



FOOD TECHNOLOGY
NOORD-OOST NEDERLAND

FTNON Multifunctionele centrifuge

voor het drogen van veel verschillende producten in korte tijd



In de versmarkt is er een toenemende vraag naar de automatische, maar toch flexibele verwerking van vers gesneden producten.

De nieuwe centrifuge van Food Technology Noord-Oost Nederland B.V. (FTNON) is speciaal ontwikkeld voor een grote flexibiliteit. Vele verschillende partijen product, groot of klein, kunnen kort achter elkaar worden gedroogd. Het systeem is niet alleen geschikt voor alle soorten salade en groente, zoals prei, paprika, wortelen, komkommers, andijvie, ijsbergsla etc., maar ook voor kruiden.

Automatisch systeem

De FTNON centrifuge is een automatisch systeem, met als uitgangspunt een horizontaal liggende trommel. Het product wordt via een doseerband in de trommel gelegd. Hierdoor ontstaat een optimale trommelvulling, met zeer lage valhoogtes. Voor elk product kan de juiste rotatiesnelheid worden ingesteld. Na de droogcyclus kantelt de trommel en wordt het product langzaam uit de centrifuge getransporteerd. Tijdens het centrifugeren wacht de volgende partij product op een buffersysteem.

Bij deze uitvoering is de kans op productbeschadiging minimaal. Het resultaat is een aanzienlijke verbetering van de kwaliteit en houdbaarheid van het eindproduct. Daarnaast zorgt een efficiënte vultechniek voor een hoge verwerkingscapaciteit.

- geschikt voor zowel koude, als warme producten
- levering incl. buffersysteem, doseerband en besturing

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