Technische Parameter

Modell	**1200**
Wiremesh & Gürtelbreite (mm)	**1200**
Wiremesh & Gürtelgeschwindigkeit (m / min)	**1 ~ 6**
Kühlaggregat (Set)	**5**
Kühltunnellänge (m)	**22**
Kühltunneltemperatur (° C)	**2 ~ 10**
Gesamtleistung (kw)	**28.5**
Gewicht (kg)	**4050**
Außenmaße (mm)	**25500 * 1450 * 1800**

ProduktbeschreibungAufrechtzuerhalten.

Das Kühltunnel für Schokolade enrobing Ist es, Schokolade auf verschiedene Lebensmittel wie zu beschichten Keks, 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 Wafern usw. zum umhüllenden 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 HolzkisteVermeidung von unerwarteten Schäden.
2. Die Maschine 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.

1 Product details

FABRIK:

ZERTIFIZIERUNGEN:

KUNDEN MIT UNS:

Chocolate enrober zum Verkauf