

Technische Parameter:

| | |
|-------------------------------------|-------------------|
| Model | YOQ-E250 |
| Wiremesh en bandbreedte (mm) | 250 |
| Wiremesh en bandsnelheid (m / min) | 3,5-6,5 |
| Refrigeration eenheid | 1sets |
| Koeltunnel lengte (m) | 5 |
| Koeltunnel temperatuur (°C) | 2-15 |
| Totaal vermogen (kw) | 10.94 |
| Afmetingen (mm) | 8400 * 940 * 1780 |

Functie:

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.

Onze 250mm Chocolate enroberen machine is het type hoge rang met Motor zoals SEW of Nord, elektriciteit Omron of Schneider.

Verpakking & amp; Levering:

1. De machine zal worden verpakt in een houten doos, Vermeden kunnen beschadigd.
2. Het apparaat 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.

Details:









Chocolade producten:



Factory:



Certificaten:

4 Certificates 

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

CE



Equipment variety complete, reasonable price !

CE



Patent Certificate



ISO



Excellent quality assurance, customer service !

ISO



Klanten bezoeken:

