

Descrizione del prodotto

[Macchina di rivestimento del cioccolato 600](#) È quello di rivestire cioccolato su vari alimenti come biscotti, wafer, torta di torta di uova e spuntini ecc.

Il tunnel di raffreddamento è disponibile e l'effetto refrigerante è molto buono. Inoltre, questa linea di produzione

Può essere personalizzato come requisito personale del cliente.

Ci sono anche dispositivi speciali per facoltativi:

- 1.magazine feed: per semplificare l'alimentazione di biscotti o wafer ecc.
2. spruzzatore granulare: al sesamo di spruzzatore o granulato di arachidi sui prodotti enrobing.
- 3.Decorator: per decorare zigzags o strisce di colore diverso sulla superficie dei prodotti enrobing

Parametri tecnici [Macchina di rivestimento del cioccolato 600](#)

Modello \ Progetto	250	400	600
Larghezza della cinghia e larghezza della cinghia (mm)	250	400	600
Wiremesh e velocità della cinghia (m / min)	3.5-6	1 ~ 6	1 ~ 6
Unità frigorifera (set)	1	2	3
Lunghezza tunnel di raffreddamento (m)	5	10	14
Temperatura del tunnel di raffreddamento (° C)	2 ~ 15	2 ~ 10	2 ~ 10
Potenza totale (kw)	10.94	16	16.5
Peso (kg)	7800	1800	2300
Dimensioni esterne (mm)	8400 × 940 × 1780	13160 × 700 × 1500	17500 × 950 × 1800

Packaging & Consegna [Macchina di rivestimento del cioccolato 600](#)

Dettagli sul confezionamento: 1. La macchina sarà imballata in cassa di legno per evitare danni;

2. La macchina sarà spedita via mare dal porto di SHANGHAI.

Particolare di consegna: La macchina per il rivestimento del cioccolato sarà spedita entro 60 giorni

Specifiche [Macchina di rivestimento del cioccolato 600](#)

1. Macchina automatica per il rivestimento di cioccolato
- 2.applicato al cioccolato cappotto su vari alimenti
- 3.CE / ISO
- Acciaio 4.Stainless

Dettagli del prodotto:



Fabbrica:



Certificazioni:



Clienti con noi:



Macchina automatica della vaschetta del cioccolato, apparecchiatura del cioccolato automatico