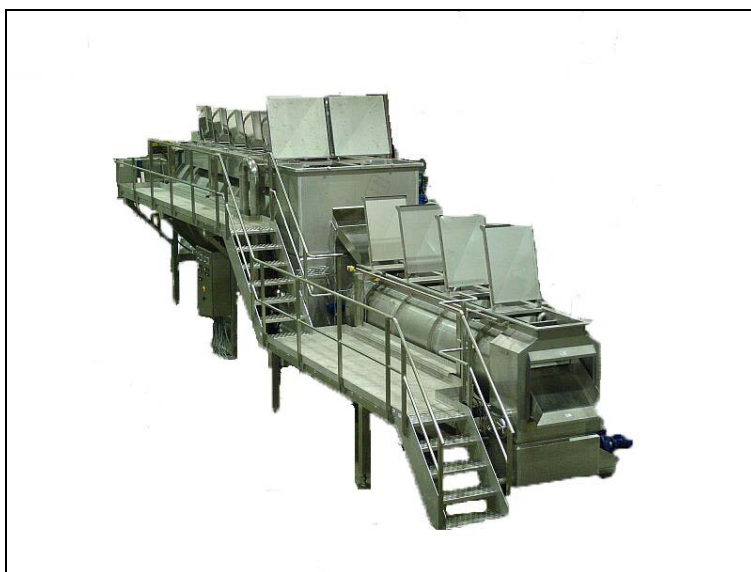




FOOD TECHNOLOGY  
NOORD-OOST NEDERLAND

## FTNON Blancheer-/koelinstallatie

*voor champignons*



In het verwerkingsproces van champignons is ook de blancheer-/koelinstallatie van essentieel belang voor de kwaliteit van het eindproduct.

De installatie is zo geconstrueerd dat het product constant – en zonder te beschadigen – door het systeem wordt getransporteerd. Hierdoor is het behoud van een hoogwaardige kwaliteitschampignon mogelijk. Door het creëren van een optimale waterstroming in de schroefblancheur ontstaat er een zodanige warmteoverdracht, dat grote temperatuurverschillen worden vermeden.

De schroefkoeler kan in 2 zones worden opgesplitst, waardoor ingeval van calamiteiten een bufferzone wordt gecreëerd. Hierbij is het mogelijk om tijdens de wachtperiode de producten uit de blancheur in de koeler te brengen. Het koelwater wordt op verschillende punten in de installatie gevoerd. Op deze wijze ontstaat een tegenstroom met het product, en daarmee een optimale koeling.

- leverbaar in diverse uitvoeringen en capaciteiten
- minimale speling tussen wand en schroef
- verwarming met behulp van stoom, elektriciteit of gas, direct of indirect
- koeling met behulp van water, direct of indirect
- productuitvoer via opwaartse waterstroom met ontwateringsrooster, ontwateringstriller of -band

FTNON levert machines-op-maat. Capaciteit en afmetingen zijn dan ook afhankelijk van uw product, wensen en mogelijkheden. Al onze machines zijn waar mogelijk uitgevoerd in roestvast staal en voldoen aan de strenge, internationale eisen op het gebied van veiligheid en hygiëne.

**our experience** your efficiency