

Technische Daten:

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

Produktbeschreibung:

Die Beschichtungslinie ist die Schokolade in mehreren Lebensmitteln wie zu decken 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. zu dem umhüllenden Drahtgeflecht.
2. körniger Sprinkler: zum Sesam-Sprinkler oder Erdnuss-Granulat in den enrobing Produkten.

Dekorateur: Zigzags 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 zum Auslandsaufenthalt des Kunden zu gelangen, 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](#)