



FOOD TECHNOLOGY
NOORD-OOST NEDERLAND

FTNON Flotatiewassysteem

voor verse champignons



Deze nieuwe flotatiewasinstallatie van FTNON is speciaal ontwikkeld voor de verse champignonindustrie. Tijdens een uiterst voorzichtige behandeling van de champignons worden vuil en dekaarde verwijderd.

Het proces bestaat uit 1, 2 of 3 wasfasen. Elke wasfase kent een eigen wascompartiment en sproeisysteem. Regelbare lucht- en waterinjectiepunten zorgen voor turbulentie in het water, en creëren zo een goede waswerking.

Per compartiment kunnen verblijftijd, temperatuur en pH-waarde worden geregeld. Hierdoor ontstaat een zorgvuldig gecontroleerd wasproces, met een hoge flexibiliteit, waarbij de champignons hun mooie, witte kleur behouden.

De invoer geschiedt aan de oppervlakte van het waswater. Ook bij de uitvoer zijn valhoogten tot een minimum beperkt.

Om het gebruik van water te minimaliseren wordt het water in elk compartiment gefilterd en gerecirculeerd.

- capaciteit 200 – 8.000 kg/uur
- verblijftijden van 20 sec. tot 2-3 min.



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