Parámetros técnicos

Modelo	**1200**
Alambre y ancho de la banda (mm)	**1200**
Wiremesh y velocidad de la correa (m / min)	**1 ~ 6**
Unidad de refrigeración (set)	**5**
Longitud del túnel de enfriamiento (m)	**22**
Temperatura del túnel de enfriamiento (° C)	**2 ~ 10**
Potencia total (kw)	**28,5**
Peso (kg)	**4050**
Dimensiones exteriores (mm)	**25500 * 1450 * 1800**

Descripción del producto:

La empresa de túnel de enfriamiento de chocolate es para cubrir el chocolate en varios alimentos como Galleta, obleas, rollos de huevo pastel pastel Y aperitivos Etc El túnel de enfriamiento está disponible.
Hay siguientes dispositivos especiales para opcional también:
1. alimentación de la revista: para simplificar la alimentación de galletas o obleas, etc a la malla de alambre enrobing.
2. rociador granular: al aspersor de sésamo o granulado de cacahuete en los productos de enrobing.
Decorador: para decorar zigzags o rayas de color diferente en la superficie de los productos de enrobing.

Embalaje & Entrega:
1. La máquina será embalada en un caja de madera, Evitando daños inesperados.
2. La máquina Será enviado desde Puerto de Shanghai

Servicio:

1. Junto con las máquinas separadas, nuestra compañía también tiene una capacidad de entregar soluciones integradas para la fabricación del producto del chocolate.

2. Los ingenieros están disponibles para viajar al sitio del cliente en el extranjero, con el fin de lanzar y mantener las máquinas, así como para proporcionar un entrenamiento de equipo en la ubicación del cliente.

1 Product details

FÁBRICA:

CERTIFICACIONES:

CLIENTES CON NOSOTROS:

Chocolate enrober para la venta