



FOOD TECHNOLOGY
NOORD-OOST NEDERLAND

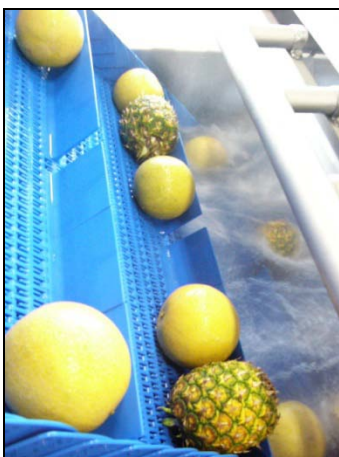
FTNON Installaties voor vers gesneden fruit

Long lasting superb taste



Duurzaam gesneden fruit vereist optimale, hygiënische omstandigheden en processen tijdens de bereiding. Doel daarbij is een smakelijk en aantrekkelijk uitziend eindproduct.

Onderstaand vindt u een overzicht van de nieuwste technologieën van Food Technology Noord-Oost Nederland B.V. (FTNON) als het gaat om de verwerking van vers fruit.



FTNON Multifunctionele wasinstallatie

Perfect gewassen producten, die op een optimale wijze worden gepresenteerd.

Voor producten met een grotere diameter, zoals meloenen en ananas.

Ook geschikt voor kleinere fruit- en groentesoorten, zoals appels, sinaasappels, kiwi's, druiven, tomaten, komkommers etc.

our experience your efficiency



FOOD TECHNOLOGY
NOORD-OOST NEDERLAND



FTNON Sproei- en dompelcombinatie incl. drogen

Voor een kwalitatief hoogwaardig eindproduct.

Flexibel wassysteem met beregening of volbad wassen. Invoer in waterbad. Inclusief uitgekiend afblaas- en droogstelsel.



FTNON Stoomstelsel

Ontsmetten met stoom, om de schil te ontdoen van bacteriën en micro-organismen.

Nauwelijks stoomverlies, dankzij het speciale DCC® ontwerp.



Schil- en snijmachines voor meloenen

Optimale, hygiënische omstandigheden. Voor het schillen op de juiste schildikte en het in partjes snijden.

Maximaal productierendement.



FTNON Coating systeem

Voor het aanbrengen van eetbare coatings op vers gesneden producten.

Met een hoog rendement en spaarzaam gebruik van coating middelen.

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