



Вкус и Эффективность

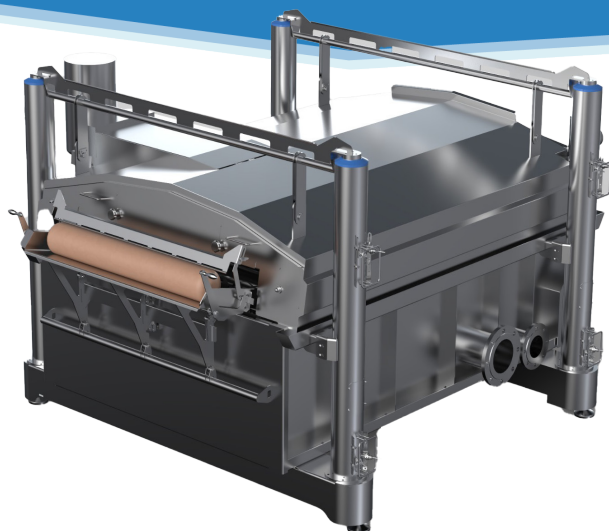
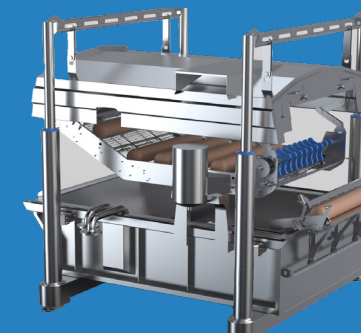
Оборудование для будущего пищевой промышленности.

Where efficiency meets taste

Machines forming the future of food production.

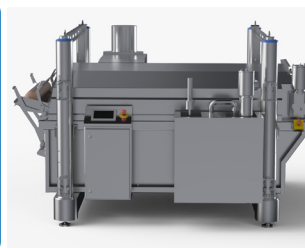
Принцип работы

Наши мощные установки гарантируют не только высочайшую эффективность и пропускную способность, но и непревзойденное качество продукции. Благодаря интуитивному управлению и гибким настройкам вы можете оптимизировать каждый производственный процесс. Доверьтесь нашему многолетнему опыту и выберите фритюрницы, соответствующие высочайшим стандартам безопасности и гигиены.



Интеллектуальное управление

ПЛК-управление с сенсорным экраном, управление рецептами и удаленное обслуживание для эффективной и удобной работы.



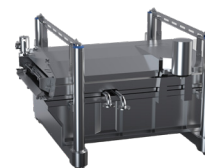
Максимальная энергоэффективность

Полностью изолированный резервуар и крышка с гидрозатвором для минимальных потерь тепла.



Высшие стандарты гигиены

Изготовлено из нержавеющей стали и пищевых пластмасс, интегрированная система удаления загрязнений и автоматическое регулирование уровня масла.



Контроль уровня масла

Непрерывный контроль уровня масла с помощью радарной технологии с интегрированной функцией регулирования.

Технические данные

Тип	FG-4	FG-6	FG-10
Полезная ширина	400 мм	600 мм	1.000 мм
Длина жарочного отделения (мм)	1.200-6.000	1.200-8.000	1.200-10.000
Мощность	108-220 кВт	162-430 кВт	252-890 кВт
Длина стандартная + жарочного отделения	3.100 мм+1.200 до 10.000 мм		
Ширина	1.900 мм	2.100 мм	2.500 мм
Высота (Закрыта/открыта)	1.630-3.420 мм		
Вес	3.500-5.000 кг	5.500-7.500 кг	6.500-9.500 кг

Спецификации машины

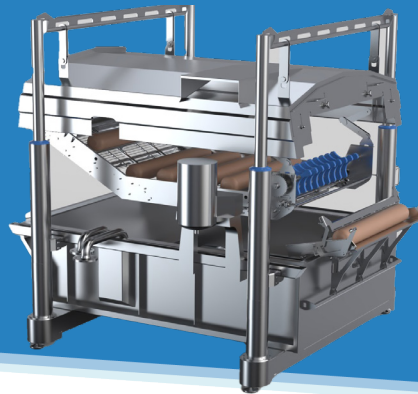
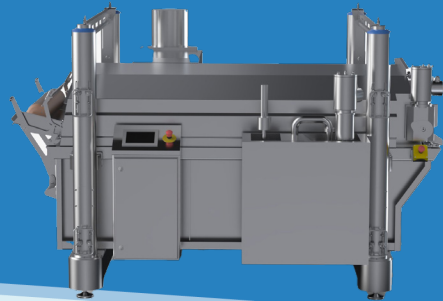
Высота между лентами основного и погружного конвейеров	20 до 160 мм		
Тип ленты	сетчатая лента		
Толщина проволоки	2,35 мм		
Шаг	12,7 мм		
Скорость ленты в стандартном режиме	0,6 - 21 м/мм (зависит от длины машины)		
Объем масла	1.100-1.700 л	1.250-3.000 л	2.100-4.750 л
Степень защиты IP компонентов	мин. IP66/69		
Класс энергоэффективности двигателей	IE4 - Super-Premium-Efficiency		

(Все данные являются приблизительными.)

FG Фритюрница
FG Deep Fryer



www.featec.de



How it works

Our high-performance systems not only guarantee maximum efficiency and throughput, but also unmatched product quality. Thanks to intuitive operation and flexible settings, you can optimize every production process. Rely on our many years of expertise and choose fryers that meet the highest safety and hygiene standards.

Вопросы?

E-Mail: info@featec.de

Tel.: +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	FG-4	FG-6	FG-10
Usable width	400 mm	600 mm	1.000 mm
Oven length (in mm)	1.200-6.000	1.200-8.000	1.200-10.000
Power	108-220 kW	162-430 kW	252-890 kW
Length standard + oven length	3.100 mm + 1.200 to 10.000 mm		
Width Standard	1.900 mm	2.100 mm	2.500 mm
Machine height (closed/open)	1.630-3.420 mm		
Machine weight	3.500-5.000 kg	5.500-7.500 kg	6.500-9.500 kg

Equipment Specifications

Free passage	20 to 160 mm		
Conveyor belt type	wire mesh belt		
Wire thickness	2,35 mm		
Segmentation	12,7 mm		
Belt speed in standard mode	0,6 - 21 m/min (depending on the machine length)		
Oil volume	1.100-1.700L	1.250-3.000L	2.100-4.750L
Protection class of IP- components	min. IP66/69		
Energy efficiency class motors	IE4 - Super-Premium-Efficiency		

(All data are approximate)

Intelligent Control

PLC control with touchscreen, recipe management, and remote maintenance for efficient and user-friendly operation.



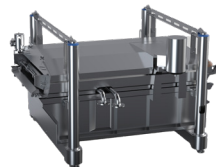
Maximum Energy Efficiency

Fully insulated tank and hood with vapor barrier for minimal heat loss.



Highest Hygiene-Standards

Manufactured from stainless steel and food-grade plastics, with integrated debris removal and oil level regulation.



Oil level monitoring

Continuous oil level monitoring using radar technology with integrated control function.