



FOOD TECHNOLOGY  
NOORD-OOST NEDERLAND

## FTNON DCC® Stoomsysteem

*voor het ontsmetten van fruit*



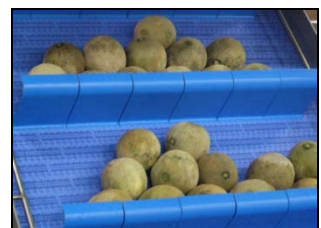
Om hun schil te ontdoen van bacteriën en micro-organismen, worden de producten ontsmet met behulp van stoom. Op deze wijze ontstaat er een kwalitatief beter eindproduct, met een langere houdbaarheid.

Het producttransport vindt plaats via een kunststof modulenband. De stoomtoevoer kan snel worden afgesloten, om een snelle overgang naar het transport van producten die geen stoombehandeling nodig hebben mogelijk te maken

Terwijl bij conventionele stomers tot wel 40% aan stoomverlies kan ontstaan, kent dit nieuwe systeem dankzij haar speciale DCC® ontwerp nauwelijks stoomverlies. Hierdoor ontstaat vrijwel geen opwarming van de omgeving en is er geen stoomafvoer noodzakelijk. De stomer kan worden geleverd met een kleine stand-alone stoomgenerator, welke wordt verwarmd met aardgas, (diesel-)olie of elektrisch.

De romp van de bandstomer bestaat uit een dubbele wand (geïsoleerd). Uiteraard is het systeem voorzien van de nodige stoomregelingen en beveiligingen.

- **verschillende bandsnelheden mogelijk**
- **levering inclusief stoomcontrole-regeling**
- **levering inclusief schakelkast met receptkeuze**
- **levering met of zonder stand-alone stoomgenerator**



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