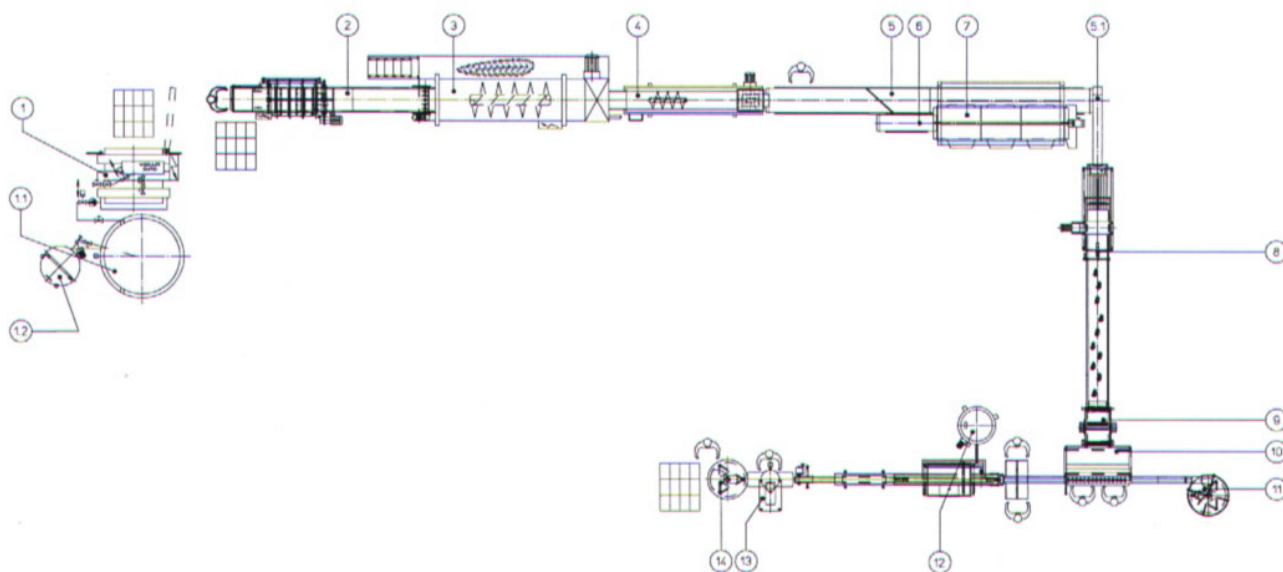




(خط کامل کنسرو قارچ بلنچ شده)

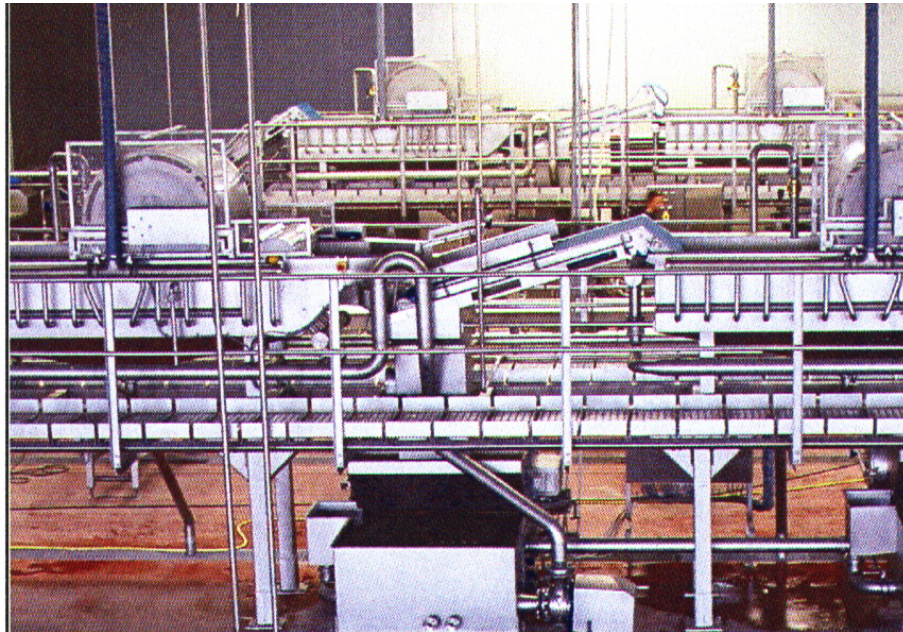


۱. هیدراتور
- ۱.۱ مخزن آب
- ۱.۲ مخزن مخلوط کردن
۲. شستشو کننده شناور
۳. بلنچر حلزونی
۴. خنک کننده حلزونی
۵. تسمه بازبینی و مجرای شستشو
۶. بالابر
۷. گریدر
۸. اسلایسر
۹. ویراتور سیلور
۱۰. میز پرکن دستی
۱۱. میز گردان
۱۲. مخزن آماده سازی نمک با همزن
۱۳. ماشین نیمه اتوماتیک درزگیر
۱۴. میز گردان



