



FOOD TECHNOLOGY  
NOORD-OOST NEDERLAND

## FTNON Coating systeem

*voor appels en meloenen*



Om kwaliteitsverlies door verkleuring of vochtverlies te voorkomen, dienen appel- en meloensegmenten na het schillen/segmenteren te worden nabehandeld.

Hiervoor zijn vaak exclusieve middelen nodig. Ter verhoging van het rendement heeft FTNON apparatuur ontwikkeld, waarbij zeer spaarzaam met deze coating middelen wordt omgegaan. Daarnaast is deze apparatuur eenvoudig inzetbaar en uitstekend te reinigen.

De appel- of meloensegmenten worden door een transportband onder een sproei-unit gebracht. Via een speciaal proces stijgt het niveau van het coating middel tussen de meenemers. Hierdoor kunnen alle segmenten goed ondergedompeld worden. Al het coating middel wordt naar de pomptank teruggeleid. Deze tank is speciaal ontworpen om een minimum hoeveelheid aan dit middel te bevatten.

In de retourstroom kan een koelplaat worden aangebracht.

- **verschillende afmetingen voor verschillende capaciteiten**
- **kan worden gecombineerd met een speciaal "reclaim" systeem**
- **levering inclusief besturingselementen**
- **beschikbaar met of zonder koelplaat**

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