cerca de 15 minutos, a porta do material pode ser aberta, o material é descarregado, e as frutas e vegetais são libertados para secagem.
6	Depois de terminado o trabalho na lavadora de vegetais, enxaguar a escova de rolo com água
PAINEL DE CONTROLO DA MÁQUINA DE LAVAR LEGUMES	
1	Ligar a fonte de alimentação, ligar o interruptor de alimentação
2	Depois de ligar o interruptor de alimentação da máquina de limpeza com descascador de rolos de cabelo, a luz indicadora de alimentação está acesa Escolher equipamento para a frente ou para trás para a limpeza de frutas e legumes
3	Limpe as frutas e legumes, clique em pausa
4	Abrir o bico e deitar fora as frutas e legumes limpos
5	Desligar a corrente após a utilização