(سیستم شستشوی شناور)

برای شستشوی میوه، سبزیجات، قارچ و غیره



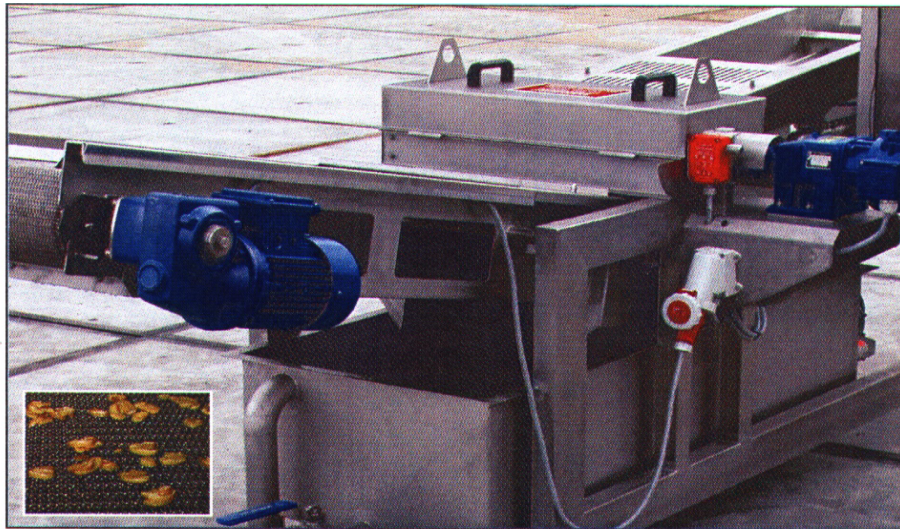
ماشین شستشوی شناور شرکت N.O.N مخصوص شستن محصولاتی از قبیل میوه، سبزیجات، قارچ و غیره تهیه و تولید می شود.

محصولات به طور دستی یا اتوماتیک وارد دستگاه می شوند. دستگاه شامل یک حمام آب همراه با نقاط مختلف تزریق آب می شود. در کف حمام آب لوله های تزریق نصب می شوند، بواسطه اینکه هوا یا آب به ترتیب دمیده شده و به داخل آب شستشو کننده پمپاژ می شوند و جریان گردابی ایجاد می شود. تخلیه ناخالصی ها می تواند به طور مداوم یا متناوب انجام گیرد. آب استفاده شده دائماً فیلتر می شود.

- سیستم یک یا چند سطحی
  - مناسب برای محصولات سبک و یا سنگین
  - مخلوط کردن محصولات هنگام شستشو امکانپذیر می باشد.
  - در دسترس شامل دستگاه حشره کش یا بدون آن
  - شامل تنظیم  $Cl_2$ -pH یا بدون آن
  - شامل کاور بالایی یا بدون آن
  - حمل و نقل بواسطه نصب توسط مکانیسم پارویی، جریان آب یا سیستم استوانه ای
  - تخلیه محصولات توسط تسمه یا سرریز
  - گردش مجدد و پاک کردن آب شستشو دهنده توسط فیلترهای ثابت یا استوانه
- شرکت FTNON ماشین های سفارشی را تحویل میدهد. در نتیجه ظرفیت و ابعاد به محصول و نیازهای خاص شما بستگی دارد. کلیه ماشین آلات در قسمت هایی که امکانپذیر است از استیل ضدزنگ ساخته می شوند و مطابق با استانداردهای بین المللی و دقیق در زمینه ایمنی و سلامت می باشند.



### (اسلایسر قارچ بلنچ شده)



با این اسلایسر شما می توانید قارچ های بلنچ شده را به صورت قطعات موازی با یک سر برش واحد، برش دهید. ساخت این دستگاه به صورتی است که در زمان برش، میزان ضایعات قارچ ها به پایین ترین حد ممکن می رسد. قارچها به طور دستی یا اتوماتیک در مخزن اسلایسر ریخته می شوند. سطح آب بالا آمده و قارچهایی را که در سطح سیستم ورودی قرار گرفته اند را می پوشاند. این سیستم شامل آب راه هایی است که در قسمت هایی که آب در آن جریان دارد، از استیل ضدزنگ ساخته شده است. بدین طریق، جهت قارچ ها به سمت نوک برش دهنده صحیح می باشد. نوک کاتر دارای یک محور واحد است که روی چاقوهای مدور نصب می شود. بعد از برش، قارچ ها مجدداً بر روی تسمه آب دهی می افتند. این تسمه سیمی قارچ ها را دوباره آب دهی کرده و آنها را به سمت مرحله بعدی هدایت می کند. آب توسط یک فیلتر در یک مخزن بافر گرفته میشود. یک پمپ آب را مجدداً مورد استفاده قرار میدهد. سیستم آب راه و نوک کاتر می توانند به سادگی در موقعیتی که شما به طبقه بندی یا برش دیگری احتیاج دارید، تعویض شوند. اگر در کل مراحل تولید نیازی به برش نباشد، می توان با استفاده از صفحاتی از برش قارچ ها جلوگیری کرد.

