

## chocolade enrobing polijstmachine

Technische parameters:

Model	1000
Polijstpot diameter (mm)	1000
Roterende snelheid (rpm)	28
Hoofdmotorvermogen (kw)	1.5
Lucht preeel vermogen (w)	250
Verwarmingsvermogen (w)	1000 × 2
Capaciteit (kg / tijd)	50 tot 70
Gewicht (kg)	250
Buitenafmetingen (mm)	1100 x 1100 x 1600

Functie:

1. Chocolade coating pan wordt gebruikt voor het coaten van chocolade of suiker op het oppervlak van korrelig voedsel;

zoals pinda's, amandelen, rozijnen etc.

2. het wordt ook gebruikt voor het polijsten van chocolade in verschillende vormen, na het polijsten is de chocolade uitstekend in glans, kleur en vorm.

3. Na het polijsten, zal de folie goed en soepel worden verpakt op de producten en de vorm van de verpakking zal worden onderscheiden.

Verpakking & Levering:

1. De machine wordt verpakt in een houten kist, waardoor onverwachte schade wordt voorkomen.

2. Deze machine wordt verzonden vanuit de haven van Shanghai.

Service:

1. Samen met de afzonderlijke machines heeft ons bedrijf ook de mogelijkheid om geïntegreerde oplossingen te leveren voor de vervaardiging van het chocoladeproduct.

2. Ingenieurs zijn beschikbaar voor reizen naar de overzeese locatie van de klant om machines te starten en te onderhouden, en om een teamopleiding te geven op de locatie van de klant.

Onze machine:



Onze fabriek



Onze certificaten;

**4** Certificates



**CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE**

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

Onze klanten:

