

Technische Daten:

Modell	900
Wiremesh & Gürtelbreite (mm)	900
Wiremesh & Bandgeschwindigkeit (m / min)	1-6
Kühleinheit (Set)	4
Länge des Kühltunnels (m)	18
Kühltunneltemperatur (° C)	2-10
Gesamtleistung (kw)	22,87
Gewicht (kg)	3200
Außenmaße (mm)	21500 * 1200 * 1800

Produktbeschreibung Aufrechtzuerhalten.

Die Beschichtungslinie soll die Schokolade in mehreren Lebensmitteln abdecken Plätzchen, Waffeln, Ei Brötchen, Kuchen, Kuchen Und Vorspeisen Etc. Der Kühltunnel ist vorhanden.

Es gibt auch spezielle Geräte für optional:

1. Magazinzuführung: zur Vereinfachung der Fütterung von Keksen oder Waffeln, etc. zum umhüllenden Drahtgeflecht.

2. körniger Sprinkler: zum Sesamsprinkler oder Erdnussgranulat in den enrobing Produkten.

Dekorateur: Zigzack oder Streifen unterschiedlicher Farbe auf der Oberfläche von enrobing Produkten zu dekorieren.

Verpackung und Lieferung:

1. Die Maschine muss verpackt sein ein Holzbox, Vermeidung von unerwarteten Schäden.

2 Maschine Wird gesendet Hafen von Shanghai.

Bedienung:

1. Zusammen mit separaten Maschinen hat unser Unternehmen auch die Möglichkeit, integrierte Lösungen für die Herstellung von Schokoladenprodukten zu liefern.

2. Ingenieure stehen zur Verfügung, um auf den Kunden im Ausland zu reisen, um die 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:



[Chocolate enrober zum Verkauf](#)