

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.





USINE:



CERTIFICATIONS:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

CE	CE	Patent Certificate	ISO	ISO
<p>China Quality Certification Centre CERTIFICATE OF CONFORMITY</p>	<p>ITS INSPECTION & CERTIFICATION UK LIMITED CERTIFICATE OF CONFORMITY</p>	<p>实用新型专利证书</p>	<p>CERTIFICATE</p>	<p>ZOHY QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE</p>
Equipment variety complete, reasonable price !			Excellent quality assurance, customer service !	

CLIENTS AVEC:



Chocolat en vente à vendre