

Technische parameter:

Model	YOQ-E250
Wiremesh en bandbreedte (Mm)	250
Wiremesh en belt snelheid (M / min)	3,5-6,5
OpnieuwFRigeration unit	1Sets
Koeltunnel lengte (M)	5
Koeltunneltemperatuur (°C)	2-15
Totale kracht(Kw)	10,94
Afmetingen (mm)	8400 * 940 * 1780

Functie:

De enrobing lijn is om chocolade aan te vegen **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 Chocolade enrobing machine is van hoge kwaliteit type met Motor zoals SEW of Nord, Elektriciteit Omron of Schneider.

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 overzee te reizen, om machines te starten en te onderhouden, evenals een teamopleiding op de locatie van de klant.

Details:









Chocolade Producten:



Fabriek:



Certificaties:

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 enrobing lijn bedrijf, Chocolade enrobing machine te koop](#)