Parámetro técnico:

Modelo	YOQ-E250
Alambre y anchura de la correa (Mm)	250
Wiremesh y velocidad de la correa (M / min)	3,5-6,5
ReFUnidad de rigeration	1Conjuntos
Longitud del túnel de enfriamiento (metro)	5
Temperatura del túnel de refrigeración (℃)	2-15
Poder total(Kw)	10,94
Dimensiones (mm)	8400 * 940 * 1780

Función:
los Túneles de enfriamiento Es cubrir el chocolate en **Varios alimentos** como Galleta, obleas, rollos de huevo torta pastel Y aperitivos Etc.Túnel de enfriamiento 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. 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.
Nuestra máquina de 250 mm de recubrimiento de chocolate es de tipo de alto grado con motor como SEW o Nord,
Electricidad Omron o Schneider.

Empaquetado & Entrega:
1. La máquina se embalará 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:

1 Product details

Empresa de túnel de enfriamiento de chocolate

Productos de chocolate:

Fábrica:

Certificaciones:

Los clientes visitan:

5 Client Visit

Túneles de enfriamiento para envolver chocolate