

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 refrigeración (metro)	5
Temperatura del túnel de enfriamiento (°C)	2-15
Poder total(Kw	10,94
Dimensiones (mm)	8400 * 940 * 1780

Función:

Los túneles de enfriamiento para enrobar es para cubrir el chocolate en **Varios alimentos** como Galleta, obleas, rollos de huevo pastel Y aperitivos EtcEl 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 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.
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.

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.

Detalles:







Productos de chocolate:



Fábrica:



Certificaciones:

4 Certificates 

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

CE



Equipment variety complete, reasonable price !

CE



Patent Certificate



ISO



Excellent quality assurance, customer service !

ISO



Los clientes visitan:



[Hocolate enrobing línea empresa.](#)