



FOOD TECHNOLOGY  
NOORD-OOST NEDERLAND

## Instalación de lavado de FTNON por flotación *para champiñones frescos*



Esta instalación nueva de lavado por flotación de FTNON está especialmente desarrollada para la industria del champiñón fresco. La suciedad se retira durante un tratamiento extremadamente suave de los champiñones.

El proceso consiste de 1, 2 ó 3 fases. Cada fase de lavado posee su propia sección de lavado y sistema rociador. Puntos de inyección de agua y aire son ajustables y se encargan de crear turbulencia en el agua para facilitar de esta forma una buena función de lavado.

El tiempo de retención, temperatura y el valor del PH se pueden regular por sección. Como resultado se consigue un proceso de lavado controlado y cuidadoso, una alta flexibilidad, por lo cual los champiñones mantienen su color blanco.

La alimentación tiene lugar en la superficie del agua de lavado. Las alturas de caída en la salida se limitan al mínimo.

Para minimizar el agua de consumo, el agua se filtra y re-circula en cada sección de lavado.

- **capacidad 200 – 8,000 kg/h**
- **tiempos de retención desde 20 seg. hasta 2-3 min.**



FTNON entrega máquinas hechas a medida. Por lo tanto la capacidad y dimensiones dependerá de su producto y requerimientos específicos. Todas nuestras máquinas están construidas en acero inoxidable en todas las partes en las cuales hayan sido posible, cumplen con los estándares internacionales en el sector de la seguridad e higiene.

**our experience** your efficiency