Paramètre technique:

maquette	YOQ-E250
Wiremesh et largeur de ceinture (Mm)	250
Wiremesh et la vitesse de la ceinture (M / min)	3.5-6.5
RéFUnité de rigole	1Ensembles
Longueur du tunnel de refroidissement (M)	5
Température du tunnel de refroidissement (℃)	2-15
Pouvoir total(Kw)	10.94
Dimensions (mm)	8400 * 940 * 1780

Fonction:
Les tunnels de refroidissement pour l'enrobage sont pour abriter le chocolat **Nourriture variée** tel que Biscuits, gaufrettes, tarte au gâteau aux oeufs Et snacks etc.Un tunnel de refroidissement est disponible.
Il existe également des dispositifs spéciaux pour optionnels:
1. alimentation du magazine: pour simplifier l'alimentation des biscuits ou des gaufrettes 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.
Notre machine d'enrobage au chocolat 250 mm est de type haut de gamme avec moteur comme SEW ou Nord,
Électricité Omron ou Schneider.

Emballage & Livraison:
1. La machine sera emballée dans un caisse en bois, En évitant 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 en équipe à l'emplacement du client.

Détails:

1 Product details

Produits de chocolat:

Usine:

Certifications:

Les clients visitent:

5 Client Visit

Petit fabricant de machines à faire du chocolat