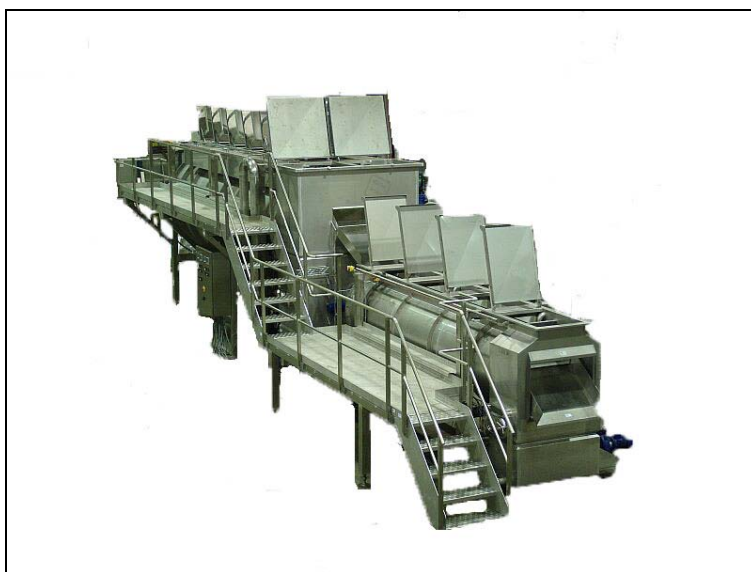




FOOD TECHNOLOGY  
NOORD-OOST NEDERLAND

## Instalación de escaldado / enfriado de FTNON *para champiñones*



Respecto al procesado de champiñones incluso la instalación de escaldado / enfriado es muy importante para la calidad del producto final.

La instalación se construye de forma que los productos estén constantemente – y sin ser dañados – transportados a través del sistema. De esta forma es posible la conservación de un champiñón de gran calidad. Creando una corriente de agua óptima en el escaldador bisinfín, la transferencia eficiente del calor asegura que se puedan evitar grandes diferencias de temperatura.

El enfriador bisinfín se puede dividir en 2 secciones, creando de este modo una zona intermedia en caso de parada de la línea. Por este medio es posible llevar los productos fuera de la escaldadora dentro dell enfriador durante el periodo de espera. El agua de enfriamiento llega dentro de la instalación por varios puntos. Esto produce una contra-corriente con el producto que proporciona un enfriado óptimo.

- se puede suministrar en varias aplicaciones y capacidades
- mínimo espacio libre entre la pared y el bisinfín
- calefactado mediante vapor, electricidad o gas, directo o indirecto
- enfriado mediante agua directa o indirecta
- salida del producto mediante corriente de agua ascendente con rejilla escurridora, sistema de escurrido por vibración o cinta"

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 con acero inoxidable en todas las partes que sea posible y cumplen con la rigurosa normativa internacional en el campo de seguridad e higiene.

**our experience** your efficiency