

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 enrobino è quello di rivestire cioccolato su vari alimenti come Biscotti. wafer, torta di torta di uova torta E spuntini eccetera. E 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 enrobino.
3. decoratore: per 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 macchine, nonché per fornire una formazione di squadra presso la sede del cliente.





FABBRICA:



CERTIFICAZIONI:



CLIENTI CON NOI:



Macchina automatica per il cioccolato, enrober di cioccolato in vendita