

เครื่องล้างผักและผลไม้ ด้วยอัลตราโซนิกสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร



Ultrasonic cleaner for vegetable and fruit



ปัจจุบันมาตรการป้องกันแมลงและโรคที่ติดมากับผักและผลไม้ของประเทศต่างๆ เข้มงวดมากขึ้นทำให้ผัก และผลไม้หลายชนิดของไทย เช่น กะเพรา โหระพา พริกชี ไม่สามารถส่งออกไปยังกลุ่มประเทศในสหภาพยุโรปได้ เพราะมีการตรวจพบเพลี้ยไฟ หรือ ปัญหาแมลงวันทองในมะม่วงทำให้ไม่สามารถส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่นได้ หรือแม้แต่มะม่วงกวนที่มักจะมีปัญหาเรื่อง เพลี้ยไฟติดไปกับดอก เป็นต้น ปัญหาเหล่านี้ทำให้ประเทศไทยเสียโอกาสในการค้าพืชผักผลไม้ปีละหลายล้านบาท

ระบบการทำงาน	ทำงานด้วยระบบอัลตราโซนิกส เป็นคลื่นความถี่สูง
ขนาด	ขนาดของอ่าง (กว้าง x ยาว x สูง) 500 x 1,300 x 400 มม.
ปริมาณบรรจุ	200 ลิตร
วัสดุตัวเครื่อง	ตัวอ่างและ CASE ทำจากสแตนเลสเกรด SUS 304
ระบบไฟ	กำลังไฟฟ้า 1.4 กิโลวัตต์ ใช้กับไฟฟ้า 220 โวลต์, 50 เฮิร์ต
คุณสมบัติพิเศษ	สามารถควบคุมการตั้งเวลาปิดอัตโนมัติ มีระบบตั้งเวลาการทำงาน ควบคุมการส่งคลื่นได้สม่ำเสมอ ระดับความละเอียดการตั้งเวลาระดับวินาที ระดับนาฬิกา และชั่วโมง มีระบบวาล์วควบคุมการถ่ายน้ำ มีระบบตัดไฟอัตโนมัติ มีตะแกรงสแตนเลสสำหรับกดผัก/ผลไม้
คู่มือการใช้งาน	ภาษาไทย 1 เล่ม
รับประกันการใช้งาน	1 ปี



จุดเด่น

- ล้างสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- ข่าเชื้อโรคต่างๆ ได้ เช่น อีโคไล และซาลโมเนลล่า
- ทำลายไข่แมลง หนอนและแมลงตัวเต็มวัยที่ติดมากับผัก และผลไม้ได้หลายชนิด
- ล้างผักได้ครั้งละ 5-10 กิโลกรัม และใช้เวลาครั้งละ 1-3 นาที
- ลดการใช้มากกว่า 50% เมื่อเทียบกับวิธีใช้น้ำผ่าน
- ไม่ทำให้เกิดการบอบช้ำหรือเสียหาย แม้ผักใบอ่อนและดอกไม้
- เหมาะกับผู้ประกอบการทุกขนาด



หัวหน้าโครงการ
ดร.ชุตินา เอี่ยมโชติชวลิต
สถาบันวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)