

中央厨房酱菜筐清洗机 三段加热清洗 清洗干净 水循环利用

产品名称	中央厨房酱菜筐清洗机 三段加热清洗 清洗干净 水循环利用
公司名称	诸城市康致达机械有限公司
价格	78000.00/台
规格参数	康致达:定制 BWM:定制 山东潍坊诸城:诸城东高速路口
公司地址	山东省潍坊市诸城市昌城镇和崖路487号
联系电话	0536-6055526 17852865296

产品详情

一条完整的筐具清洗线主要由以下几部分组成：

- 1、洗前输送线：待清洗的筐具通过输送机从生产线上直接输送到清洗机入口。
- 2、浸润装置：特别难清洗的箱子，例如：禽笼、鸡苗筐等，在进入清洗机前需要将箱子上干涸的鸡粪浸润泡湿，这样才能在清洗机里彻底的清洗干净。
- 3、清洗机：根据不同的类型箱子的污染程度和清洗数量选择合理的清洗机的清洗流程，可以是1-5组清洗，每组清洗所担负的任务是不同的，例如：高压清洗、去油清洗、漂洗、消毒、酒精清洗、蒸汽清洗；水泵及喷头的排列是周转箱清洗机的核心部分，这些参数关系着箱子的清洗洁净度如何，外观上看起来相似的不同厂家的清洗机在效果上是有差距的，具体情况根据您的情况再进行沟通。
- 4、风刀除水机：洗完的箱子上有大量的附着水，利用高压的大型风机将风集中后再压缩的方式作用于箱子的表面，可以除去大量的游离水，这一部分叫做风刀。
- 5、自动翻转装置：将清洗后做过简单除水的筐子自动翻转180-360度，除去更多的水分。
- 6、烘干隧道：利用布满热风的隧道和热风机的作用，将箱子上的多余的水分烘干。
- 7、消毒段：将没有水分的箱子进行消毒。
- 8、集料段或输送机：集中箱子或将其输送到指定的码放区域，亦或是输送到生产线。

