

Verpakking & levering: [400 chocolade Enrobing Machine](#)

Verpakking Details: 1. het zal worden verpakt door houten kast voor het ontsnappen van de schade;

2. zal worden verscheept over zee van SHANGHAI haven.

Detail van de levering: Met 60-80 dagen na ontvangst van totaalbedrag

Specificaties: [400 chocolade Enrobing Machine](#)

1. automatische machine voor het enrobing van chocolade
2. toegepast op jas chocolade
3. hoge kwaliteit & roestvast staal
4. meer betrouwbaar

Model\Project	250	400	600
Wiremesh en band breedte (mm)	250	400	600
Wiremesh en riem snelheid (m/min)	3.5-6	1 ~ 6	1 ~ 6
Koelinstallatie	1	2	3
Koeling tunnellengete (m)	5	10	14
Koeling tunnel temperatuur (° C)	2 ~ 15	2 ~ 10	2 ~ 10
Totaal vermogen (kw)	10.94	16	16,5
Weight(kg)	7800	1800	2300
Buiten dimensions(mm)	8400 × 940 × 1780	13160 × 700 × 1500	17500 × 950 × 1800

Bedrijfsinformatie: [400 chocolade Enrobing Machine](#)

Wij zijn leverancier van de professionele chocolade productielijn in China., en wij streven naar één loket service voor onze klanten over de hele wereld. Onze technici zijn pioniers in deze industrie, en wij hebben R & D-team voor de verbetering van de technologie.

Bovendien, ook kunnen wij alle soorten chocolade packing machine voor onze klanten.

Steeds de grootste leverancier van de chocolade machine

ons doel is en we werken nu voor dit doel.

We kijken uit naar de samenwerking met producent van chocolade te hebben in de wereld en het verstrekken van de beste chocolade machine en service voor hen.

Productbeschrijving: [400 chocolade Enrobing Machine](#)

De enrobing is de vacht chocolade op diverse voedsel zoals koekjes, wafels, ei rollen taart taart

en snacks enz. Koeling van de tunnel is beschikbaar en koeling effect is zeer goed. moreover, this productie

regel kan worden aangepast als klant persoonlijke verplichting.

Er volgen speciale apparaten voor optioneel ook:

1, tijdschrift feed: te vereenvoudigen het voederen van koekjes of wafels enz aan de enrobing wire mesh.

2, granulaire sprinkler: naar sprinkler sesam of pinda submodule op de enrobing producten.

3, decorateur: voor het decoreren van zigzaglijnen of strepen van verschillende kleur op het oppervlak van enrobing producten.

Onze diensten: [400 chocolade Enrobing Machine](#)

1, al onze producten kunnen worden aangepast en we zullen onze technicus om te installeren & debug de machine op klanten bestemming verzending.

2, willen we de dienstverlening van één loket voor onze klanten over de hele wereld met inbegrip van chocolade machines, chocolade productielijn en het ontwerp van hele chocoladefabriek.

Productdetails:





Fabriek:



Certificeringen:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

CE



CE



Patent Certificate



ISO



ISO



Equipment variety complete, reasonable price !
Excellent quality assurance, customer service !

Klanten met ons:

