Санитарные нормы пищевой промышленности выдвигают жесткие требования к стерилизации и дезинфекции оборотной тары. Крупный объем, и характер их загрязнения полностью исключает ручной труд, и требует наличия профессиональной техники. Машина для мойки ящиков - это достижение гигиенических показателей чистоты.

Моечное оборудование предназначено для эксплуатации в закрытом отапливаемом помещении с соблюдением температурно-влажностного режима.

**Характеристика и принцип действия машин для мойки ящиков**

Корпус и все рабочие узлы моечных машин изготовлены из нержавеющей стали. Конструкция сетчатого транспортера открывает доступ водяным струям, обеспечивая качественную промывку ящиков изнутри. Наличие специальных прижимных направляющих в моечных машинах, позволяет использовать пластиковую тару разных размеров и удерживать их в одном положении на ленте.

Процесс мойки осуществляется при помощи форсунок в циркуляционном режиме моющим раствором с последующим ополаскиванием чистой водой и сушкой с помощью вентиляторов. Плавная регулировка скорости задается вручную, используя частотный преобразователь. Скорость выбирается оператором в зависимости от загрязнения тары.

Нагрев моющего раствора осуществляется прямым впрыском горячего пара или электрическими нагревательными элементами.

Перед началом работы предварительно нагревается моющий раствор до 60 градусов. Оператор размещает ящик на ленту, которая проходит через два отсека – с горячим моющим раствором и теплой проточной водой. Встроенные дозаторы при необходимости добавляют моющее средство, а встроенные фильтры очищают воду, и большие частицы грязи выкидывает в специальный контейнер. В завершении процесса мойки ящик сушится с помощью вентиляторов.

Машина оснащена опцией «возврат тары», обеспечивающая подачу оператору чистой емкости.