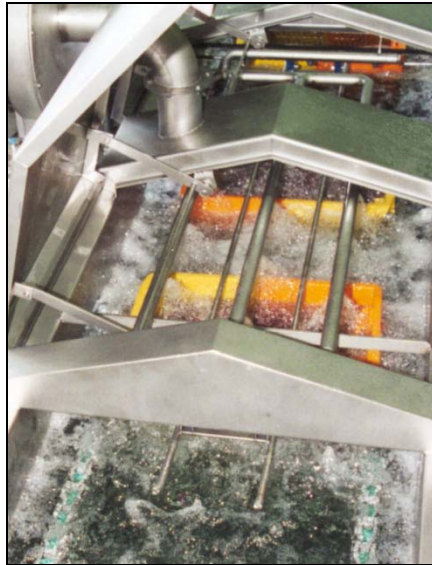




FOOD TECHNOLOGY
NOORD-OOST NEDERLAND

FTNON Product-in-krat wasmachine

voor het wassen van salades, groenten en fruit



Om een grotere flexibiliteit te verkrijgen kunnen producten, die in de productie in verschillende hoeveelheden worden gebruikt, via een FTNON product-in-krat wasmachine worden gereinigd. Bijvoorbeeld: kool, wortelen, bloemkool, broccoli, salades, fruit, etc.

Hiertoe worden de met product gevulde kratten handmatig of automatisch in de wasmachine gezet. Een dubbele kunststof ketting verzorgt het transport van de kratten door de installatie. Met behulp van lucht- of waterinjectie in het waswater wordt een optimale waswerking gecreëerd. Naast de wasinstallatie staat een *full-flow* statisch filter. Hiermede wordt het waswater continu gereinigd. Aan de uitvoerzijde worden de kratten handmatig of automatisch uit de wasmachine genomen en b.v. op een uitdruiprooster gezet.

Om het product en het waswater optimaal terug te koelen is het - bij wijze van optie - mogelijk om een koelspiraal in de wasmachine aan te brengen.

- geschikt voor kratten en manden in diverse afmetingen en materialen
- capaciteit tot 300 kratten van 600x400x300 mm per uur
- uitvoering met lucht- of waterinjectie
- recirculatie en reiniging van het waswater via statisch filter
- levering met of zonder koelspiraal
- levering met of zonder automatische aan- en afvoersystemen
- levering met of zonder RVS bovenkap

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