



FOOD TECHNOLOGY
NOORD-OOST NEDERLAND

FTNON Droogband

voor salades, groenten en fruit



Om verschillende redenen dient vocht van salades, groenten en fruit verwijderd te worden:

- het minimaliseren van de invloed van water op de houdbaarheid
- het terugwinnen van middelen voor de verlenging van de houdbaarheid
- het voordrogen voor het centrifugeren of voor andere droogprocessen

Om salades, groenten en fruit een langere houdbaarheid te geven is een lage eindvochtigheid en een geringe productbeschadiging noodzakelijk. Daarom heeft FTNON een droogband ontwikkeld, waarmee de eindproducten niet alleen droger, maar ook in een optimale conditie worden afgeleverd. Het systeem is voor bepaalde producten een goed, compact en goedkoper alternatief voor de centrifuge. De installatie is geschikt voor producten als fruit, fijn gesneden ijsbergsla en diverse soorten hardere groenten zoals soepgroenten en roerbakmixen. De droogband is in alle mogelijke capaciteiten leverbaar.

Het systeem bestaat uit een PVC gaasband. Deze gaasband is traploos in snelheid regelbaar. Onder de gaasband zijn zuigmonden gemonteerd, die aanhangend vocht van het product afzuigen. Deze luchtstroom is traploos instelbaar. De ventilatoren die de luchtstroom creëren zijn geluidsarm uitgevoerd en eenvoudig te reinigen. Bij toepassing van twee banden of een kloppermechanisme kan het droogeffect verder verbeterd worden. De droogband kan *stand-alone* worden gebruikt, maar kan ook in lijn met de wassers worden geplaatst.

- geschikt als volledig droogstelsel voor relatief harde producten / als voordroogstelsel voor fragiele producten / als terugwinstelsel voor middelen tot verlenging van de houdbaarheid
- compact continu proces

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