Paramètres techniques

maquette	**1200**
Wiremesh & Largeur de ceinture (mm)	**1200**
Wiremesh & Belt speed (m / min)	**1 ~ 6**
Unité de réfrigération (ensemble)	**5**
Longueur du tunnel de refroidissement (m)	**22**
Température du tunnel de refroidissement (° c)	**2 ~ 10**
Puissance totale (kw)	**28.5**
poids (kg)	**4050**
Dimensions extérieures (mm)	**25500 * 1450 * 1800**

Description du produit:

L'entreprise de tunnels de refroidissement au chocolat est de revêtir du chocolat sur divers aliments, tels que Biscuits, gaufrettes, tarte au gâteau aux oeufs Et snacks etc. Un tunnel de refroidissement est disponible.
Il existe également des dispositifs spéciaux pour optionnels:
1. alimentation du magazine: pour simplifier l'alimentation des biscuits ou des gaufrettes, etc. sur le maillage enrobant.
2. Asperseur granulaire: au sésame d'arrosage ou au granulé d'arachide sur les produits enrobés.
3. décorateur: décorer des zigzags ou des rayures de différentes couleurs sur la surface des produits enrobés.

Emballage & Livraison:
1. La machine sera emballée dans un caisse en bois, En évitant les dommages inattendus.
2. La machine Seront expédiés à partir de Port de Shanghai

Un service:

1. Avec les machines séparées, notre société a également la capacité de fournir des solutions intégrées pour la fabrication du produit au chocolat.

2. Les ingénieurs sont disponibles pour voyager sur le site du client à l'étranger, afin de lancer et de maintenir des machines, ainsi que de fournir une formation en équipe à l'emplacement du client.

1 Product details

USINE:

CERTIFICATIONS:

CLIENTS AVEC:

Chocolat en vente à vendre