BREAD 2000 HT

Paneuse en continu



UNE PANURE RAPIDE, HYGIÉNIQUE ET ÉCONOMIQUE

Kilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

La BREAD 2000 HT réalise la panure en continu, sur les deux faces, avec une hygiène et une autonomie maximales, de 1 000 à 3 000 pièces/heure : escalopes, filets

de poisson, crevettes, anneaux de calmar, boulettes, tofu, cordons-bleus et légumes. Un travail qui

demanderait quatre personnes s'il était fait à la main.

La panure se fait automatiquement, en séquence et en un seul passage : trempage dans la pâte et la chapelure, pressage, élimination de l'excédent de chapelure et déchargement du produit dans le bac.
La Bread 2000 HT réalise toutes ces étapes sans aucune manipulation du produit.
Montée sur roues, la paneuse se déplace facilement d'un poste à l'autre et se range dans très peu d'espace après usage.
Les pièces mécaniques en contact avec les produits, la pâte et la chapelure se démontent

à la main et se désinfectent facilement.

La BREAD 2000 HT garantit aux professionnels de la restauration gain de main-d'œuvre, hygiène et praticité.



BREAD 2000 HT

Paneuse en continu



CONSTRUCTION

- Entièrement en acier inox AISI 304.
- Montée sur châssis à quatre roues inox avec frein.
- Dispositif de chargement de la chapelure dans la trémie, sur quatre roues inox dont deux avec frein.
- Tapis d'enrobage et de panure en maille d'acier inox AISI 304, avec tendeurs automatiques.
- Support mobile pour bac GN 1/1.
- Coffret électrique en inox AISI 304 avec prise.
- Tableau de commande 24 V en inox AISI 304, avec voyant de tension et boutons marche/arrêt des tapis, du chargeur de chapelure et du dispositif d'élimination de l'excédent.

FONCTIONNEMENT

- Pièces en contact avec la pâte et la chapelure démontables à la main pour le nettoyage.
- Bac à pâte avec rouleau interchangeable pour produits fins ou épais.
- Groupe de panure standard pour produits jusqu'à 25 mm d'épaisseur.
- Système de récupération de la chapelure et de retour automatique du bac de récupération vers la trémie.
- Dispositif réglable de pressage de la chapelure sur le produit.
- Système d'application de la chapelure sur les côtés du produit.
- Dispositif d'élimination de l'excédent de chapelure.
- Trémie avec système de répartition uniforme de la chapelure.
- Double entraînement des tapis et du chargeur de chapelure.
- Sécurités sur la trémie, le chargeur de chapelure et les carters.
- Indice de protection IP55 des commandes.

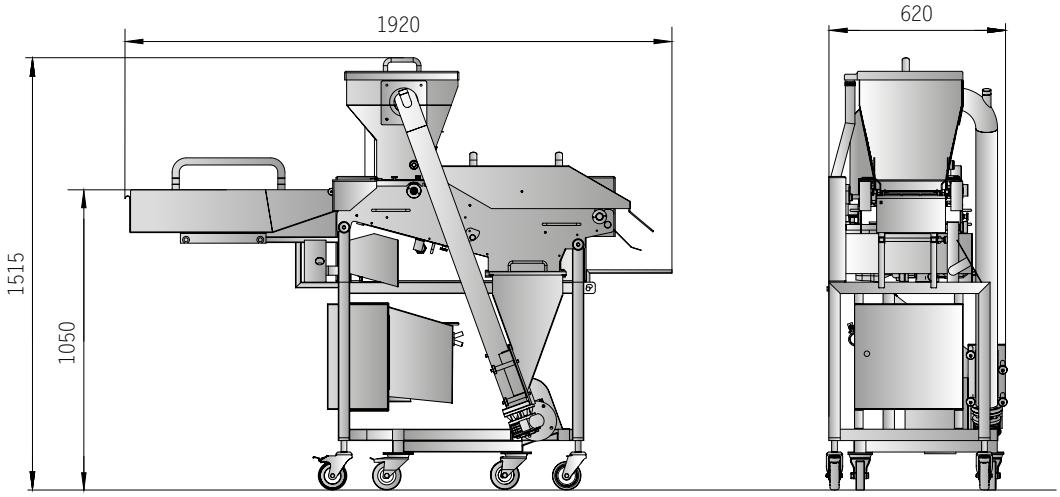
DONNÉES TECHN.

Raccordement électrique	3~230/400 V 50 Hz + PE
Puissance installée kW	0.85
Largeur du tapis d'entrée mm	200
Épaisseur maximale du produit mm	25
Épaisseur maximale du produit avec le groupe de panure séparé pour produits épais mm	30
Production horaire pièces/h	1,000 - 3,000
Capacité du bac à pâte l	11
Capacité de la trémie à chapelure kg	10
Poids net kg	235

ACCESSOIRES

Groupe de panure pour produits épais, jusqu'à 30 mm.

PLANS TECHNIQUES



BREAD 2000 HT

Reproduction, même partielle, interdite - Mai 2025

APPAREIL FABRIQUÉ SELON LES NORMES HARMONISÉES ET MUNI DU MARQUAGE CE

Entreprise certifiée EN ISO 9001 – Système de Management de la Qualité

NILMA S.p.A.
Via E. Zacconi, 24/A - 43122 Parme - Tél. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.com • nilma@nilma.it Nous nous réservons le droit d'apporter sans préavis toutes les modifications ou améliorations techniques jugées nécessaires

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE