Desciption de produit

Machine de revêtement 600 au chocolat est d'enrober de chocolat sur divers aliments tels que les biscuits, gaufrettes, oeuf roule tarte gâteau et des snacks etc.
Tunnel de refroidissement est disponible et l'effet de réfrigération est très bonne. de plus, cette ligne de production
peut être personnalisé comme exigence personnelle du client.
Il y suit des dispositifs spéciaux pour option également:
1.magazine alimentation: pour simplifier l'alimentation des biscuits ou des gaufrettes, etc pour le treillis métallique d'enrobage.
Gicleurs 2.granular: des gicleurs sésame ou d'arachide granulé sur les produits d'enrobage.
3.decorator: pour décorer zigzags ou des bandes de couleur différente sur la surface de produits d'enrobage

Paramètres techniques Machine de revêtement 600 au chocolat

Modèle Project	250	400	**600**
Wiremesh et la largeur de bande (mm)	250	400	600
Wiremesh et vitesse de la bande (m / min)	3.5-6	1 ~ 6	1 ~ 6
Unité de réfrigération (ensemble)	1	2	3
La longueur du tunnel de refroidissement (m)	5	10	14
Refroidissement du tunnel température (° C)	2 ~ 15	2 ~ 10	2 ~ 10
Puissance totale (kW)	10,94	16	16,5
poids (kg)	7800	1,800	2,300
Dimensions extérieures (mm)	8400 × 940 × 1 780	13160 × 700 × 1500	17500 × 950 × 1800

Packaging & amp; Accouchement Machine de revêtement 600 au chocolat

Détails de l'emballage: 1. La machine sera emballé dans un étui en bois pour échapper à des dommages;

2.Machine seront expédiés par la mer du port de Shanghai.

Détail de la livraison: Machine pour le chocolat d'enrobage sera expédié dans les 60 jours

Spécifications Machine de revêtement 600 au chocolat

Machine 1.Suppression pour le chocolat d'enrobage
2.Applied pour enrober chocolat sur divers aliments
3.CE / ISO
Acier 4.Stainless

Détails du produit:

Usine:

Certifications:

Clients avec nous: