



BM Bemehlungsanlage

BM Bemehlungsanlage

Effizienz trifft Genuss

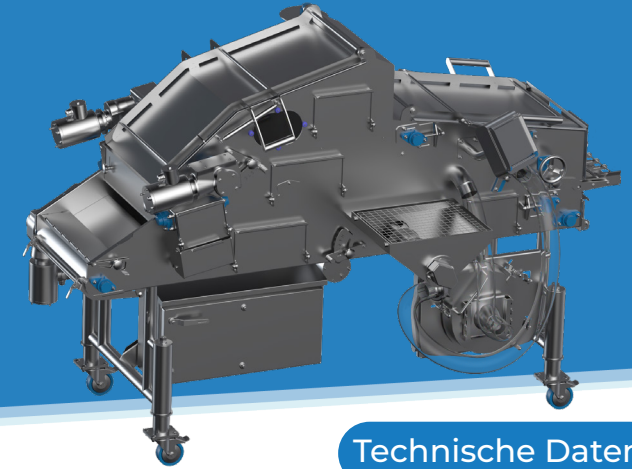
Maschinen für die Zukunft der Lebensmittelproduktion.

Where efficiency meets taste

Machines forming the future of food production.

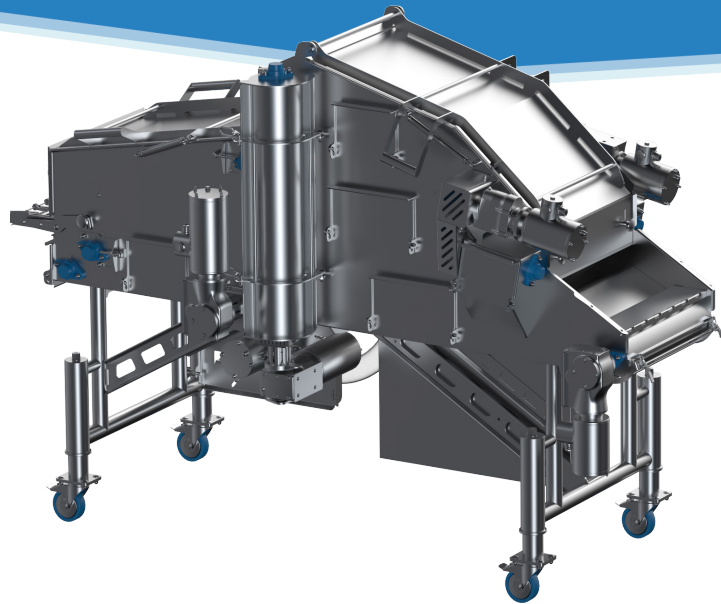
Funktionsweise

Die BM Bemehlungsanlage ermöglicht das effiziente und gleichmäßige Auftragen verschiedener Mehltypen und Gewürzmischungen auf diverse Produkte. Durch die Leitung des Produkts durch ein Bett aus Mehl- oder Gewürzmischungen und zusätzliches Berieseln wird eine vollständige Bemehlung/Trockenwürzung erzielt. Einstellbarer Druck, Vibrations- und Ablasssystem optimieren die Haftung und Dosierung. Ein schonender Medienkreislauf wird durch zwei Gurtsysteme, Förderschnecken und Vorratstrichter sichergestellt.



Technische Daten

Typ	BM-4	BM-6	BM-10
Nutzbare Breite	400 mm	600 mm	1.000 mm
Leistung	3,2 kW	3,2 kW	4 kW
Länge Standard	2.715 mm	2.810 mm	3.210 mm
Breite Standard	1.465 mm	1.665 mm	2.065 mm
Maschinenhöhe (inkl. Spindelhöhenverstellung)	1.980 mm ± 85 mm		
Maschinengewicht	760 kg	820 kg	1.060 kg



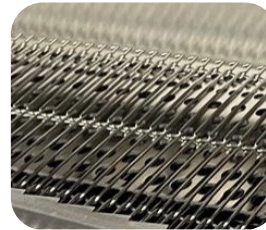
Einfache Bedienung

Einfache Bedienung wählbar zwischen einfachen Knöpfen/Poti oder modernstem Touch-Bedienpanel.



Konstante Produktqualität

Aussortierung und Abführung unnötiger Produktreste.



