

Technische parameters

Model	1200
Wiremesh & Beltbreedte (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:

De enrobing liin is om chocolade op verschillende voedingsmiddelen te bekleden, zoals Koekies, wafels, ei broodjes, cake, taart, En snacks enz. Koeltunnel is beschikbaar.

Er zijn volgende speciale apparaten voor optioneel ook:

1. Tiidschriftvoeding: het voeden van koekjes of wafels, enz., Vereenvoudigen aan het draadmateriaal.
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, Waardoor onverwachte schade wordt vermeden.
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 in het buitenland te reizen, om machines te starten en te onderhouden, evenals een teamopleiding op de locatie van de klant.





FABRIEK:



certificaten:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

CE	CE	Patent Certificate	ISO	ISO
<p>China Quality Certification Centre CERTIFICATE OF CONFORMITY</p>	<p>ITS INSPECTION & CERTIFICATION UK LIMITED CERTIFICATE OF CONFORMITY</p>	<p>实用新型专利证书</p>	<p>CERTIFICATE</p>	<p>ZOHY QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE</p>
Equipment variety complete, reasonable price !			Excellent quality assurance, customer service !	

KLANTEN MET ONS:



Automatische chocolade enrobing machine, chocolade enrober te koop