- ظرفیت تا ۱۲۰۰۰ کیلوگرم/ ساعت
- ابعاد استاندارد برش: از ۳ تا ۱۰ میلی متر
- توسط موتور ریداکتور رانده می شود.
- چاقوها از استیل سخت ساخته شده اند.
- ساخت متحرک امکانپذیر است.

شرکت FTNON ماشین های سفارشی را تحویل میدهد. در نتیجه ظرفیت و ابعاد به محصول و نیازهای خاص شما بستگی دارد. کلیه ماشین آلات در قسمت هایی که امکانپذیر است از استیل ضدزنگ ساخته می شوند و مطابق با استانداردهای بین المللی و دقیق در زمینه ایمنی و سلامت می باشند.





## (اسلایسر خشک قارچ تازه)



برش دادن قارچ تازه ارزش افزوده را بوجود می آورد. اسلایسر موازی شرکت FTNON برای تحویل قارچهای برش داده شده با کیفیت بسیار بالا مورد استفاده قرار می گیرد.

- برشهای کاملاً موازی
- ضخامت برش دقیق
- ارزش افزوده

قبل از برش، آلودگی و پیت و ... به کمک یک سیستم ویبراتور روزنه دار از قارچ ها جدا می شوند. سپس قارچ ها در موقعیت برش قرار می گیرند. سیستم موقعیت دهی ، برش کاملاً موازی را گارانتی می کند، که به وسیله آن نیمرخ قارچ ها به وضوح قابل مشاهده است.

بعد از برش، قارچ ها به داخل ویبراتور طبقه بندی می افتند. در اینجا تکه های کوچک برش قارچ ها جدا می شوند. نوک چاقو را می توان به سادگی زمانی که ضخامت دیگری از برش مورد نیازتان می باشد تعویض نمود.

- ظرفیت ۳۰۰ تا ۱۰۰۰ کیلوگرم/ ساعت
- ابعاد مختلف برش
- چاقوهای باریک اضافی برای برش های نرم تر
- ساخت متحرک

شرکت FTNON ماشین های سفارشی را تحویل میدهد. در نتیجه ظرفیت و ابعاد به محصول و نیازهای خاص شما بستگی دارد. کلیه ماشین آلات در قسمت هایی که امکانپذیر است از استیل ضدزنگ ساخته می شوند و مطابق با استانداردهای بین المللی و دقیق در زمینه ایمنی و سلامت می باشند.



## (اسلایسر خیس قارچ تازه)



اسلایسر خیس شرکت FTNON برای برش قارچ های تازه شسته شده به کار می رود. ساختار این اسلایسر به صورتی است که ضایعات به کمترین حد می رسد. قارچها به طور دستی یا اتوماتیک در مخزن اسلایسر ریخته می شوند. سطح آب بالا آمده و قارچهایی را که در سطح سیستم ورودی روی صفحات استیل ضدزنگی که آب در آنها جریان دارد، قرار گرفته اند را می پوشاند. بوسیله این سیستم، جهت قارچ ها به سمت نوک برش دهنده صحیح می باشد. نوک کاتر دارای دو محور واحد است که روی چاقوهای مدور نصب می شود. بعد از برش، قارچ ها مجدداً بر روی تسمه آب دهی می افتند. این تسمه سیمی قارچ ها را دوباره آب دهی کرده و آنها را به سمت مرحله بعدی هدایت می کند. آب به همراه تسمه آب دهی به سمت مخزن بافر جریان می یابد. یک پمپ آب را دوباره مورد مصرف قرار می دهد. سیستم راهنما و تیغه برش را می توان هر جاییکه برش یا طبقه بندی دیگری مورد احتیاجتان باشد، تعویض نمود.

- ظرفیت تا ۳۰۰۰ کیلوگرم/ ساعت، بسته به کیفیت.
- ابعاد استاندارد برش: از ۳/۵ تا ۱۰ میلی متر
- توسط ریداکتور موتور رانده می شود.
- چاقوها از استیل سخت ساخته شده اند.
- امکان ساخت متحرک وجود دارد.

شرکت FTNON ماشین های سفارشی را تحویل میدهد. در نتیجه ظرفیت و ابعاد به محصول و نیازهای خاص شما بستگی دارد. کلیه ماشین آلات در قسمت هایی که امکانپذیر است از استیل ضدزنگ ساخته می شوند و مطابق با استانداردهای بین المللی و دقیق در زمینه ایمنی و سلامت می باشند.