



FOOD TECHNOLOGY
NOORD-OOST NEDERLAND

FTNON Vers/nat-snijmachine voor champignons



De vers/nat-snijmachine van Food Technology Noord-Oost Nederland B.V. (FTNON) is speciaal ontwikkeld voor het snijden van verse, gewassen champignons.

De constructie is zodanig dat beschadiging tot een minimum wordt beperkt. De champignons worden handmatig of automatisch in de opwelbak van de snijmachine gevoerd. Het water stuwt de champignons omhoog en spreidt ze over de volledige breedte van het invoersysteem. Het invoersysteem bestaat uit een vlakke RVS plaat, waarover water stroomt. Door middel van dit systeem worden de champignons georiënteerd naar de messenkop gebracht. De messenkop bestaat uit twee assen, waarop cirkelvormige messen zijn gemonteerd. Na het snijden vallen de champignons op een ontwateringsband. Via deze gaasband worden de champignons ontwaterd en naar de volgende bewerkingsstations getransporteerd.

Het proceswater loopt door de ontwateringsband terug in een buffertank. Een pomp zorgt ervoor dat het water kan worden hergebruikt. Het geleidingssysteem en de messenkop zijn eenvoudig te verwisselen, ingeval u wilt overgaan op een andere sortering of snit.

- capaciteit tot 3.000 kg/uur, afhankelijk van kwaliteit en voorsortering
- standaard snijmaten: vanaf 3,5 tot 10 mm
- aandrijving via motor reductor
- messen uit speciaal gehard staal
- mobiele versie mogelijk

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