Données techniques:

maquette	900
Wiremesh & Largeur de courroie (mm)	900
Wiremesh & Vitesse de la courroie (m / min)	1-6
Unité de réfrigération (ensemble)	4
Longueur du tunnel de refroidissement (m)	18
Température du tunnel de refroidissement (° c)	2-10
Puissance totale (kw)	22.87
poids (kg)	3200
Dimensions extérieures (mm)	21500 * 1200 * 1800

Description du produit:
La ligne d'enrobage consiste à revêtir du chocolat sur divers aliments, tels que Biscuit, gaufrettes, tarte au gâteau aux oeufs Et snacks etc.Un tunnel de refroidissement est disponible.
Il existe également des périphériques spéciaux suivants:
1. alimentation du magazine: pour simplifier l'alimentation des biscuits ou des gaufrettes, par exemple, sur le treillis enrobant.
2. Asperseur granulaire: au sésame d'arrosage ou au granulé d'arachide sur les produits enrobés.
3. décorateur: décorer des zigzags ou des rayures de différentes couleurs sur la surface des produits enrobés.

Conditionnement et livraison:
1. La machine sera emballée dans une caisse en bois, Éviter les dommages inattendus.
2. La machine Seront expédiés à partir de Port de Shanghai.

Un service:
1. Avec les machines séparées, notre société a également la capacité de fournir des solutions intégrées pour la fabrication du produit au chocolat.

2. Les ingénieurs sont disponibles pour voyager sur le site du client à l'étranger, afin de lancer et de maintenir des machines, ainsi que de fournir une formation d'équipe à l'emplacement du client.

Détails du produit:

1 Product details

Usine:

Certifications:

Clients avec nous:

Machine enrobage au chocolat en vente