**Données Techniques:**

| | |
|---|---|
| Modèle | 400 |
| Wiremesh & amp; Largeur de bande (mm) | 400 |
| Wiremesh & amp; Vitesse de la bande (m / min) | 1 ~ 6 |
| unité de réfrigération (ensemble) | 2 |
| La longueur du tunnel de refroidissement (m) | 10 |
| Refroidissement température de tunnel (° c) | 2 ~ 10 |
| Puissance totale (kW) | 16 |
| Poids (kg) | 1800 |
| Dimensions extérieures (mm) | 13160 * 700 * 1500 |

**Description du produit**:
La ligne d'enrobage est d'enrober de chocolat sur **divers aliments** comme biscuits, gaufres, oeuf roule gâteau tarte et des collations etc.Tunnel de refroidissement est disponible.
Il ya suivante dispositifs spéciaux pour option également:
1. le magazine alimentation: pour simplifier l'alimentation des biscuits ou des gaufrettes à la maille de fil d'enrobage.
2. arrosage granulaire: des gicleurs sésame ou d'arachide granulé sur les produits d'enrobage.
3. décorateur: pour décorer zigzags ou des bandes de couleur différente sur la surface de produits d'enrobage.

**Packaging & amp; Livraison:**
1. La machine sera emballé dans un caisse en bois, En évitant d'endommager inattendu.
2. La machine seront expédiés à partir de Port de Shanghai.

**Service:**
1. Avec les machines distinctes, notre entreprise a aussi une capacité à fournir des solutions intégrées pour la fabrication du produit de chocolat.

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

**Détails du produit:**

## 1 Product details

**Usine:**

**Certifications:**

**Clients avec nous:**

RAKHAT