

Fecha Técnica:

Modelo	600
Wiremesh & amperio; Ancho del cinturón (mm)	600
Wiremesh & amperio; Velocidad de la correa (m / min)	1-6
Unidad de refrigeración (set)	3
Longitud del túnel de enfriamiento (m)	14
Temperatura del túnel de enfriamiento (° C)	2-10
Potencia total (kw)	16,5
Peso (kg)	2300
Dimensiones exteriores (mm)	17500 * 950 * 1800

Descripción del producto:

los [Túneles de enfriamiento para envolver chocolate](#) Es recubrir el chocolate en varios alimentos. tales como Galleta, obleas, rollos de huevo torta pastel Y aperitivos Etc.El túnel de enfriamiento está disponible.

Hay dispositivos especiales siguientes para opcional también:

1. alimentación de la revista: para simplificar la alimentación de galletas o obleas, etc a la malla de alambre enrobing.

2. aspersor 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.

Empaquetado & 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.

Detalles del producto:



Fábrica:



Certificaciones:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

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

Clientes con nosotros:



[Empresa de túnel de enfriamiento de chocolate](#)