

Data técnica:

Modelo	600
Wiremesh & amp; amp; Largura da correia (mm)	600
Wiremesh & amp; amp; Velocidade da esteira (m / min)	1-6
Unidade de refrigeração (set)	3
Comprimento do túnel de refrigeração (m)	14
Arrefecimento temperatura túnel (° C)	2-10
Total de energia (kw)	16,5
Peso (kg)	2300
Dimensões externas (mm)	17500 * 950 * 1800

Descrição Do Produto:

A linha enrobing é revestir chocolate em diversos alimentos, como biscoito, bolachas, ovo rola bolo torta e lanches etc. Túnel de arrefecimento está disponível.

Existem as seguintes dispositivos especiais para opcional também:

1. alimentação revista: para simplificar a alimentação de bolachas e biscoitos e bolachas, etc, para a malha de arame enrobing.
2. sprinkler granular: a aspensão de gergelim ou de amendoim granulado sobre os produtos glacé.
3. decorador: para decorar ziguezagues ou listras de cor diferente na superfície de produtos enrobing.

Packaging & amp; Entrega:

1. A máquina será embalado em um caixa de madeira, Evitando danos inesperados.
2. A máquina serão enviados a partir de Porto de Xangai.

Serviço:

1. Junto com as máquinas separadas, a nossa empresa também tem a capacidade de oferecer soluções integradas para a fabricação do produto chocolate.
2. Os engenheiros estão disponíveis para viajar para o site do cliente no exterior, a fim de lançar e manter as máquinas, bem como para fornecer um treinamento da equipe no local do cliente.

Detalhes Do Produto:



Fábrica:



Certificações:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

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

Os clientes com a gente:

