



FOOD TECHNOLOGY
NOORD-OOST NEDERLAND

FTNON Doorloop-evacueersysteem

voor champignons



Dit systeem is bestemd voor het evacueren van champignons in een continu productieproces, zonder dat daarbij gebruik wordt gemaakt van kratten of pallets.

In tegenstelling tot de pallet-evacueerinstallatie is het doorloop-evacueersysteem een in-line systeem.

De champignons bevinden zich in een bufferbak en komen via een opvoerband in het evacueergedeelte. Tijdens het evacueren van de champignons, wordt de bufferbak voor de volgende cyclus gevuld. Na het evacueerproces wordt het evacueergedeelte geleegd in een tweede bufferbak. Vanaf deze bak verzorgen transportbanden de uitvoer naar de volgende bewerkingsstations.

Het proces verloopt volautomatisch. De gewenste procesparameters, zoals evacueertijden, beluchtingstijden, wachttijden, vacuümniveau etc. zijn volledig onafhankelijk instelbaar. Op deze wijze is een constante, gelijke behandeling van de champignons gewaarborgd. Tevens is de kans op productbeschadiging tot een minimum beperkt.

- capaciteit van 3.000 of 6.000 kg/uur
- vacuümpomp met vloeistofringsysteem
- levering met of zonder water- en/of mengtank
- levering met of zonder vacuümverlagingsysteem

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