

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 (°C)	2-15
Potere totale(kW)	10.94
Dimensioni (mm)	8400 * 940 * 1780

Funzione:

Il **Gallerie di raffreddamento per l'enrobing** È quello di rivestire 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.

La nostra macchina da enrobing di cioccolato 250mm è di alta qualità tipo con motore come SEW o Nord, Eletticità 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 macchine, nonché per fornire una formazione di squadra presso la sede del cliente.

Dettagli:









Azienda del tunnel di raffreddamento al cioccolato

Prodotti di cioccolato:



Fabbrica:



certificazioni:

4 Certificates 

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>		

Visita dei clienti:



[Gallerie di raffreddamento per l'enrobing del cioccolato](#)