

Dati tecnici:

Modello	400
Larghezza filo e cinghia (mm)	400
Velocità di cablaggio e cinghia (m / min)	1 ~ 6
Unità di raffreddamento (set)	2
Lunghezza del tunnel di raffreddamento (m)	10
Temperatura del tunnel di raffreddamento (° c)	2 ~ 10
Potenza totale (kw)	16
Peso (kg)	1800
Dimensioni esterne (mm)	13160 * 700 * 1500

Descrizione del prodotto:

La linea enrobing è quella di rivestire il cioccolato **Vari alimenti** ad esempio 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 alla rete metallica avvolgente.

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. Il [Macchina da enrobing al cioccolato in vendita](#) 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.

Dettagli del prodotto:



Fabbrica:



certificazioni:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

<p>CE</p>	<p>CE</p>	<p>Patent Certificate</p>	<p>ISO</p>	<p>ISO</p>
<p>Equipment variety complete, reasonable price !</p>			<p>Excellent quality assurance, customer service !</p>	

Clienti con noi:

