

Technische Daten:

Modell	400
Wiremesh & Gürtelbreite (mm)	400
Wiremesh & Gürtelgeschwindigkeit (m / min)	1 ~ 6
Kühlaggregat (Set)	2
Kühltunnellänge (m)	10
Kühltunneltemperatur (° C)	2 ~ 10
Gesamtleistung (kw)	16
Gewicht (kg)	1800
Außenmaße (mm)	13160 * 700 * 1500

Produktbeschreibung

Aufrechtzuerhalten.

Die enrobing Linie ist, um Schokolade an zu beschichten **Verschiedene Lebensmittel** sowie Kekse, Waffeln, Ei Brötchen Kuchen Torte Und Snacks etc. Kühltunnel ist vorhanden. Es gibt folgende spezielle Geräte für optional auch:

1. Magazinzuführung: zur Vereinfachung der Fütterung von Keksen oder Waffeln an das umhüllende Drahtgeflecht.
2. körniger Sprinkler: zum Sprinkler Sesam oder Erdnussgranulat auf die enrobing Produkte.
3. Dekorateur: Zigzags oder Streifen unterschiedlicher Farbe auf der Oberfläche von enrobing Produkten zu dekorieren.

Verpackung & Lieferung:

1. Die Maschine wird in einem Holzkiste Vermeidung von unerwarteten Schäden.
- 2 Das [Kühltunnel für Schokolade enrobing](#) Wird versendet Shanghai Hafen.

Bedienung:

1. Zusammen mit den separaten Maschinen hat unser Unternehmen auch die Möglichkeit, integrierte Lösungen für die Herstellung des Schokoladenprodukts zu liefern.
2. Ingenieure stehen für die Reise zum Kundenstandort in Übersee zur Verfügung, um Maschinen zu starten und zu warten sowie ein Teamtraining am Standort des Kunden zu erbringen.

Produktdetails:



Fabrik:



Zertifizierungen:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

<p>CE</p>	<p>CE</p>	<p>Patent Certificate</p>	<p>ISO</p>	<p>ISO</p>
<p>Equipment variety complete, reasonable price !</p>			<p>Excellent quality assurance, customer service !</p>	

Kunden bei uns:

