



IMPANATRICI BATTER BREADING MACHINE



Macchine automatiche per l'infarinatura in continuo di prodotti alimentari.

La linea delle impanatrici ABM si compone di 3 modelli che si differenziano per dimensioni e capacità produttive:

COMPACT: macchina da banco, compatta ed efficace.

MINI: macchina da terra con supporto su ruote per una semplice ed efficace infarinatura e impanatura automatica

PRACTIC: macchina da terra, ideale per produzioni industriali, completa di serbatoio panatura e serbatoio pastella per il rilascio continuo e graduale durante la produzione.

Progettate e realizzate interamente in acciaio inox, facilmente smontabili per un processo di sanificazione e pulitura veloce e completo che riduce significativamente il tempo d'impiego dell'operatore.

Le macchine ottimizzano i costi di produzione e migliorano notevolmente il margine del prodotto.

Tutte le impanatrici ABM sono conformi alle normative CE in materia di igiene e sicurezza.

Automatic batter breading machines for continuous use.

The ABM batter breading line have 3 models that varies according to the dimensions and the production required:

COMPACT: bench-top machine, compact and efficient.

MINI: free-standing machine with support on wheels for an easy and efficient battering and breading process.

PRACTIC: floor machine, ideal for industrial use, completed with breading feeder and battering feeder for a continuous use and a gradual release of product during the process.

Designed and manufactured entirely in stainless steel, fully dismantled for a complete and easy cleaning, reduces significantly the operator's working time.

The machines optimize the production costs and significantly improve the product's margins.

ABM batter breading meet the requirement of the applicable EC directives - CE marking.



COMPACT / MINI PRACTIC 240

Impanatrici / Batter breading machine

MINI



COMPACT



PRACTIC 240



SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION		COMPACT	MINI	PRACTIC 240
Capacità utile prodotto - mm	<i>Useful width - mm</i>	150	150	240
Velocità nastro - minuto	<i>Conveyor speed - minute</i>	10 mt	9 - 15 mt	9 - 15 mt
Produzione ora - pz	<i>Production hour - pcs</i>	2000	2000	3000 - 4000
Altezza max prodotto	<i>Max thickness</i>	40 mm	40 mm	40 mm
Inversione marcia scarico pane fine lavoro	<i>Inverter for unloading bread</i>	√	√	√
Motore kw	<i>Motor power kw</i>	1,20	1,84	1,84
Comandi bassa tensione	<i>24 Volts control panel</i>	√	√	√
Protezione acqua	<i>Water proof</i>	IP 54	IP 54	IP 54
Peso kg	<i>Weight kg</i>	55	110	150

COMPACT

DOTAZIONI DI SERIE

- Funzionamento elettrico monofase (su richiesta 120-220V, 50-60 Hz)
- Macchina da banco (tavolo supporto su richiesta)
- Completamente smontabile per facilitarne la pulizia
- Fabbricata in acciaio inox e plastiche adatte per l'industria alimentare

STANDARD EQUIPMENT

- *Single-phase electrical operation (optional 120-220V, 50-60Hz)*
- *Top table machine (table support on demand)*
- *Can be fully dismantled for easy cleaning*
- *Made in stainless steel and suitable plastics for food industry*

MINI

DOTAZIONI DI SERIE

- Funzionamento elettrico (monofase 220 volt)
- Soffiatore per l'eccesso di liquido
- Caduta dei pezzi sul nastro o discesa tramite scivolo per rimuovere il pane in eccesso
- Supporto per vassoi all'uscita
- Montata su 4 piedi con ruote inossidabili
- Completamente smontabile per facilitarne la pulizia
- Costruita in acciaio inossidabile e plastiche non tossiche (adatte per l'industria della carne)

STANDARD EQUIPMENT

- *Electrical operation (single-phase 220 volt)*
- *Blower for liquid surplus*
- *Pieces drop on the belt or through ramp to remove bread excess*
- *Support exit trays*
- *Assembled on 4 legs with stainless steel wheels*
- *Can be fully dismantled for an easy cleaning*
- *Made in stainless steel and non-toxic plastics (suitable for the meat industry)*

PRACTIC 240

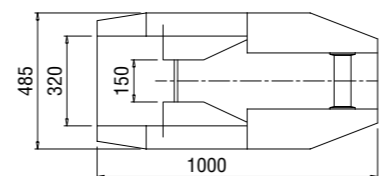
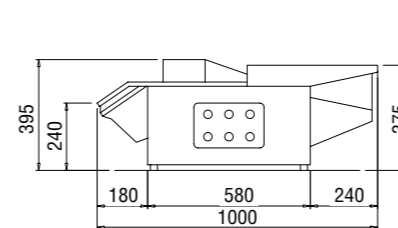
DOTAZIONI DI SERIE

- Funzionamento elettrico (monofase 220 volt).
- Alimentazione pane automatica
- Soffiatore per l'eccesso di liquido
- Uscita piatta a 960 mm d'altezza
- Montata su 4 piedi con ruote in acciaio inossidabile.
- Completamente smontabile per facilitarne la pulizia.
- Costruita in acciaio inossidabile e plastiche non tossiche (adatte per l'industria della carne)
- Serbatoio superiore di collante 15 l
- Agitatore per il collante
- Serbatoio superiore pane 30 kg
- Su richiesta è possibile collegare una turbina per soffiare il pane dal lato superiore

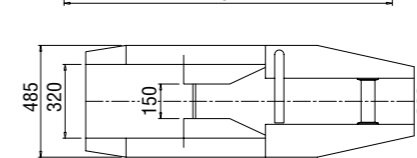
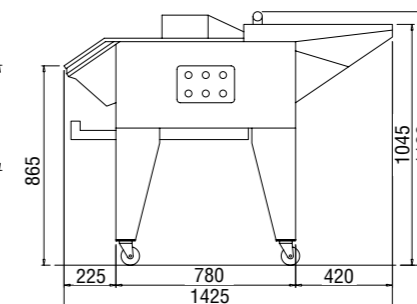
STANDARD EQUIPMENT

- *Electrical operation (single-phase 220 volt)*
- *Automatic bread feed*
- *Blower for liquid surplus*
- *Plane output at a 960 mm height*
- *Assembled on 4 legs with stainless steel wheels*
- *Fully dismantlable for easy cleaning*
- *Made in stainless steel and non-toxic plastics (suitable for the meat industry)*
- *15-litre top-mounted batter container*
- *Batter shaker*
- *30-kilogramme top-mounted breadcrumbs container*
- *A turbine could be fitted (optionally) to blow the breadcrumbs on the top side*

COMPACT



MINI



PRACTIC 240

