



Вкус и Эффективность

Оборудование для будущего пищевой промышленности.

Where efficiency meets taste

Machines forming the future of food production.

Принцип работы

Установка ВМ обеспечивает эффективное и равномерное нанесение различных типов муки и тонко измельчённых специй на продукты. Благодаря прохождению продукта через слой муки или специй и дополнительной обсыпке сверху достигается полное покрытие. Регулируемое давление, вибрация и система обдува обеспечивают надежную адгезию и закрепление панировки на поверхности продукта со всех сторон. Бережная циркуляция среды обеспечивается двумя конвейерными системами, шнековыми транспортерами и бункерами.

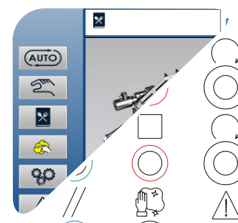


Технические данные

Тип	BM-4	BM-6	BM-10
Полезная ширина	400 мм	600 мм	1.000 мм
Мощность	3,2 кВт	3,2 кВт	4 кВт
Длина	2.715 мм	2.810 мм	3.210 мм
Ширина	1.465 мм	1.665 мм	2.065 мм
Высота (с регулировкой)	1.980 мм ± 85 мм		
Вес	760 кг	820 кг	1.060 кг

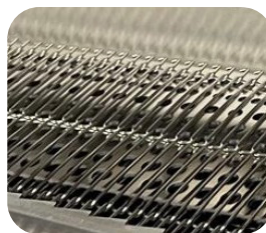
Простое управление

Интуитивное управление с выбором между простыми кнопками/потенциометрами или современной сенсорной панелью.



Стабильное качество продукции

Фильтрация и удаление ненужных комочков панировки.



Регулировка высоты шпинделя

Специальный винтовой механизм позволяет легко выравнивать машину на неровных поверхностях.



Спецификации машины

Высота просвета	70 мм
Рабочая высота	1.050 +/- 85 мм
Тип ленты	сетчатая лента
Толщина проволоки	2,35 мм
Шаг	12,7 мм
Скорость ленты (стандарт)	3 - 23 м/мин.
Скорость ленты (высокая)	5 - 30 м/мин.
Минимальный объем среды	55 кг
Степень защиты IP компонентов	мин. IP66/69
Класс энергоэффективности двигателей	IE4 - Super-Premium-Efficiency

(Все данные являются приблизительными.)

ВМ Обсыпка мукой
BM Flour Coater

FEATEC

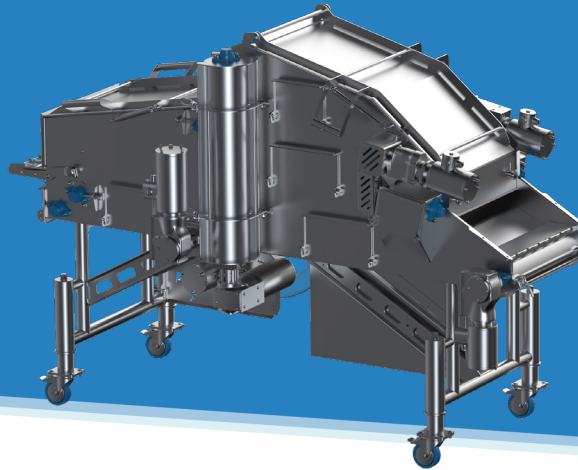
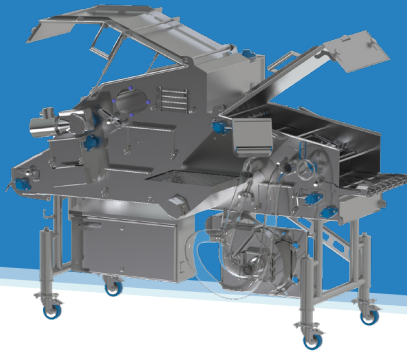
www.featec.de

ВМ Обсыпка мукой



ВМ Обсыпка мукой





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.

Вопросы?

Эл. почта: info@featec.de

Тел.: +49 (0) 5951 990866



Questions?

E-Mail: info@featec.de

Phone: +49 (0) 5951 990866

Контакт / Contact:

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

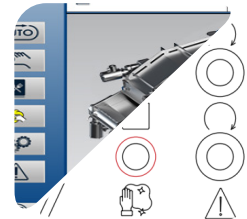
Equipment Specifications

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)

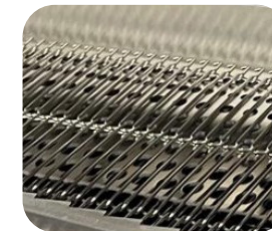
Simple operation

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.