Spindelhöhenverstellung

Ein spezieller Schraubenmechanismus ermöglicht das einfache Ausrichten auf unebenen Untergründen.



Anlagen Spezifikationen

Freier Durchgang	70 mm
Arbeitshöhe	1.050 +/- 85 mm
Förderband Typ	Stabgeflechtband
Drahtstärke	2,35 mm
Teilung	12,7 mm
Bandgeschwindigkeit Standard	3 - 23 m/min
Bandgeschwindigkeit High-Speed	5 - 30 m/min
Medium Mindestmenge	55 kg
Schutzart der IP-Komponenten	min. IP66/69
Energieeffizienzklasse der Motoren	IE4 - Super-Premium-Efficiency

(Alle Angaben sind Näherungswerte.)

BM Bemehlungsanlage
BM Flour Coater

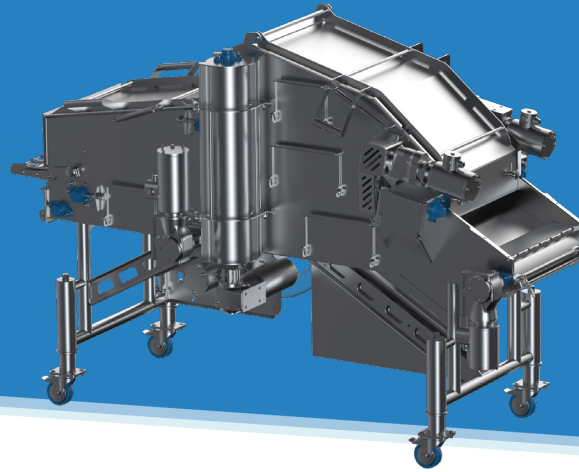
FEATEC

www.featec.de



BM Flour Coater

BM Flour Coater



How it works

The BM Flour Coater enables the efficient and uniform application of different types of flour and spice mixtures to various products. By passing the product through a bed of flour or spice mixtures and additional sprinkling, complete flouring/dry seasoning is achieved. Adjustable pressure, vibration and blow-off system optimise adhesion and dosing. Gentle media circulation is ensured by two belt systems, screw conveyors and storage hoppers.

Fragen?

E-Mail: info@featec.de

Tel.: +49 (0) 5951 990866



Questions?

E-Mail: info@featec.de

Phone: +49 (0) 5951 990866

Kontakt / Contact us:

Industriestr. 3 • 49757 Lahn
Tel.: 05951 / 990866
E-Mail: info@featec.de

IBAN: DE15 2806 9381 0015 5810 00
BIC: GENODEF1WLT • BLZ: 28069381
USt-IdNr.: DE 364 025 169

www.featec.de

Technical Data

Type	BM-4	BM-6	BM-10
Usable width	400 mm	600 mm	1.000 mm
Power	3,2 kW	3,2 kW	4 kW
Length standard	2.715 mm	2.810 mm	3.210 mm
Width standard	1.465 mm	1.665 mm	2.065 mm
Machine height (incl. spindle height adjustment)	1.980 mm ± 85 mm		
Machine weight	760 kg	820 kg	1.060 kg

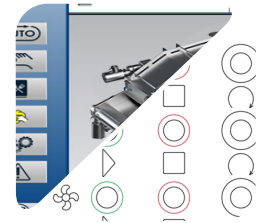
Equipment Specifications

Free passage	70 mm
Working height	1.050 +/- 85 mm
Belt type	Rod network
Wire thickness	2,35 mm
Segmentation	12,7 mm
Belt speed standard	3 - 23 m/min
Belt high-speed mode	5 - 30 m/min
Minimum medium volume	55 kg
Protection class of IP-components	min. IP66/69
Motor energy efficiency class	IE4 - Super-Premium-Efficiency

(All data are approximate)

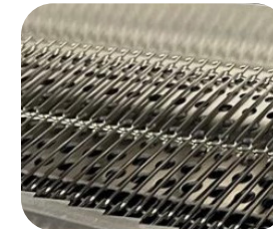
Simple operation

Due to a selection between simple knobs/potentiometers or state-of-the-art touch control panel.



Consistant product quality

Sorting and removal of production residues.



Spindle height adjustment

Special screw mechanism enables easy alignment on uneven surfaces.

