

PRODUCENT MASZYN I URZĄDZEŃ PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

# MYCIE OWOCÓW MIĘKKKICH



Zestaw urządzeń do mycia owoców z wykorzystaniem myjki wodno-powietrznej i myjki szczotkowej. Szczególnie polecane przy myciu truskawki, wiśni, pomidorów. Zasada mycia z wykorzystaniem wiru wodnego gdzie produkt jest myty wstępnie w wannie wodą z obiegu zamkniętego po czym przechodząc przez sito jest spryskiwany czystą wodą. Zanieczyszczenia filtrowane na łukowym sicie szczelinowym wyrzucane są na zewnątrz urządzenia. Za zestawem myjącym umieszczono przenośnik inspekcyjny – ociekowy.



Zestaw urządzeń do mycia jagód i innych owoców podobnej wielkości. Zastosowano zespół wialni umożliwiający usunięcie lekkich zanieczyszczeń np. liści, które w procesie mycia trudno usunąć. Myjka typu wodno-powietrzna z wirum wodnym, wstępnym myciem wodą w obiegu zamkniętym, filtracją zanieczyszczeń. Za myjką można ustawić przenośnik inspekcyjno-ociekowy z wentylatorem osuszającym.



Zestaw urządzeń : mycie, inspekcja, podanie na tunel chłodniczy. Mycie z zastosowaniem myjek wodno-powietrznych. Na zdjęciu z lewej myjka gdzie produkt jest wstępnie myty wstępnie w wannie wodą z obiegu zamkniętego po czym przenoszony na taśmę perforowaną i myty w cienkiej warstwie wody ( kipieli wodno-powietrznej) oraz natryskami czystej wody przy wyjściu produktu z urządzenia.



Zestaw urządzeń: podanie produktu do myjki, mycie, inspekcja, osuszanie. Pokazano zastosowanie elewatora podającego, myjkę wodno-powietrzną, przenośnik inspekcyjny i zestaw osuszający w wersji wentylatora zamontowanego nad taśmą inspekcyjną oraz wentylatora nad dodatkowym przenośnikiem wibracyjnym- ( WYGUBIACZ WODY) gdzie produkt przesuwany jest po wibrującym szczelinowym sicie w strumieniu powietrza.