

Technische data:

Model	400
Wiremesh & Beltbreedte (mm)	400
Wiremesh & Belt snelheid (m / min)	1 ~ 6
Koelkast (set)	2
Koeling tunnel lengte (m)	10
Koeltunneltemperatuur (° c)	2 ~ 10
Totale vermogen (kw)	16
Gewicht (kg)	1800
Buitenafmetingen (mm)	13160 * 700 * 1500

Productomschrijving:

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.

Verpakking & Levering:

1. De machine wordt verpakt in a houten doos, Waardoor onverwachte schade wordt vermeden.
2. De [Koeltunnels voor chocolade enrobing](#) 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 in het buitenland te reizen, om machines te starten en te onderhouden, evenals een teamopleiding op de locatie van de klant.

Productdetails:



Fabriek:



Certificaten:



Klanten bij ons:

