**Technische Gegevens:**

| | |
|---|---|
| Model | 400 |
| Wiremesh & amp; Belt breedte (mm) | 400 |
| Wiremesh & amp; Belt snelheid (m / min) | 1 ~ 6 |
| Koelunit (set) | 2 |
| Koeltunnel lengte (m) | 10 |
| Koeltunnel temperatuur (° c) | 2 ~ 10 |
| Totaal vermogen (kw) | 16 |
| Gewicht (kg) | 1800 |
| Buiten afmetingen (mm) | 13160 * 700 * 1500 |

**Productomschrijving**:
De enroberen lijn is om de vacht van chocolade op **verschillende voedingsmiddelen** zoals biscuit, wafers, loempia's taart taart en snacks etc.Koeltunnel is beschikbaar.
Er zijn volgende speciale apparaten voor optionele ook:
1. tijdschrift-feed: om het voederen van koekjes of wafels te vereenvoudigen enroberen gaas.
2. granulaire sprinkler: om sesam of pinda korrel sprinkler op het enroberen producten.
3. decorator: te zigzaggen of stroken van verschillende kleur versieren op het oppervlak van producten overtrekmachine.

**Verpakking & amp; Levering:**
1. De machine zal worden verpakt in een houten geval, Vermeden kunnen beschadigd.
2. De machine zal worden verzonden uit Haven van Shanghai.

**Service:**
1. Samen met de afzonderlijke machines, ons bedrijf ook het vermogen om geïntegreerde oplossingen voor de bereiding van het chocoladeproduct.

2. Engineers zijn beschikbaar voor reizen naar de site van de klant in het buitenland, om te starten en te onderhouden machines, evenals om een team training op locatie van de klant te bieden.

**Informatie over het produkt:**

## 1 Product details

**Factory:**

**Certificaten:**

**Cliënten met ons op:**

RAKHAT