

Вкус и Эффективность

Оборудование для будущего пищевой промышленности.

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



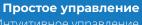
TPM Миксер сухих панировочных смесей
TPM Breading Mixer



www.featec.de

Принцип работы

Специально разработанный смесительный вал обеспечивает однородное перемешивание сухого панировочного материала перед нанесением на продукт, что гарантирует идеальные результаты нанесения панировки. Время и скорость смешивания можно свободно регулировать. Универсальное применение: Идеально подходит для работы с мукой, специями, панировочными сухарями и аналогичными материалами, такими как тростниковый сахар. Эргономично расположенный загрузочный бункер позволяет легко засыпать муку из мешков весом 20-25 кг.



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



Датчик безопасности

Дополнительная безопасность благодаря контролю закрытого кожуха шнекового



Регулировка высоты шпинделя

Специальный винтовой механизм позволяет легко выравнивать машину на неровных поверхностях.





Технические данные

Тип	TPM 300
Объем бака	300 л
Полезный объем	270 л
Мощность	2,5 kW
Подключение	400 В / 3 фазы / 50 Гц

Спецификации машины

Длина	1.100 мм
Ширина	1.880 мм
Высота	2.460 мм
Bec	330 кг
	(Все данные являются приблизительными.)



Эл. почта: info@featec.de Тел.: +49 (0) 5951 990866

Questions?

Connecion details

E-Mail: info@featec.de

Phone: +49 (0) 5951 990866



TPM 300 Type Filling volume 300 L 270 L Usable volume 2,5 kW Power

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



Equipment Specifications

400 V / 3phase / 50 Hz

Length	1.100 mm
Width	1.880 mm
Height	2.460 mm
Weight	330 kg

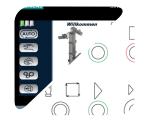
(All data are approximate)

How it works

The specially developed mixing shaft ensures **homogeneous** mixing of the medium before processing, which leads to ideal coating results. The mixing time and speed are freely adjustable. Versatile application: Ideal for processing flour, spices, breadcrumbs and similar materials such as sugar cane. Ergonomically arranged hopper enables effortless filling of flour from 20 to 25 kg bags.

Simple Operation

Due to a selection between simple knobs/ potentiometers or stateof-the-art touch control



Safety sensor

Additional safety by monitoring the closed position of the screw conveyor.

Spindle height adjustment

Special screw mechanism enables easy alignment on uneven surfaces.

