

Données techniques:

maquette	400
Wiremesh & Largeur de ceinture (mm)	400
Wiremesh & Belt speed (m / min)	1 ~ 6
Unité de réfrigération (ensemble)	2
Longueur du tunnel de refroidissement (m)	dix
Température du tunnel de refroidissement (° c)	2 ~ 10
Puissance totale (kw)	16
poids (kg)	1800
Dimensions extérieures (mm)	13160 * 700 * 1500

Description du produit:

La ligne d'enrobage consiste à enrober le chocolat **Divers aliments** tel 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 sur le treillis métallique 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. le [Tunnels de refroidissement pour l'enrobage au chocolat](#) 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:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

CE	CE	Patent Certificate	ISO	ISO
				
Equipment variety complete, reasonable price !			Excellent quality assurance, customer service !	

Clients avec nous:

