

Dati tecnici:

Modello	900
Wiremesh & Larghezza della cinghia (mm)	900
Wiremesh & Velocità della cinghia (m / min)	1-6
Unità di raffreddamento (set)	4
Lunghezza del tunnel di raffreddamento (m)	18
Temperatura del tunnel di raffreddamento (° c)	2-10
Potenza totale (kw)	22.87
Peso (kg)	3200
Dimensioni esterne (mm)	21500 * 1200 * 1800

Descrizione del prodotto:

La linea enrobing è quello di rivestire cioccolato su vari alimenti come Biscotti, wafer, panini da torta di uova E spuntini eccetera. E' disponibile il tunnel di raffreddamento.

Ci sono anche dispositivi speciali per optional:

1. alimentazione della carta: per semplificare l'alimentazione di biscotti o wafer ecc.
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.

Imballaggio e consegna:

1. La macchina verrà confezionata un scatola di legno, Evitando danni imprevisti.
2. La macchina 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				
CE	CE	Patent Certificate	ISO	ISO
Equipment variety complete, reasonable price !			Excellent quality assurance, customer service !	

Clienti con noi:



[Società del tunnel di raffreddamento al cioccolato](#)