



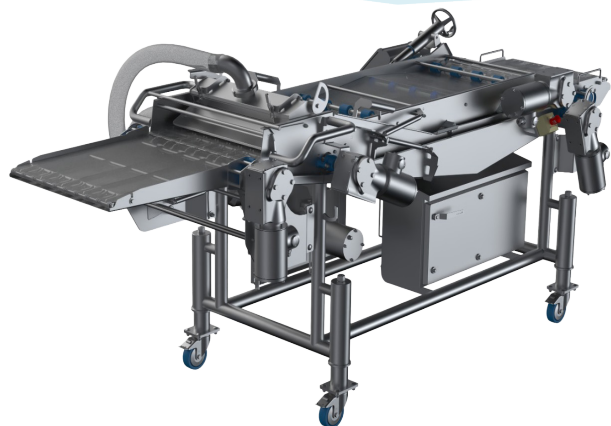
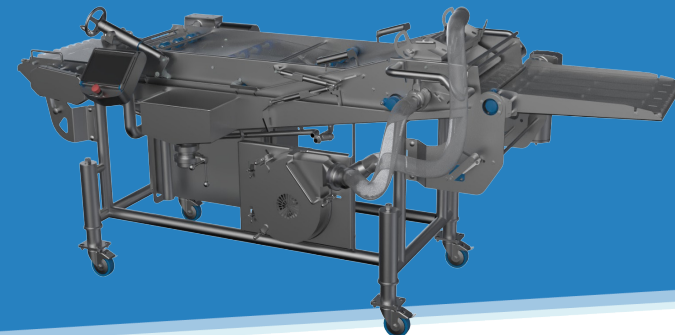
Вкус и Эффективность

Оборудование для будущего пищевой промышленности.

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

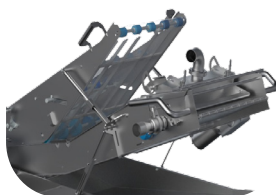
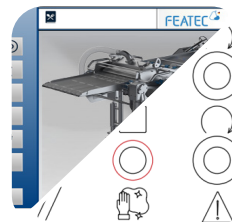
Принцип работы

Наша машина для панировки методом погружения D Диппер разработан специально для нанесения на продукт не перекачиваемых панировочных сред, таких как клей, темпура или маринад. Продукты бережно погружаются в ванну с панировочной смесью и проводятся через неё с помощью верхней и нижней конвейерных лент, движущихся синхронно. Даже при неровной поверхности продукта обеспечивается полное и равномерное покрытие панировкой. Поскольку насосы не используются, консистенция и качество покрытия остаются неизменными.



Простое управление

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



Гигиеничный дизайн

Откидные верхняя и нижняя ленты обеспечивают легкую очистку и обслуживание.



Настройка под продукт

Простая регулировка расстояния между верхней и нижней лентами с помощью рукоятки.

Регулировка высоты шпинделя

Специальный винтовой механизм позволяет легко выравнивать машину на неровных поверхностях.



Технические данные

Тип	D-2,5	D-4	D-6	D-10
Полезная ширина	250 мм	400 мм	600 мм	1.000 мм
Мощность	1,5 кВт	2,5 кВт		2,8 кВт
Длина (с отдельной подающей лентой)		2.050 мм + 480 мм		
Ширина	700 мм	850 мм	1.050 мм	1.450 мм
Высота машины (с регулировкой)		1.400 мм +/- 85 мм		
Вес	300 кг	410 кг	490 кг	650 кг

Спецификации машины

Высота просвета	1 - 60 мм
Рабочая высота	1.020 +/- 85 мм
Тип ленты	сетчатая лента
Толщина проволоки	1,6 мм
Шаг	7,26 мм
Скорость ленты (стандарт)	3 - 23 м/мин.
Скорость ленты (высокая)	5 - 30 м/мин.
Объём заполнения среды	33 - 115 л
Степень защиты IP компонентов	мин. IP66/69
Класс энергоэффективности двигателей	IE4 - Super Premium Efficiency

(Все данные являются приблизительными.)

D Диппер
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.

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	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
Length (incl. separate infeed belt)	2.050 mm + 480 mm			
Standard width	700 mm	850 mm	1.050 mm	1.450 mm
Machine height (incl. spindle height adjustment)	1.400 mm +/- 85 mm			
Machine weight	300kg	410 kg	490 kg	650 kg

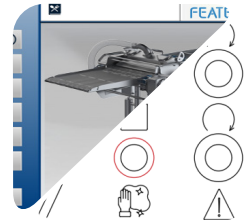
Equipment Specifications

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.

