



TP Trockenpanieranlage

TP Trockenpanieranlage

Effizienz trifft Genuss

Maschinen für die Zukunft der Lebensmittelproduktion.

Where efficiency meets taste

Machines forming the future of food production.

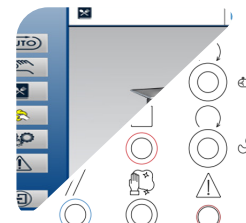
Funktionsweise

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



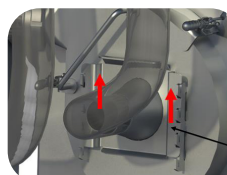
Einfache Bedienung

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



Innovative Bedienelemente

Zum Wechseln der Luftschläuche ohne Milchrohrverschraubungen.



Spindelhöhenverstellung

Ein spezieller Schraubenmechanismus ermöglicht das einfache Ausrichten auf unebenen Untergründen.



Beschichtungsprozess

Der Beschichtungsprozess kann in allen Schritten flexibel auf Ihre spezifischen Anforderungen eingestellt werden.

Technische Daten

Typ	TP-4	TP-6	TP-10
Nutzbare Breite	400 mm	600 mm	1.000 mm
Leistung	2,2 kW		3,2 kW
Länge Standard	2.750 mm		
Breite Standard	1.000 mm	1.200 mm	1.600 mm
Maschinenhöhe (inkl. Spindelhöhenverstellung)	2.450 mm +/- 85 mm		
Maschinengewicht	620 kg	700 kg	985 kg

Anlagen Spezifikationen

Freier Durchgang	70 mm		
Arbeitshöhe	1.050 +/- 85 mm		
Förderband Typ	Stabgeflechtband		
Drahtstärke	2,35 mm		
Teilung	12,7 mm		
Bandgeschwindigkeit Standard	2 - 21 m/min		
Bandgeschwindigkeit High-Speed	4 - 29 m/min		
Mindestmenge Paniermehl	40 kg	55 kg	70 kg
Schutzart der IP-Komponenten	min. IP66/69		
Energieeffizienzklasse der Motoren	IE4 - Super-Premium-Efficiency		

(Alle Angaben sind Näherungswerte.)

TP Trockenpanieranlage
TP Breading Coater

FEATEC

www.featec.de



TP Breading Coater

TP Breading Coater



How it works

Even, accurate, and stable application of free-flowing breading mixtures, including dry breading, onto product surfaces. The machine minimizes waste by blowing off and gently reusing excess breading. Designed for coating a wide range of products.

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	TP-4	TP-6	TP-10
Usable Width	400 mm	600 mm	1.000 mm
Power	2,2 kW		3,2 kW
Standard Length	2.750 mm		
Standard Width	1.000 mm	1.200 mm	1.600 mm
Machine Height	2.450 mm +/- 85 mm		
Machine Weight	620 kg	700 kg	985 kg

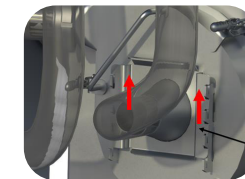
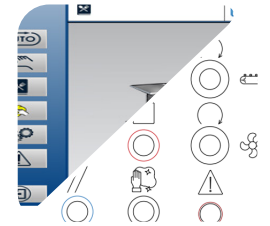
Equipment Specifications

Free Passage	70 mm		
Working Height	1.050 +/- 85 mm		
Belt Type	Rod network belt		
Wire Thickness	2,35 mm		
Segmentation	12,7 mm		
Belt Speed Standard	2 - 21 m/min		
Belt Speed High-Speed	4 - 29 m/min		
Minimum Breading Volume	ca. 40 kg	ca. 55 kg	ca. 70 kg
IP Protection Class	min. IP66/69		
Motor Energy Efficiency Class	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.



User-friendly

Innovative controls for quick air hose changes, eliminating the need for milk pipe screw connections.

Spindle height adjustment

Special screw mechanism enables easy alignment on uneven surfaces.



Coating Process

We offer a coating process that is highly flexible and individually adjustable to your specific demands.