Descrição do produto

Máquina de revestimento chocolate 600 é a camada de chocolate em vários alimentos como biscoitos, bolachas, torta de bolo de crepes e lanches etc.
Túnel de resfriamento está disponível e o efeito de refrigeração é muito bom. Além disso, esta linha de produção
pode ser personalizado como a exigência de cliente pessoais.
Seguem-se dispositivos especiais para opcional também:
1. revista alimentar: para simplificar a alimentação dos biscoitos ou bolachas etc para a revistar engranzamento de fio.
2. granular aspersor: ao grânulo de sésamo ou de amendoim de aspersão sobre os produtos que revista.
3.Decorator: para decorar ziguezagues ou listras de cor diferente na superfície de produtos de revistar

Parâmetros técnicos Máquina de revestimento chocolate 600

Model\\Project	250	400	**600**
Arame e cinto de largura (mm)	250	400	600
Velocidade de arame e correia (m\/min)	3.5-6	1 ~ 6	1 ~ 6
Refrigeração unit(set)	1	2	3
Comprimento do túnel resfriamento (m)	5	10	14
Túnel da temperatura (° C) de resfriamento	2 ~ 15	2 ~ 10	2 ~ 10
Potência total (kw)	10.94	16	16.5
peso (kg)	7800	1800	2300
Dimensões externas (mm)	8400 × 940 × 1780	13160 × 700 × 1500	17500 × 950 × 1800

Empacotamento & entrega Máquina de revestimento chocolate 600

Detalhes de empacotamento: 1. a máquina será embalada em caixa de madeira para escapar do dano;

2. máquina será enviada por via marítima do porto de SHANGHAI.

Detalhe da entrega: Máquina para chocolate revestimento será enviada no prazo de 60 dias

Especificações Máquina de revestimento chocolate 600

1. automática máquina para chocolate de revestimento
2. aplicada ao casaco chocolate em vários alimentos
3. CE\/ISO
4. inox

Detalhes do produto:

1 Product details

Fábrica:

Certificações:

Clientes com a gente:

RAKHAT