



FOOD TECHNOLOGY
NOORD-OOST NEDERLAND

FTNON Schroefblancheur voor frites

Cross flow circulatiesysteem



Het blancheren van frites wordt tegenwoordig vaak in drie stappen uitgevoerd. De eerste stap (korte verblijftijd/hoge temperatuur) wordt uitgevoerd in een schroefblancheur met cross flow circulatie, de tweede en derde stap (lange verblijftijd/lage temperatuur) via een schroefblancheur met axiaal circulatie (zie bijbehorend product leaflet).

Het doel van de eerste stap is om binnen maximaal 3 minuten een hoge temperatuur te bereiken. Hiervoor worden grote hoeveelheden verwarmd water rondgepompt. Dit gebeurt op basis van *cross flow circulatie*. Het water wordt aan de onderzijde op verschillende punten en over de gehele lengte ingevoerd, en vervolgens aan beide zijden van het schroefstelsel afgenomen. Op deze wijze ontstaat er in korte tijd een zeer efficiënte warmteoverdracht.

De FTNON schroefblancheur bestaat uit een schroefbody, opgesteld in een horizontaal frame. In de body is een schroeftransporteur geplaatst. Deze schroef is zo geconstrueerd dat het product met een constante verblijftijd door de blancheur wordt getransporteerd. Daarbij is de speling tussen wand en schroef minimaal, zodat de kans op productbeschadiging tot een minimum wordt beperkt.

Verwarming van het proceswater vindt plaats in de speciaal hiertoe door FTNON ontwikkelde turbo-heaters, welke zijn geïntegreerd in de circulatieleidingen.

- diameter tot Ø 2.600 mm
- gezette schroefbladen conform FTNON concept
- productuitvoer via separaat aangedreven ferriswiel, pomp, band, schroef of waterstroom met ontwateringsunit
- levering met of zonder isolatie / levering met of zonder bordes

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