

Données techniques:

maquette	900
Wiremesh & Largeur de ceinture (mm)	900
Wiremesh & Vitesse de ceinture (m / min)	1-6
Unité de refroidissement (ensemble)	4
Longueur du tunnel de refroidissement (m)	18
Température du tunnel de refroidissement (° C)	2-10
Puissance totale (kw)	22.87
poids (kg)	3200
Dimensions externes (mm)	21500 * 1200 * 1800

Description du produit:

La ligne de revêtement consiste à couvrir le chocolat dans plusieurs aliments comme Cookies, Wafers, Rouleaux d'oeufs, Gâteau, Gâteau Et les hors-d'œuvre Etc. Le tunnel de refroidissement est disponible.

Il existe également des périphériques spéciaux pour optionnels:

1. alimentation du magazine: pour simplifier l'alimentation des cookies ou des gaufrettes, etc. sur le treillis enrobant.

2. Asperseur granulaire: à l'arrosage au sésame ou à la granulation des arachides dans les produits enrobés.

Décorateur: décorer des zigzags ou des rayures de différentes couleurs sur la surface des produits enrobés.

Emballage et livraison:

1. La machine doit être emballée dans une boîte en bois, Éviter les dommages inattendus.
2. Machine Sera envoyé par Port de Shanghai.

Un service:

1. Ensemble avec des machines séparées, notre société a également la capacité de fournir des solutions intégrées pour la fabrication de produits au chocolat.

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

Détails du produit:



Usine:



Certifications:



Clients avec nous:



[Tunnels de refroidissement pour l'enrobage au chocolat](#)