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:

La ligne d'enrobage consiste à revêtir du chocolat sur divers aliments, tels que Biscuit, gaufrettes, tarte au gâteau aux oeufs Et snacks etc. Un tunnel de refroidissement est disponible.
Il existe également des périphériques spéciaux suivants:
1. alimentation du magazine: pour simplifier l'alimentation des biscuits ou des gaufrettes, par exemple, sur le treillis 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 d'équipe à l'emplacement du client.

1 Product details

USINE:

CERTIFICATIONS:

CLIENTS AVEC:

Machine à revêtement automatique au chocolat