



FOOD TECHNOLOGY  
NOORD-OOST NEDERLAND

## FTNON Volwater-bandkoelsysteem

*voor verse pastaproducten en groenten*



Een volwater-bandkoelsysteem wordt o.a. gebruikt voor het koelen van kwetsbare producten, zoals verse pastaproducten (tortellini, ravioli) en groenten (erwten, bonen etc.).

Het koeleffect wordt bereikt door het product op een band door een waterbad te transporteren, waarbij het product zich volledig in water bevindt. Het transport geschiedt met behulp van meenemers, die op de band zijn gemonteerd. Bij wijze van optie is het mogelijk het koelwater extern via een warmtewisselaar terug te laten koelen.

Middels een pneumatische cilinder kan de band in de reinigingsstand worden gebracht. Daarbij wordt de band uit de installatie gelicht.

De exacte koeltijd is afhankelijk van de aard en samenstelling van het product en het temperatuurverschil tussen product en koelmedium. Door een goede afstemming van koeltijden en -temperaturen worden productverlies en energieverbruik tot een minimum beperkt.

- breedte tot 4.000 mm
- diverse transportsystemen mogelijk
- levering met of zonder waterkoelsysteem
- levering met of zonder isolatie

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