



FOOD TECHNOLOGY  
NOORD-OOST NEDERLAND

## FTNON Product-in-krat centrifuge

*voor hele kroppen sla*



Met deze product-in-krat centrifuge kunnen allerlei soorten kroppen salade, in hun eigen rechthoekige krat, gecentrifugeerd worden.

De kratten worden automatisch en in vaste aantallen in de trommel van de centrifuge geplaatst. De trommel kent diverse banen, die met kratten worden gevuld. Nadat alle kratten zijn geplaatst, begint de centrifuge te draaien en start het droogproces.

Na de droogcyclus worden de kratten automatisch 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.

Deze installatie kan in combinatie met de *FTNON Product-in-krat wasmachine voor hele kroppen sla* worden gebruikt.

- geschikt voor hele kroppen salade, groente en kruiden
- volautomatisch systeem

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