

Technische datum:

Model	600
Wiremesh & Riembreedte (mm)	600
Wiremesh & Riemsnelheid (m / min)	1-6
Koelkast (set)	3
Koeling tunnel lengte (m)	14
Koeltunneltemperatuur (° c)	2-10
Totale vermogen (kw)	16.5
Gewicht (kg)	2300
Buitenafmetingen (mm)	17500 * 950 * 1800

Productomschrijving:

De **Koeltunnels voor chocolade enrobing** Is om chocolade op verschillende voedingsmiddelen te bekleden. 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, 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 ingepakt een houten doos, Onverwachte schade vermijden
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.

Productdetails:



Fabriek:



Certificaten:



Klanten bij ons:



Chocolade koeltunnel bedrijf