



NP Nasspanieranlage

NP Nasspanieranlage

Effizienz trifft Genuss

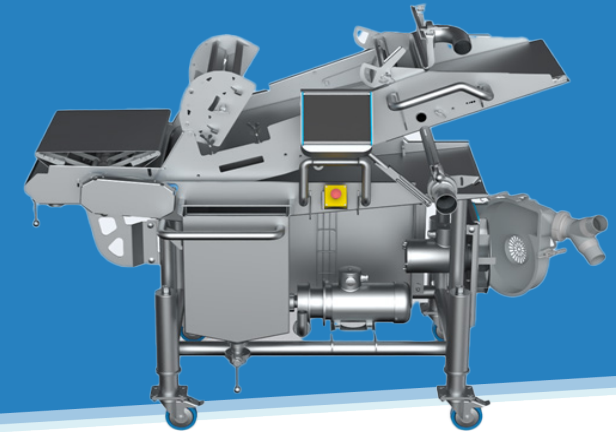
Maschinen für die Zukunft der Lebensmittelproduktion.

Where efficiency meets taste

Machines forming the future of food production.

Funktionsweise

Auftragen einer flüssigen Paniermischung, z. B. Nasspanade auf die Produktoberfläche: Gleichmäßigkeit, Genauigkeit, Prozessstabilität stehen hier im Vordergrund. Die Maschine kann überschüssige Paniermischung abblasen und wiederverwenden, um unnötige Verluste zu vermeiden. Marinieren von einer Vielzahl von unterschiedlichen Produkten möglich.



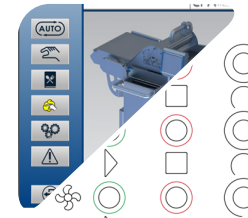
Technische Daten

Typ	NP-4	NP-6	NP-10
Nutzbare Breite	400 mm	600 mm	1.000 mm
Leistung	2 kW		2,8 kW
Länge Standard	1.655 mm		
Länge mit separatem Einlaufband	Länge Standard + 480 mm		
Breite Standard	1.055 mm	1.255 mm	1.655 mm
Maschinenhöhe	1.450 mm +/- 85 mm		
Maschinengewicht	370 kg	400 kg	432 kg



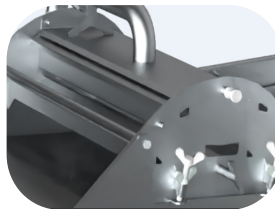
Einfache Bedienung

Einfache Bedienung wählbar zwischen einfachen Knöpfen/Poti oder modernstem Touch-Bedienpanel.



Innovative Bedienelemente

Zum Einstellen des Medienschleiers von der Bedienerseite aus.



Produkt-Unterbett

Die Beschichtung der Produktunterseite kann während der laufenden Produktion stufenlos angepasst werden.



Spindelhöhenverstellung

Ein spezieller Schraubenmechanismus ermöglicht das einfache Ausrichten auf unebenen Untergründen.



Anlagen Spezifikationen

Freier Durchgang	70,5 mm
Arbeitshöhe	1.050 +/- 85 mm
Gurtyp	Stabgeflechtband
Drahtstärke	1,6 mm
Teilung	7,26 mm
Bandgeschwindigkeit Standard	3 - 23 m/min
Bandgeschwindigkeit High-Speed	5 - 30 m/min
Füllvolumen Vorratsbehälter	32 l
IP-Schutzart der Komponenten	min. IP66/69
Energieeffizienzklasse der Motoren	IE4 - Super Premium Efficiency (Alle Angaben sind Näherungswerte.)

NP Nasspanieranlage
NP Batter Coater

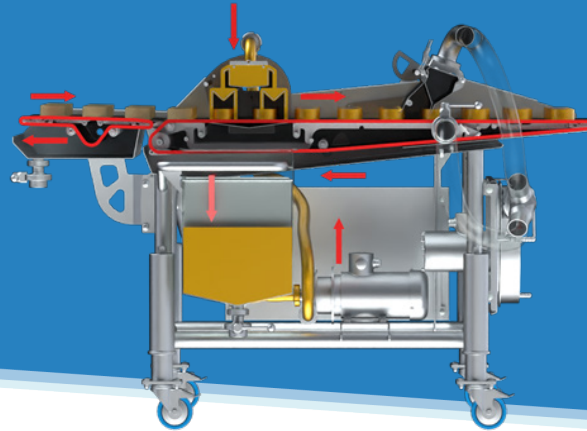
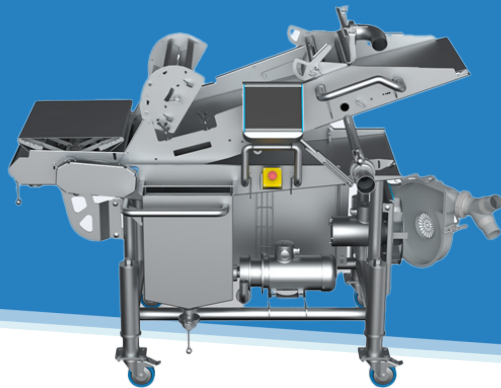
FEATEC

www.featec.de



NP Batter Coater

NP Batter Coater



How it works

Application of a liquid breeding 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 and choose fryers that meet the highest safety and hygiene standards – for results that delight your customers.

Fragen?

E-Mail: info@featec.de
Tel.: +49 (0) 5951 990866



Questions?

E-Mail: info@featec.de
Phone: +49 (0) 5951 990866

Kontakt / Contact us:

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
Standard length	1.655 mm		
Length with separate infeed belt	length standard + 480 mm		
Standard width	1.055 mm	1.255 mm	1.655 mm
Machine height	1.450 mm +/- 85 mm		
Machine weight	370 kg	400 kg	432 kg

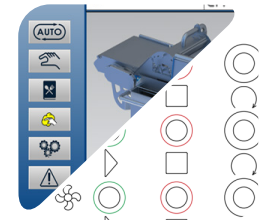
Equipment Specifications

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.)

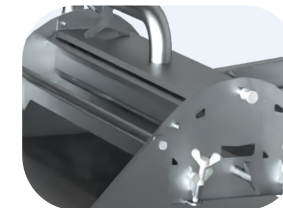
Simple operation

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.

