

Technische parameter:

| | |
|--------------------------------------|-------------------|
| Model | YOQ-E250 |
| Wiremesh en riembreedte (mm) | 250 |
| Wiremesh en belt snelheid (m / min) | 3,5-6,5 |
| Opnieuw Refrigeration unit | 1sets |
| Koeltunnel lengte (m) | 5 |
| Koeltunneltemperatuur (°C) | 2-15 |
| Totale kracht(kw) | 10.94 |
| Afmetingen (mm) | 8400 * 940 * 1780 |

Functie:

De koeltunnels voor het ontkennen zijn chocolade aan **Diverse gerechten** zoals Koekjes, wafels, ei broodjes cake taart En snacks enz.Koeltunnel is beschikbaar.

Er zijn volgende speciale apparaten voor optioneel ook:

1. Tijdschriftvoeding: het voeden van koekjes of wafels aan het afneembare gaas vereenvoudigen.
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.

Onze 250mm Chocolate enrobing machine is van hoogwaardig type met Motor zoals SEW of Nord, Elektriciteit Omron of Schneider.

Verpakking & Levering:

1. De machine wordt verpakt in a houten doos, Het voorkomen van onverwachte schade.
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 overzee te reizen, om machines te starten en te onderhouden, evenals een teamopleiding op de locatie van de klant.

Details:







Chocolade Producten:



Fabriek:



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:



[Chocolade koeltunnel bedrijf](#)