Description du produit

Machine d'enrobage de chocolat 600 est de manteau chocolat sur divers aliments comme le biscuit, gaufres, tarte gâteau roulés et collations etc.
Tunnel de refroidissement est disponible et effet de réfrigération est très bon. en outre, cette ligne de production
peut être personnalisé comme exigence personnelle du client.
Il suivent les dispositifs spéciaux pour facultatif également :
1. revue d'alimentation : pour simplifier l'alimentation des biscuits ou gaufres etc. pour l'enrobage des treillis métallique.
2. granulaire arroseur : arroseur granule de sésame ou arachide sur les produits enrobant.
3.Decorator : pour décorer les zigzags ou des bandes de couleurs différentes sur la surface de l'enrobage de produits

Paramètres techniques Machine d'enrobage de chocolat 600

Model\\Project	250	400	**600**
Treillis et ceinture largeur (mm)	250	400	600
Treillis et ceinture de vitesse (m\/min)	3.5-6	1 ~ 6	1 ~ 6
Unit(set) de réfrigération	1	2	3
Longueur (m) du tunnel de refroidissement	5	10	14
Température de tunnel de refroidissement (° C)	2 ~ 15	2 ~ 10	2 ~ 10
Puissance totale (kw)	10,94	16	16,5
poids (kg)	7800	1800	2300
Dimensions extérieures (mm)	8400 × 940 x 1780	13160 × 700 × 1500	17500 × 950 × 1800

Emballage & livraison Machine d'enrobage de chocolat 600

Détails d'emballage : 1. la machine sera emballée dans une caisse en bois pour s'échapper des dommages ;

2. machine est expédié par voie maritime du port de SHANGHAI.

Détail de la livraison : Machine pour chocolat revêtement sera expédié dans les 60 jours

Spécifications Machine d'enrobage de chocolat 600

1. machine pour chocolat revêtement
2. appliqué à la couche de chocolat sur divers aliments
3.CE\/ISO
4. en acier inoxydable de

Détails du produit :

1 Product details

Usine :

Certifications :

Clients avec nous :

RAKHAT