



FOOD TECHNOLOGY
NOORD-OOST NEDERLAND

FTNON STIR® droogtechniek*

Ongekende mogelijkheden voor de voedingsmiddelenindustrie



De nieuwe FTNON drooginstallatie met STIR® elementen is zowel geschikt voor salades en kruiden, als voor andere groentesoorten en champignons.

De nieuwe STIR® drooginstallatie van Food Technology Noord-Oost Nederland B.V. (FTNON) is in eerste instantie ontwikkeld voor de salade/kruidensector. Drogen is daarbij mogelijk tot 0-2 % aan aanhangend restvocht. Echter, al snel werd duidelijk dat de installatie ook geschikt is voor het drogen van andere producten tot 7-10 % aan totaal restvocht. Bijvoorbeeld bij de productie van groenten en champignons. Met dit resultaat is de machine ook in vele andere voedingsmiddelensectoren inzetbaar.

Werking van de nieuwe STIR® drooginstallatie

De energieopwerking gebeurt op een uitzonderlijke manier. Elektrisch verwarmde STIR® elementen zijn voorzien van een zeer speciale coating. Hierdoor wordt het grootste deel van de energieconsumptie alleen gebruikt om het watermolecuul in trilling te brengen, waardoor deze uiteindelijk verdampt. Alle andere moleculen, zo ook die van de salade (of groente, champignonsoort etc.) zelf, worden niet of nauwelijks belast, zodat hiervoor geen energie nodig is en hier ook geen veranderingsprocessen kunnen optreden.

Met behulp van een lichte luchtstroom worden de verdampte moleculen uit de installatie verwijderd. Dit geschiedt met een aantal kleine ventilatoren.

Aangezien de STIR® elementen elektrisch worden gevoed, is een optimale sturing van de energiebehoefte mogelijk. Tijdens het proces worden de lucht- en producttemperatuur continu gemeten, op basis waarvan de energietoevoer wordt geregeld. Deze werkwijze is wereldwijd gepatenteerd en bestaat uit een samenwerkingsverband tussen de fabrikant van de STIR® elementen en FTNON.

our experience your efficiency



FOOD TECHNOLOGY
NOORD-OOST NEDERLAND

FTNON STIR® droogtechniek*

Ongekende mogelijkheden voor de voedingsmiddelenindustrie - vervolg



Voor salades en kruiden is het mogelijk te drogen tot 0-2 % aanhangend restvocht, voor andere producten tot 7-10 % totaal restvocht.

Nauwelijks bacterieopbouw

Een groot voordeel van de STIR® elementen is dat deze elementen bacteriedodend zijn. Dit en het feit dat er geen warmtewisselaars of kanaalwerk nodig zijn c.q. is zorgen ervoor dat er nauwelijks bacterieopbouw optreedt.

Uitstekend te reinigen

De open bouwwijze maakt een snelle, efficiënte reiniging mogelijk, zodat productwisselingen binnen 3 tot 5 minuten gerealiseerd kunnen worden. Bij wijze van optie kan een CIP-installatie worden aangeboden.

Proefinstallatie om nader kennis te maken

Om belangstellenden de mogelijkheid te bieden om met eigen ogen en met eigen product kennis te maken met de nieuwe STIR® droger, heeft FTNON een proefinstallatie gebouwd, die ca. 250 kg per uur kan drogen. Productiemachines kunnen worden gebouwd in capaciteiten van 50 tot 3.000 kg per uur. Daarbij gelden de genoemde capaciteiten voor salade.

*Deze nieuwe ontwikkeling wordt ondersteund door het Ministeri van Economische Zaken.

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 roestvrij staal en voldoen aan de strenge, internationale eisen op het gebied van veiligheid en hygiëne.

our experience your efficiency