

Data Tecnica:

Modello	600
Wiremesh & amp; Larghezza della cinghia (mm)	600
Wiremesh & amp; Velocità della cinghia (m / min)	1-6
Unità frigorifera (set)	3
Lunghezza tunnel di raffreddamento (m)	14
Temperatura del tunnel di raffreddamento (° c)	2-10
Potenza totale (kw)	16,5
Peso (kg)	2300
Dimensioni esterne (mm)	17500 * 950 * 1800

Descrizione del prodotto:

Il [Gallerie di raffreddamento per l'enrobing del cioccolato](#) 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 enrobing.
3. decoratore: decorare zigzag o strisce di colore diverso sulla superficie dei prodotti enrobing.

Packaging & Consegna:

1. La macchina verrà confezionata 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.

Dettagli del prodotto:



Fabbrica:



certificazioni:



Clienti con noi:



Attrezzature automatiche al cioccolato