

Trådriste og hyldevogne til slagterier og slagtermestre



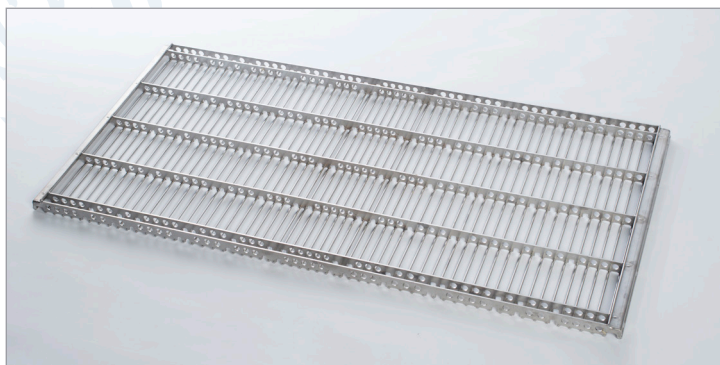
Stainless steel designed for your benefit!

PROCESUDSTYR I RUSTFRIT STÅL

NTF-Aalborg tilbyder et komplet hygiejnisk program af trådriste og hyldevogne i rustfrit stål, som sikrer effektiv rengøring og minimerer risikoen for udbrud af listeria og anden bakteriologisk forurening hos slagterier.

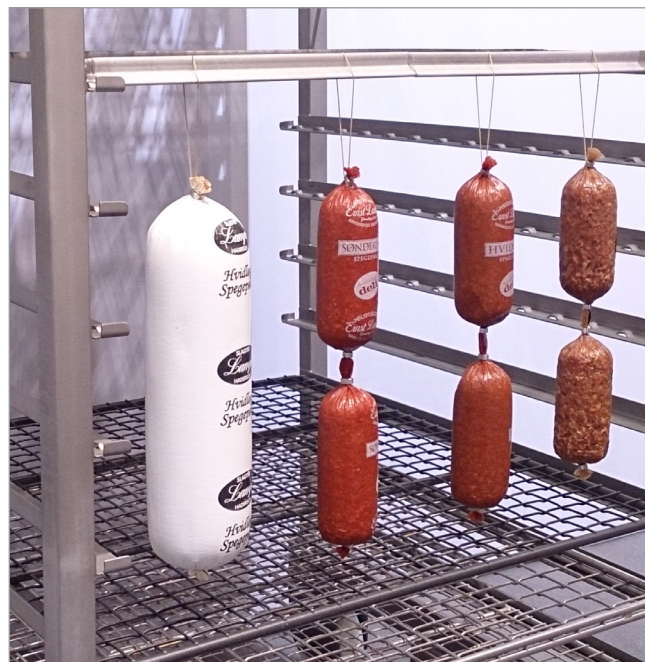
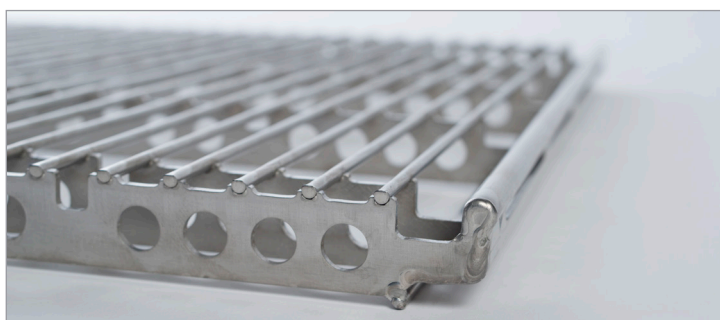
HYLDEVOGNE TIL FØDEVARER

NTF Hyldevogne er yderst velegnede til røgning af kød og fisk, kogning, pålægs- og osteproduktion. Som tilbehør fås røgstocke og røgspyd, som også har et unikt hygiejnisk design. Vognene monteres med 4 eller 6 hjul, hvorved det bliver let at flytte rundt på dem.



SPECIALUDVIKLEDE TRÅDRISTE

NTF-Aalborg har i samarbejde med en stor tysk producent specialudviklet trådriste til fødevarerproduktion. Gennem et tæt samarbejde har vi opnået et yderst tilfredsstillende resultat. Vores konsulenter har gennem hele processen fungeret som kompetent sparringspartner og stået til rådighed med råd og vejledning. Vores tekniske designere har løbende optimeret på konstruktionen, så den bedst løser kundens behov, og produktionen har undervejs fremstillet prototyper til kundens godkendelse.



HYGIEJNISKE TRÅDRISTE

NTF Trådriste er specialdesignede til forædling af levnedsmidler som røgning, kogning, pasteurisering, indfrysning og optøning.

Vi fremstiller trådriste i standard- og specialudførelse samt med dobbelramme og gelænder. Derudover tilbyder vi kyllingeriste, leverpostejbakker, pølseriste og pasteuriseringsriste.

