Dados Técnicos:

Modelo	400
Wiremesh & amp; largura Belt (mm)	400
Wiremesh & amp; velocidade Belt (m / min)	1 ~ 6
Unidade de refrigeração (set)	2
Comprimento do túnel de refrigeração (m)	10
Arrefecimento temperatura túnel (° C)	2 ~ 10
Total de energia (kw)	16
Peso (kg)	1800
Dimensões externas (mm)	13160 * 700 * 1500

Descrição Do Produto:
A linha enrobing é revestir chocolate em **diversos alimentos** tal 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 biscoitos ou bolachas para a malha de arame enrobing.
2. sprinkler granular: a aspersão 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:

1 Product details

Fábrica:

Certificações:

Os clientes com a gente:

RAKHAT