

BREAD 2000 HT

Impanatrice a ciclo continuo



IMPANARE IN MODO RAPIDO, IGIENICO ED ECONOMICO

BREAD 2000 HT consente di **impanare a ciclo continuo, su tutti i lati del prodotto, nella massima igiene ed autonomia, da 1.000 a 3.000 pezzi/ora** di: cotolette, filetti di pesce, gamberi, anelli di calamari, polpette, tofu, cordon bleu e verdure. **Un lavoro che, se svolto manualmente, comporterebbe l'impiego di quattro operatori.**

L'operazione di panatura è automatica e si svolge in sequenza, **in un unico passaggio**, dal transito nell'uovo e nel pane, all'azione di pressatura, all'eliminazione del pane in eccesso, fino allo

scarico del prodotto nel contenitore di raccolta. Tutte fasi svolte da **BREAD 2000 HT** senza alcun intervento manuale.

L'impanatrice essendo carrellata, può essere facilmente spostata da una zona di preparazione all'altra e riposta in poco spazio dopo l'uso.

Le **parti meccaniche** a contatto con il prodotto, l'uovo e il pane, sono **smontabili manualmente e facilmente sanificabili.**

BREAD 2000 HT, una garanzia di risparmio di manodopera, igiene e funzionalità al servizio dei professionisti.

Lilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



BREAD 2000 HT

Impanatrice a ciclo continuo



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Costruzione interamente in acciaio inox Aisi 304.
- Macchina su telaio dotato di quattro ruote inox girevoli con freno.
- Dispositivo di caricamento pangrattato in tramoggia, dotato di quattro ruote inox girevoli, di cui due con freno.
- Nastri uovo e pangrattato in rete di acciaio inox Aisi 304, con tenditori automatici.
- Supporto mobile per contenitore GN 1/1.
- Quadro di potenza in acciaio inox Aisi 304, dotato di presa elettrica.
- Quadro comandi (24 V) in acciaio inox Aisi 304, dotato di spia di tensione, pulsanti di marcia/arresto per nastri, dispositivi di alimentazione e per eliminazione pangrattato.

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

- Parti a contatto con uovo e pangrattato smontabili manualmente per la pulizia.
- Vasca contenimento uovo con rullo intercambiabile per prodotti sottili o spessi.
- Gruppo standard di panatura per prodotti con altezza massima fino a 25 mm.
- Sistema di recupero e invio automatico del pangrattato dal contenitore di raccolta alla tramoggia di alimentazione.
- Dispositivo regolabile di pressatura del pangrattato sul prodotto.
- Sistema per l'applicazione del pangrattato sui lati del prodotto.
- Dispositivo per l'eliminazione del pangrattato in eccesso sul prodotto.
- Tramoggia dotata di sistema di distribuzione uniforme del pangrattato.
- Doppia motorizzazione per funzionamento nastri e caricamento pangrattato.
- Dispositivi di sicurezza sulla tramoggia, sul caricatore del pangrattato e sui carter di protezione.
- Grado di protezione comandi IP 55.

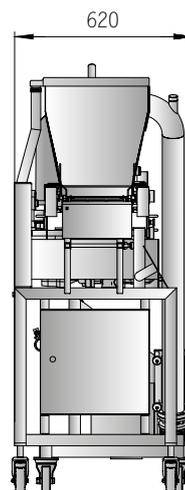
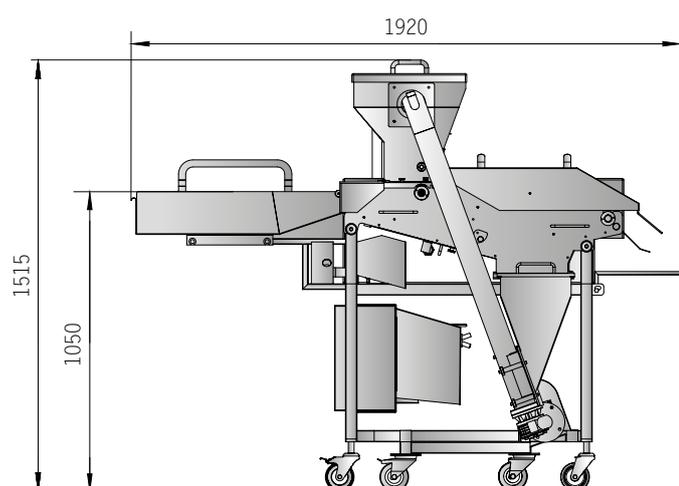
DATI TECNICI

Allacciamento elettrico	3 ~ 230/400V 50Hz + PE
Potenza installata kW	0,85
Larghezza nastro di alimentazione mm	200
Spessore massimo panabile mm	25
Spessore massimo panabile con accessorio mm	30
Produzione oraria pezzi/h	1.000 - 3.000
Capacità vasca uovo l	11
Capacità tramoggia pane kg	10
Peso macchina kg	235

ACCESSORI

Gruppo impanatura per prodotti consistenti con altezza massima di 30 mm.

DISEGNI TECNICI



BREAD 2000 HT



APPARECCHIO COSTRUITO SECONDO
NORME ARMONIZZATE E DOTATO DI
MARCATURA CE.

Azienda con Sistema di gestione
per la Qualità certificato UNI EN ISO 9001

NILMA S.p.A.

Via E. Zacconi, 24/A - 43122 Parma - Tel. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.com • nilma@nilma.it
Nilma si riserva il diritto di apportare, senza obbligo di preavviso, tutte le modifiche e i perfezionamenti tecnici che riterrà necessari



Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE