

**Données Techniques:**

|  |                    |
|--|--------------------|
| Modèle                                       | 400                |
| Wiremesh & Largeur de bande (mm)             | 400                |
| Wiremesh & Vitesse de la bande (m / min)     | 1 ~ 6              |
| unité de réfrigération (ensemble)            | 2                  |
| La longueur du tunnel de refroidissement (m) | 10                 |
| Refroidissement température de tunnel (° c)  | 2 ~ 10             |
| Puissance totale (kW)                        | 16                 |
| Poids (kg)                                   | 1800               |
| Dimensions extérieures (mm)                  | 13160 * 700 * 1500 |

**Description du produit:**

La ligne d'enrobage est d'enrober de chocolat sur **divers aliments** comme biscuits, gaufres, oeuf roule gâteau tarte et des collations etc. Tunnel de refroidissement est disponible.

Il ya suivante dispositifs spéciaux pour option également:

1. le magazine alimentation: pour simplifier l'alimentation des biscuits ou des gaufrettes à la maille de fil d'enrobage.
2. arrosage granulaire: des gicleurs sésame ou d'arachide granulé sur les produits d'enrobage.
3. décorateur: pour décorer zigzags ou des bandes de couleur différente sur la surface de produits d'enrobage.

**Packaging & Livraison:**

1. La machine sera emballé dans un caisse en bois, En évitant d'endommager inattendu.
2. La machine seront expédiés à partir de Port de Shanghai.

**Service:**

1. Avec les machines distinctes, notre entreprise a aussi une capacité à fournir des solutions intégrées pour la fabrication du produit de chocolat.
2. Les ingénieurs sont disponibles pour voyager vers le site du client à l'étranger, afin de lancer et de maintenir des machines, ainsi que de fournir un entraînement de l'équipe à l'emplacement du client.

**Détails du produit:**

# 1 Product details



Usine:



## Certifications:



## Clients avec nous:

