



FOOD TECHNOLOGY
NOORD-OOST NEDERLAND

FTNON Evacueersysteem *voor pallets*



Dit systeem wordt toegepast bij het evacueren van champignons in kratten op pallets. De pallets met champignons worden handmatig of automatisch in en uit de evacueerkast gevoerd. De kast is opgebouwd uit RVS plaat, waarop verstevigingsribben zijn gelast. Met behulp van kokers staat het gehele systeem vrij van de bodem. Water- en vacuumpompen verzorgen het vullen en legen, resp. het vacumeren en devacumeren, van de kast.

Het proces verloopt volautomatisch. De gewenste procesparameters, zoals evacueertijden, beluchtingstijden, wachttijden, vacuümniveau etc. zijn volledig onafhankelijk instelbaar. Op deze wijze is een constante, gelijke behandeling van de champignons gewaarborgd. Tevens is de kans op productbeschadiging tot een minimum beperkt.

- capaciteit van 1.500 tot 10.000 kg/uur
- geschikt voor één tot zes pallets
- opening deuren horizontaal of verticaal, handmatig of automatisch
- vacuümpomp met vloeistofringsysteem
- levering met of zonder vacuümverlagingsysteem
- levering met of zonder water- en/of mengtank
- levering met of zonder automatisch in- en uitvoersysteem voor pallets

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