



FOOD TECHNOLOGY
NOORD-OOST NEDERLAND

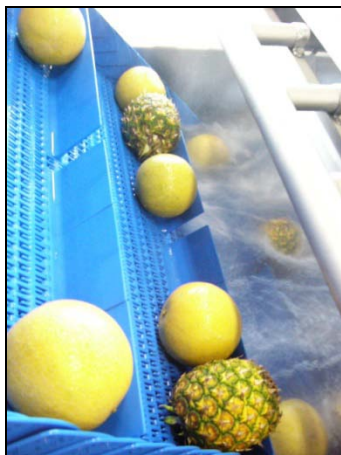
Sistemas de FTNON para la fruta fresca cortada

Excelente sabor de larga duración



Para que la fruta cortada tenga una buena duración requiere unas condiciones higiénicas óptimas y procedimientos. El objetivo reside en conseguir un producto acabado que parezca atractivo y sabroso.

A continuación le informamos de las tecnologías más recientes de Noord-Oost Nederland B.V. (FTNON) sobre el procedimiento de la fruta fresca



Lavadora multifuncional de FTNON

Productos lavados perfectamente que son presentados en una forma óptima.

Para productos de dimensiones grandes, como son los melones y las piñas.

También indicado para variedades pequeñas de frutas y verduras como son las manzanas, naranjas, kiwis, uvas, tomates, pepinos, etc.

our experience your efficiency



FOOD TECHNOLOGY
NOORD-OOST NEDERLAND



Combinación de sistemas de rociado e inmersión de FTNON, incluyendo el secado

Para un producto acabado de alta calidad.

Sistemas de lavado flexibles con aspersión o baño de agua. Incluyendo un sofisticado sistema de secado.



Escaldadora de FTNON

Desinfección con la utilización de vapor para eliminar las bacterias de la piel y los micro-organismos.

A penas se pierde vapor gracias a su diseño especial denominado DCC®



Máquinas para pelar y laminar melones

Condiciones higiénicas óptimas.

Para el pelado del espesor exacto y para realizar rodajas de melón.

Máximo resultados de producción.



Sistemas de recubrimiento de FTNON

Para la aplicación en productos frescos cortados.

Para un rendimiento eficaz en el coste y un uso económico de este recubrimiento.

FTNON entrega sus máquinas hechas a medida. Por lo tanto, la capacidad y las dimensiones dependerán de su producto y necesidades específicas. Todas nuestras máquinas están construidas en acero inoxidable y cumplen con las normas de seguridad e higiene de las normas estándares internacionales.

our experience your efficiency