Technische parameters

Model	**1200**
Wiremesh & Beltwijdte (mm)	**1200**
Wiremesh & Belt snelheid (m / min)	**1 ~ 6**
Koelkast (set)	**5**
Koeling tunnel lengte (m)	**22**
Koeltunneltemperatuur (° c)	**2 ~ 10**
Totale vermogen (kw)	**28.5**
Gewicht (kg)	**4050**
Buitenafmetingen (mm)	**25500 * 1450 * 1800**

Productomschrijving:

Het chocolade koeltunnelbedrijf is om chocolade op verschillende voedingsmiddelen te bekleden Koekjes, wafels, ei broodjes cake taart En snacks enz. Koeltunnel is beschikbaar. Er zijn volgende speciale apparaten voor optioneel ook:
1. Tijdschriftvoeding: het voeden van koekjes of wafels, enz., Vereenvoudigen aan het afneembare gaas.
2. Sprinkler: Sproeier sesam of Pindakaas op de enrobing producten.
3. decorateur: om zigzags of strepen van verschillende kleuren op het oppervlak van enrobing producten te versieren.

Verpakking & Levering:
1. De machine wordt verpakt in a houten doos, Het voorkomen van onverwachte schade.
2. De machine Wordt verzonden vanaf Shanghai haven

Service:

1. Samen met de afzonderlijke machines heeft ons bedrijf ook de mogelijkheid om geïntegreerde oplossingen voor de productie van het chocoladeproduct te leveren.

2. Ingenieurs zijn beschikbaar om naar de site van de klant overzee te reizen, om machines te starten en te onderhouden, evenals een teamopleiding op de locatie van de klant.

1 Product details

FABRIEK:

certificaten:

KLANTEN MET ONS:

Chocolade enrober te koop