

Datos técnicos:

Modelo	400
Alambre y ancho de banda (mm)	400
Velocidad de cable y malla (m / min)	1 ~ 6
Unidad de refrigeración (set)	2
Longitud del túnel de enfriamiento (m)	10
Temperatura del túnel de enfriamiento (° C)	2 ~ 10
Potencia total (kw)	dieciséis
Peso (kg)	1800
Dimensiones exteriores (mm)	13160 * 700 * 1500

Descripción del producto:

La línea de recubrimiento es para cubrir el chocolate **Varios alimentos** 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 a la malla de alambre envolvente.
 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.

Empaquetado & Entrega:

1. La máquina se embalará en un caja de madera, Evitando daños inesperados.
2. los [Túneles de enfriamiento para envolver chocolate](#) 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				
CE	CE	Patent Certificate	ISO	ISO
Equipment variety complete, reasonable price !			Excellent quality assurance, customer service !	

Cientes con nosotros:

