



FOOD TECHNOLOGY
NOORD-OOST NEDERLAND

FTNON Cortadora en seco *para champiñones frescos*



Cortando los champiñones frescos se genera un valor añadido. La cortadora en paralelo de Food Technology Noord-Oost Nederland B.V. (FTNON) está especialmente desarrollada para la entrega de la más alta calidad en el caso de láminas de champiñón fresco.

- *laminado paralelo exacto*
- *espesor preciso de laminado*
- *valor añadido*

Antes de laminar, la suciedad, turba, etc. se elimina de los champiñones con la ayuda de un sistema de vibración perforado. A continuación los champiñones son posicionados. El sistema de posicionamiento garantiza un laminado paralelo, con lo cual la silueta de los champiñones aparece claramente visible.

Después del laminado, los champiñones caen sobre un vibrador clasificador. Aquí es donde las partes pequeñas de los champiñones son separadas. El cabezal de la cuchilla puede ser sencillamente cambiado en el caso de que Ud. necesite otro espesor de laminado diferente.

- **capacidad 300 – 1,000 kgs/h**
- **dimensiones de laminado variables**
- **cuchillas extra finas para un laminado más fino**
- **construcción móvil**

FTNON suministra máquinas hechas a medida. Por lo tanto la capacidad y dimensiones dependerán de su producto y necesidades específicas. Todas nuestras máquinas están construidas en acero inoxidable en todas las partes donde sea posible y cumplen con la rigurosa normativa internacional en el campo de seguridad e higiene.

our experience your efficiency