Parametri tecnici

Modello	**1200**
Larghezza filo e cinghia (mm)	**1200**
Velocità di cablaggio e cinghia (m / min)	**1 ~ 6**
Unità frigorifera (set)	**5**
Lunghezza 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 linea enrobing è quello di rivestire cioccolato su vari alimenti come Biscotti, wafer, torta di torta di uova torta E spuntini eccetera. È disponibile il tunnel di raffreddamento.
Ci sono anche dispositivi speciali per facoltativi:
1. alimentazione della carta: per semplificare l'alimentazione di biscotti o wafer ecc.
2. sprinkler granulare: al sesamo di spruzzatore o granulato di arachidi sui prodotti enrobing.
3. decoratore: decorare zigzag 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 Porta 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 le macchine, nonché per fornire una formazione di squadra presso la sede del cliente.

1 Product details

FABBRICA:

CERTIFICAZIONI:

CLIENTI CON US:

Macchina automatica di verniciatura a cioccolato