

Date technique:

maquette	600
Wiremesh & Amp; Largeur de courroie (mm)	600
Wiremesh & Amp; Vitesse de la courroie (m / min)	1-6
Unité de réfrigération (ensemble)	3
Longueur du tunnel de refroidissement (m)	14
Température du tunnel de refroidissement (° c)	2-10
Puissance totale (kw)	16.5
poids (kg)	2300
Dimensions extérieures (mm)	17500 * 950 * 1800

Description du produit:

le **Tunnels de refroidissement pour l'enrobage au chocolat** Est de revêtir le 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 une caisse en bois, Éviter 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.

Détails du produit:



Usine:



Certifications:



Clients avec nous:



Equipement automatique de chocolat