Parametri tecnici

Modello	1200
Larghezza filo e cinghia (mm)	1200
Velocità di cablaggio e cinghia (m / min)	1 ~ 6
Unità di raffreddamento (set)	5
Lunghezza del tunnel di raffreddamento (m)	22
Temperatura del tunnel di raffreddamento (° c)	2 ~ 10
Potenza totale (kw)	28.5
Peso (kg)	4050
Dimensioni esterne (mm)	25500 * 1450 * 1800

Descrizione del prodotto:

La società del tunnel di raffreddamento al cioccolato è quello di ricoprire il cioccolato su vari alimenti come Biscotti. wafer, panini da torta di uova E spuntini eccetera. È disponibile il tunnel di raffreddamento.

Ci sono anche dispositivi speciali per optional:

1. alimentazione della carta: per semplificare l'alimentazione di biscotti o wafer ecc.

2. spruzzatore granulare: al sesamo di spruzzatore o granulato di arachidi sui prodotti enrobing.

Decoratore: per decorare zigzags o strisce di colore diverso sulla superficie dei prodotti enrobing.

Packaging & Consegna:

- 1. La macchina verrà imballata in un scatola di legno, Evitando danni imprevisti.
- 2. La macchina Saranno spediti da Porto di Shanghai

Servizio:

- 1. Oltre alle macchine separate, la nostra azienda ha anche la capacità di fornire soluzioni integrate per la produzione del prodotto al cioccolato.
- 2. Gli ingegneri sono disponibili per viaggiare al sito del cliente all'estero, per lanciare e mantenere macchine, nonché per fornire una formazione di squadra presso la sede del cliente.





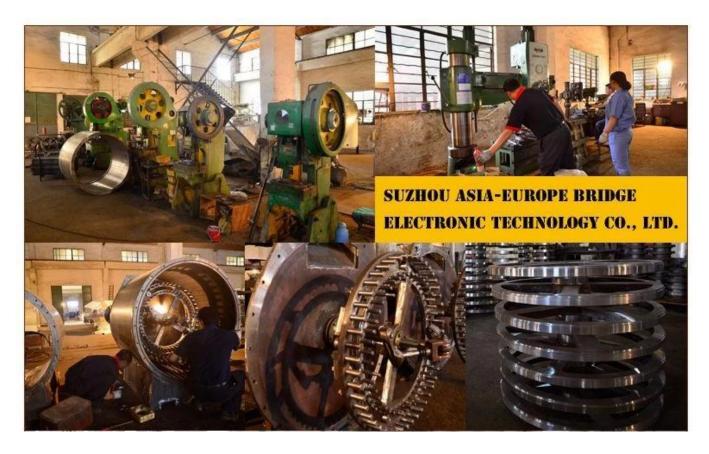








FABBRICA:



CERTIFICAZIONI:



CLIENTI CON NOI:



Enrober di cioccolato in vendita