Dati tecnici:

Modello	400
Larghezza filo e cinghia (mm)	400
Velocità di cablaggio e cinghia (m / min)	1 ~ 6
Unità frigorifera (set)	2
Lunghezza 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 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 cialde 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.

Packaging & Consegna:
1. La macchina verrà imballata in un scatola di legno, Evitando danni imprevisti.
2. Macchina automatica di cioccolato 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.

Dettagli del prodotto:

1 Product details

Fabbrica:

certificazioni:

Clienti con noi:

RAKHAT