

## Product Description

[600 Chocolate Coating Machine](#) is te laag chocolade op diverse levensmiddelen zoals koekjes, wafels, loempia's taart taart en snacks enz.

Koeltunnel beschikbaar en koeling effect is zeer goed. Bovendien is deze productielijn kan worden aangepast als persoonlijke eis van de klant.

Er zijn volgende bijzondere apparaten voor optionele ook:

- 1.magazine feed: om het voederen van koekjes of wafels etc te vereenvoudigen enroberen gaas.
- 2.granular sprinkler: tot 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

### Technische Parameters [600 Chocolate Coating Machine](#)

Model Project	250	400	<b>600</b>
Wiremesh en riem breedte (mm)	250	400	<b>600</b>
Wiremesh en bandsnelheid (m / min)	3,5-6	1 ~ 6	<b>1 ~ 6</b>
Koelunit (set)	1	2	<b>3</b>
Koeltunnel lengte (m)	5	10	<b>14</b>
Koeltunnel (° C)	2 ~ 15	2 ~ 10	<b>2 ~ 10</b>
Totaal vermogen (kw)	10.94	16	<b>16,5</b>
gewicht (kg)	7800	1800	<b>2300</b>
Buitenafmetingen (mm)	8400 × 940 × 1780	13.160 × 700 × 1500	<b>17500 × 950 × 1800</b>

### Verpakking & amp; Levering [600 Chocolate Coating Machine](#)

Verpakking Details: 1. Machine zal worden verpakt in een kist te ontsnappen schade;

2.Machine zal worden verzonden door de zee van de haven van Shanghai.

Levering Detail: Machine voor het bekleden van chocolade zal worden verzonden binnen 60 dagen

### Bestek [600 Chocolate Coating Machine](#)

- 1.automatische machine voor het bekleden van chocolade
- 2.Applied te laag chocolade op verschillende voedingsmiddelen
- 3.CE / ISO
- 4.Stainless staal

#### Productdetails:



#### Factory:



## **Certificeringen:**



## **Clënten met ons:**

