

Technische data:

Model	900
Wiremesh & Riembreedte (mm)	900
Wiremesh & Riemsnelheid (m / min)	1-6
Koelkast (set)	4
Koeling tunnel lengte (m)	18
Koeltunneltemperatuur (° c)	2-10
Totale vermogen (kw)	22.87
Gewicht (kg)	3200
Buitenafmetingen (mm)	21500 * 1200 * 1800

Productomschrijving:

De enrobing lijn is om chocolade op diverse 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 en 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:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

<p>CE</p>	<p>CE</p>	<p>Patent Certificate</p>	<p>ISO</p>	<p>ISO</p>
<p>Equipment variety complete, reasonable price !</p>			<p>Excellent quality assurance, customer service !</p>	

Klanten bij ons:



[Chocolade enrobing lijn bedrijf](#)