

Technische Daten:

Modell	400
Wiremesh & Gürtelbreite (mm)	400
Wiremesh & Gürtelgeschwindigkeit (m / min)	1 ~ 6
Kühlaggregat (Set)	2
Kühltunnellänge (m)	10
Kühltunnetemperatur (° C)	2 ~ 10
Gesamtleistung (kw)	16
Gewicht (kg)	1800
Außenmaße (mm)	13160 * 700 * 1500

Produktbeschreibung:

Die enrobing Linie ist, Schokolade zu beschichten **Verschiedene Lebensmittel** sowie Kekse, Waffeln, Ei Brötchen Kuchen Torte Und Snacks etc. Kühltunnel ist vorhanden.

Es gibt folgende spezielle Geräte für optional auch:

1. Magazinzuführung: zur Vereinfachung der Fütterung von Keksen oder Wafern zum umhüllenden Drahtgeflecht.
2. körniger Sprinkler: Sprinkler Sesam oder Erdnussgranulat auf die enrobing Produkte.
3. Dekorateur: Zigzags oder Streifen unterschiedlicher Farbe auf der Oberfläche von enrobing Produkten zu dekorieren.

Verpackung & Lieferung:

1. Die Maschine wird in einem Holzkiste Vermeidung von unerwarteten Schäden.
2. Das [Kühlende tunnel für enrobing](#) Wird versendet Hafen von Shanghai.

Bedienung:

1. Zusammen mit den separaten Maschinen hat unser Unternehmen auch die Möglichkeit, integrierte Lösungen für die Herstellung des Schokoladenprodukts zu liefern.
2. Ingenieure stehen für die Reise zum Kundenstandort in Übersee zur Verfügung, um Maschinen zu starten und zu warten sowie ein Teamtraining am Standort des Kunden zu erbringen.

Produktdetails:



Fabrik:



Zertifizierungen:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

CE	CE	Patent Certificate	ISO	ISO
				
Equipment variety complete, reasonable price !			Excellent quality assurance, customer service !	

Kunden bei uns:

