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.

1 Product details

FABBRICA:

CERTIFICAZIONI:

CLIENTI CON NOI:

Enrober di cioccolato in vendita