**Parametro tecnico:**

| | |
|---|---|
| Modello | YOQ-E250 |
| Larghezza della cinghia e della cinghia (Mm) | 250 |
| Velocità di cinghia e cinghia ( M / min) | 3.5-6.5 |
| RiFUnità di riga | 1imposta |
| Lunghezza del tunnel di raffreddamento (M) | 5 |
| Temperatura del tunnel di raffreddamento (℃) | 2-15 |
| Potere totale( Kw) | 10.94 |
| Dimensioni (mm) | 8400 * 940 * 1780 |

**Funzione:**
La linea enrobing è quella di cappottare il cioccolato **Vari alimenti** ad esempio 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. feed magazine: per semplificare l'alimentazione di biscotti o wafer alla rete metallica avvolgente.
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.
La nostra macchina di enrobing al cioccolato 250mm è di alta qualità tipo con motore come SEW o Nord,
Elettricità Omron o Schneider.

**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.

**Dettagli:**

**Prodotti di cioccolato:**

**Fabbrica:**

**Certificazioni:**

**Visita dei clienti:**

Azienda di imballaggio del cioccolato, macchina di enrobing del cioccolato in vendita