

Dados Técnicos:

| | |
|--|--------------------|
| Modelo | 400 |
| Wiremesh & largura Belt (mm) | 400 |
| Wiremesh & 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 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 & 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

| CE | CE | Patent Certificate | ISO | ISO |
|--|----|--------------------|---|-----|
| | | | | |
| Equipment variety complete, reasonable price ! | | | Excellent quality assurance, customer service ! | |

Os clientes com a gente:

