



NP Жидкая панировка



NP Жидкая панировка



Вкус и Эффективность

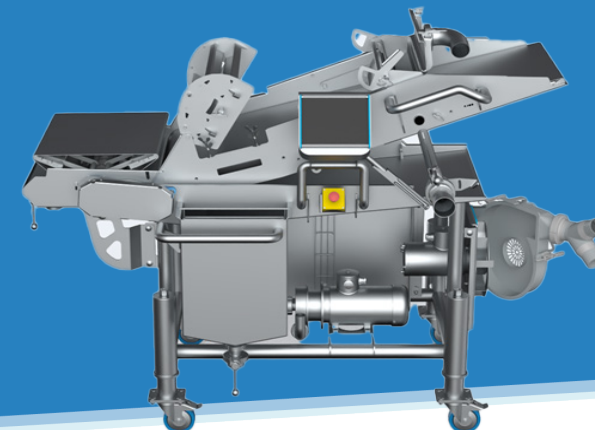
Оборудование для будущего пищевой промышленности.

Where efficiency meets taste

Machines forming the future of food production.

Принцип работы

При нанесении жидкой панировочной смеси, например льезона или растительного масла, на поверхность продукта, равномерность, точность и стабильность процесса являются приоритетами. Машина может сдувать излишки панировочной смеси и повторно использовать их, чтобы избежать ненужных потерь. Возможность обработки широкого ассортимента различных продуктов.



Технические данные

Тип	NP-4	NP-6	NP-10
Полезная ширина	400 мм	600 мм	1.000 мм
Мощность	2 кВт		2,8 кВт
Длина (с отдельной подающей лентой)	1.655 мм + 480 мм		
Ширина	1.055 мм	1.255 мм	1.655 мм
Высота (с регулировкой)	1.450 мм +/- 85 мм		
Вес	370 кг	400 кг	432 кг

Спецификации машины

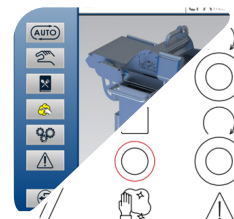
Высота просвета	70,5 мм
Рабочая высота	1.050 +/- 85 мм
Тип ленты	сетчатая лента
Толщина проволоки	1,6 мм
Шаг	7,26 мм
Скорость ленты (стандарт)	3 - 23 м/мин.
Скорость ленты (высокая)	5 - 30 м/мин.
Объем резервуара	32 л
Степень защиты IP компонентов	мин. IP66/69
Класс энергоэффективности двигателей	IE4 - Super Premium Efficiency

(Все данные являются приблизительными.)



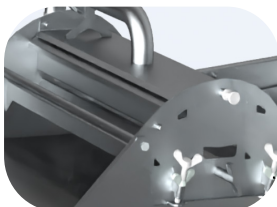
Простое управление

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



Инновационные Элементы управления

Для регулировки завесы со стороны оператора.



Ванна для продукта

Нанесение количества жидкой панировки на продукты снизу можно регулировать снаружи машины прямо во время работы.



Регулировка высоты шпинделя

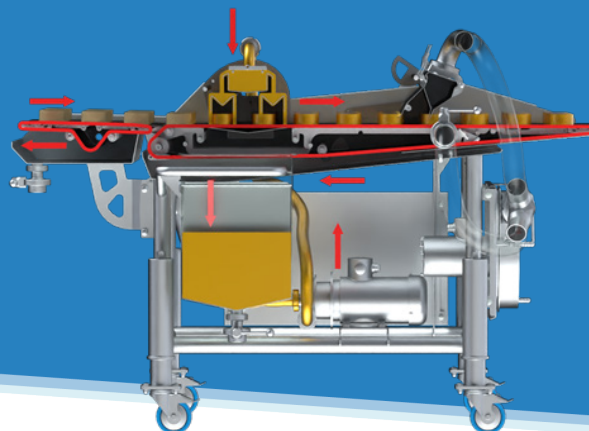
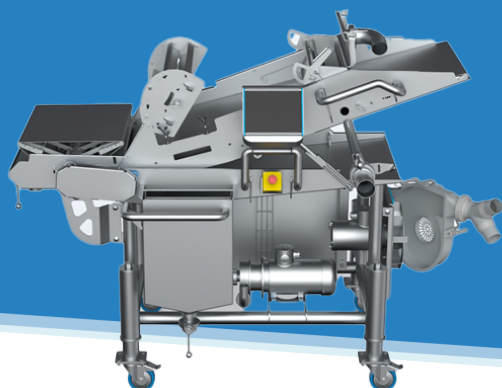
Специальный винтовой механизм позволяет легко выравнивать машину на неровных поверхностях.



NP Жидкая панировка
NP Batter Coater

FEATEC

www.featec.de



How it works

Application of a liquid breading mixture, e.g. liquid batter on the product surface. Uniformity, accuracy and process stability take centre stage here. The machine can blow off and reuse excess batter to avoid unnecessary losses. It is possible to marinate a variety of different products.

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	NP-4	NP-6	NP-10
Usable Width	400 mm	600 mm	1.000 mm
Power	2 kW		2,8 kW
Length (incl. separate infeed belt)	1.655 mm + 480 mm		
Standard width	1.055 mm	1.255 mm	1.655 mm
Height (incl. spindle height adjustment)	1.450 mm +/- 85 mm		
Machine weight	370 kg	400 kg	432 kg

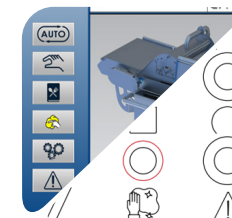
Equipment Specifications

Free passage	70,5 mm
Working height	1.050 +/- 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.
IP-Protection class	min. IP66/69
Motor energy efficiency	IE4 - Super Premium Efficiency

(All data are approximate.)

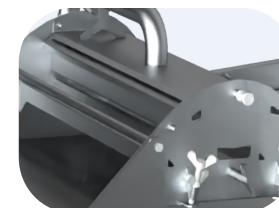
Simple operation

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



Innovative controls

Innovative controls for adjusting the media veil from the operators side.



Steplessly adjustable

The coating of the product underside can be continuously adjusted during ongoing production.



Spindle height adjustment

Special screw mechanism enables easy alignment on uneven surfaces.

