

Parametro tecnico:

Modello	YOQ-E250
Larghezza della cinghia e della cinghia (mm)	250
Velocità della cinghia e della 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:

I tunnel di raffreddamento per l'enrobing è quello di rivestire il cioccolato **Vari alimenti** ad esempio 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 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.

La nostra macchina di enrobing di cioccolato 250mm è di alta qualità tipo con motore come SEW o Nord,

Energia elettrica Omron o Schneider.

Packaging & Consegna:

1. La macchina verrà imballata in 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:







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:



[Tunnel di raffreddamento per l'enrobing](#)