

Technische data:

Model	900
Wiremesh & Riembreedte (mm)	900
Wiremesh & Riemsnelheid (m / min)	1-6
Koelunit (set)	4
Lengte van de koeltunnel (m)	18
Koeltunneltemperatuur (° C)	2-10
Totale vermogen (kw)	22.87
Gewicht (kg)	3200
Externe Afmetingen (mm)	21500 * 1200 * 1800

Productomschrijving:

De bekledingslijn is om de chocolade in verschillende voedingsmiddelen te bedekken Koekje, Wafers, Ei Rolls, Cake, Cake En voorgerechten Enz.De koeltunnel is beschikbaar.

Er zijn ook speciale apparaten voor optioneel:

1. Tijdschriftvoeding: het voeden van koekjes of wafels, enzovoorts, vereenvoudigen aan het enrobende gaas.

2. Granulaire sprinkler: naar de sesam sprinkler of pinda granulatie in de enrobing producten.

Decorator: om zigzags of strepen van verschillende kleuren op het oppervlak van enrobing producten te versieren.

Verpakking en levering:

1. De machine wordt verpakt in een houten doos, Het voorkomen van onverwachte schade
2. Machine Wordt verzonden vanaf Haven van Shanghai.

Service:

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

2. Ingenieurs zijn beschikbaar om naar de site van de klant naar het buitenland te reizen, om de 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:



[Koeltunnels voor chocolade enrobing](#)