

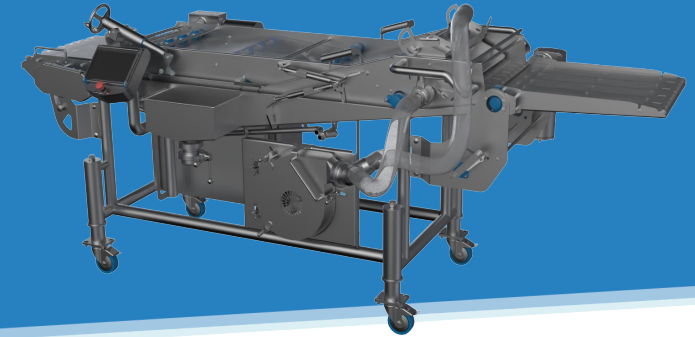


Effizienz trifft Genuss
Maschinen für die Zukunft der
Lebensmittelproduktion.

Where efficiency meets taste
Machines forming the future of
food production.

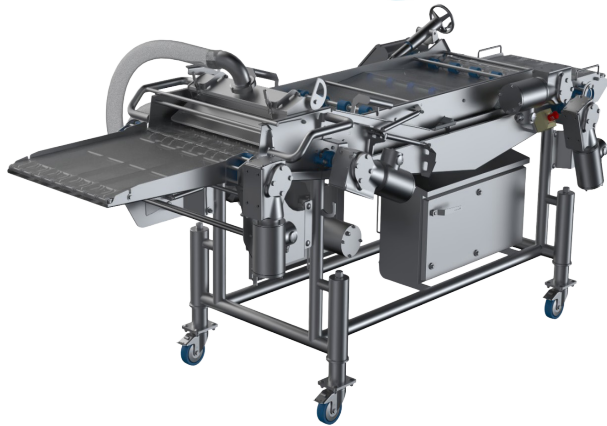
Funktionsweise

Unser D Dipper wurde speziell für das Auftragen von nicht pumpfähigen, flüssigen Medien wie dickflüssigen Teigen, Tempura, Bierteig oder Marinaden entwickelt. Die Produkte werden besonders schonend durch ein Flüssigkeitsbad geführt – mithilfe synchronisierter Ober- und Unterbänder. Selbst bei unregelmäßigen Oberflächenformen wird so eine vollständige und gleichmäßige Beschichtung sichergestellt. Da auf den Einsatz von Pumpen verzichtet wird, bleiben die Konsistenz und Qualität des Beschichtungsmediums unverändert erhalten.



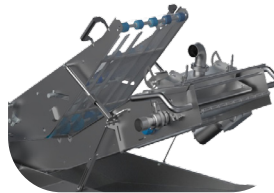
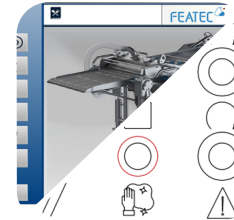
Technische Daten

Typ	D-2,5	D-4	D-6	D-10
Nutzbare Breite	250 mm	400 mm	600 mm	1.000 mm
Leistung	1,5 kW	2,5 kW		2,8 kW
Länge Standard	2.050 mm			
Länge mit separatem Einlaufband	Länge Standard + 480 mm			
Breite Standard	700 mm	850 mm	1.050 mm	1.450 mm
Maschinenhöhe	1.400 mm +/- 85 mm			
Maschinengewicht	300kg	410 kg	490 kg	650 kg



Einfache Bedienung

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



Hygienisches Design

Aufklappbare Ober- und Untergurte ermöglichen eine einfache Reinigung und Wartung.



Produktanpassung

Einfache Produkthöhenverstellung mit Hilfe einer Handkurbel.

Spindelhöhenverstellung

Ein spezieller Schraubenmechanismus ermöglicht das einfache Ausrichten auf unebenen Untergründen.



Anlagen Spezifikationen

Freier Durchgang	1 - 60 mm
Arbeitshöhe	1.020 +/- 85 mm
Gurtyp	Stabgeflechtband
Drahtstärke	1,6 mm
Teilung	7,26 mm
Bandgeschwindigkeit Standard	3 - 23 m/min
Bandgeschwindigkeit High-Speed	5 - 30 m/min
Medium Füllvolumen	33 - 115 l
IP-Schutzart der Komponenten	min. IP66/69
Energieeffizienzklasse der Motoren	IE4 - Super Premium Efficiency

(Alle Angaben sind Näherungswerte.)

D Dipper

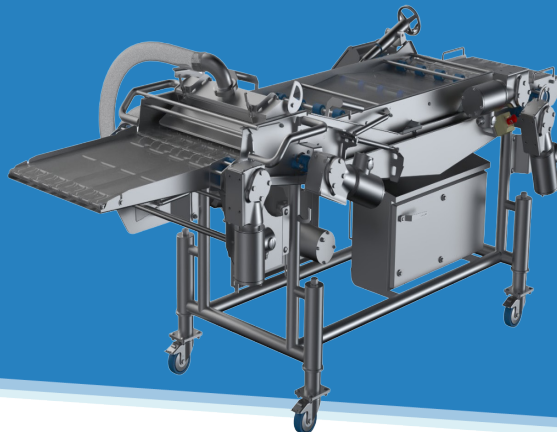
FEATEC

www.featec.de



D Dipper

D Dipper



How it works

Our FEATEC D Dipper is specifically designed for the application of non-pumpable, liquid coatings such as heavy batters, tempura, beer batter, or marinades. Products are gently transported through a liquid bath using synchronized upper and lower conveyor belts. This ensures that even items with irregular surfaces are fully and evenly coated. By avoiding the use of pumps, the system maintains the integrity and consistency of the coating medium.

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	D-2,5	D-4	D-6	D-10
Usable width	250 mm	400 mm	600 mm	1.000 mm
Power	1,5 kW	2,5 kW		2,8 kW
Standard length	2.050 mm			
Length with separate infeed belt	standard length+ 480 mm			
Standard width	700 mm	850 mm	1.050 mm	1.450 mm
Machine height	1.400 mm +/- 85 mm			
Machine weight	300kg	410 kg	490 kg	650 kg

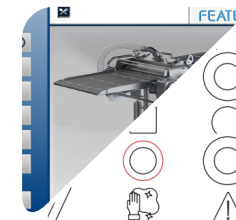
Equipment Specifications

Free passage	1 - 60 mm
Working height	1.020 +/- 85 mm
Belt type	rod network
Wire thickness	1,6 mm
Segmentation	7,26 mm
Belt speed standard	3 - 23 m/min
Belt speed (high-speed)	5 - 30 m/min
Medium volume	33 - 115 l
IP-Protection class	min. IP66/69
Motor energy efficiency	IE4 - Super Premium Efficiency

(All data are approximate.)

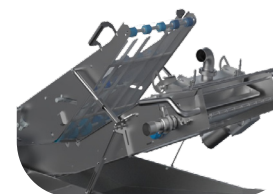
Simple operation

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



Hygienic Design

Foldable upper and lower belts allow for easy cleaning and maintenance.



Product Adjustment

Product height can be easily adjusted via a convenient hand crank.



Spindle height adjustment

Special screw mechanism enables easy alignment on uneven surfaces.

