

PRODUCENT MASZYN I URZĄDZEŃ PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

MYJKI-PŁUCZKI DO OWOCÓW I WARZYW

MYCIE W „WIRZE WODNYM”+ „KIPIEL WODNO-POWIETRZNA” + „ZESPÓŁ GRABKOWY”- DEMONTOWALNY I NATRYSKAMI POD CIŚNIENIEM - TRUSKAWKA, WIŚNIA, PORZECZKA, BRUKSELKA, POKROJONE PLASTRY, KOSTKA RABARBAR, POR, SELER i tp.



MYCIE W „KIPIELI WODNO-POWIETRZNEJ” I NATRYSKAMI POD CIŚNIENIEM

MYJKA SZCZOTKOWA TRUSKAWKA, WIŚNIA, POMIDOR, PIECZARKA, OGÓREK, PAPRYKA



MYCIE WARZYW LIŚCIASTYCH

MYJKA WODNO-POWIETRZNA z łopatkami przegarniającymi - GRYBY, OWOCE, WARZYWA nie topiące się w wodzie lub roztworze



MYJKA WIBRACYJNA

MYCIE W OBROTOWYM BĘBNIE - WARZYWA KORZENIOWE ZANURZONE W WODZIE LUB POD NATRYSKIEM

MYJKA WODNO-POWIETRZNA Z TAŚMĄ Trzy fazy mycia: I mycie wstępne w wirze wodnym; II mycie na taśmie w kipieli wod-pow; III natrysk czystą wodą na taśmie TRUSKAWKA, WIŚNIA, JAGODOWE, JABŁKA W ROSTWORZE, POKROJONE WARZYWA

