

Dati tecnici:

Modello	900
Wiremesh & Larghezza cinghia (mm)	900
Wiremesh & Velocità della cinghia (m / min)	1-6
Unità di raffreddamento (set)	4
Lunghezza del tunnel di raffreddamento (m)	18
Temperatura del tunnel di raffreddamento (° C)	2-10
Potenza totale (kw)	22.87
Peso (kg)	3200
Dimensioni esterne (mm)	21500 * 1200 * 1800

Descrizione del prodotto:

La linea di rivestimento è quella di coprire il cioccolato in diversi cibi come Biscotti, wafer, rotoli di uova, torta, torta E antipasti Eccetera. E disponibile il tunnel di raffreddamento.

Ci sono anche dispositivi speciali per facoltativi:

1. feed magazine: per semplificare l'alimentazione di biscotti o wafer, ecc.
2. spruzzatore granulare: al sprinkler di sesamo o alla granulazione di arachidi nei prodotti enrobing.

Decoratore: per decorare zigzag o strisce di colore diverso sulla superficie dei prodotti enrobing.

Imballaggio e consegna:

1. La macchina deve essere imballata un scatola di legno, Evitare danni inaspettati.
2. Macchina Sarà inviata da Porto di Shanghai.

Servizio:

1. Insieme a macchine separate, la nostra azienda ha anche la capacità di fornire soluzioni integrate per la produzione di prodotti al cioccolato.

2. Gli ingegneri sono a disposizione per viaggiare sul sito del cliente all'estero, per lanciare e mantenere le macchine, nonché per fornire una formazione di squadra presso la sede del cliente.

Dettagli del prodotto:



Fabbrica:



certificazioni:

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

Clients con noi:



[Gallerie di raffreddamento per l'enrobing di cioccolato](#)