

Paramètre technique:

maquette	YOQ-E250
Wiremesh et la largeur de la courroie (Mm)	250
Wiremesh et la vitesse de la ceinture (M / min)	3.5-6.5
RÉFUnité de rigole	1Ensembles
Longueur du tunnel de refroidissement (M)	5
Température du tunnel de refroidissement (°C)	2-15
Pouvoir total(Kw)	10.94
Dimensions (mm)	8400 * 940 * 1780

Fonction:

le **Tunnels de refroidissement pour enrobage** Est de revêtir 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.

Notre machine d'enrobage au chocolat 250 mm est de type haut de gamme avec moteur comme SEW ou Nord, Electricité Omron ou Schneider.

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.

Détails:









Compagnie de tunnel de refroidissement au chocolat

Produits de chocolat:



Usine:



Certifications:

4 Certificates 

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

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

Les clients visitent:



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