

Parâmetro técnico:

Modelo	YOQ-E250
Wiremesh e largura da correia (mm)	250
Wiremesh e velocidade da esteira (m / min)	3,5-6,5
Refundade rigeration	1conjuntos
Comprimento do túnel de arrefecimento (m)	5
Arrefecimento temperatura túnel (°C)	2-15
Potência total (kw)	10,94
Dimensões (mm)	8400 * 940 * 1780

Função:

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 zigzagues ou listras de cor diferente na superfície de produtos enrobing.

Nossa máquina de 250 milímetros Chocolate enrobing é tipo de alto grau com Motor como SEW ou Nörd, eletricidade Omron ou Schneider.

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.

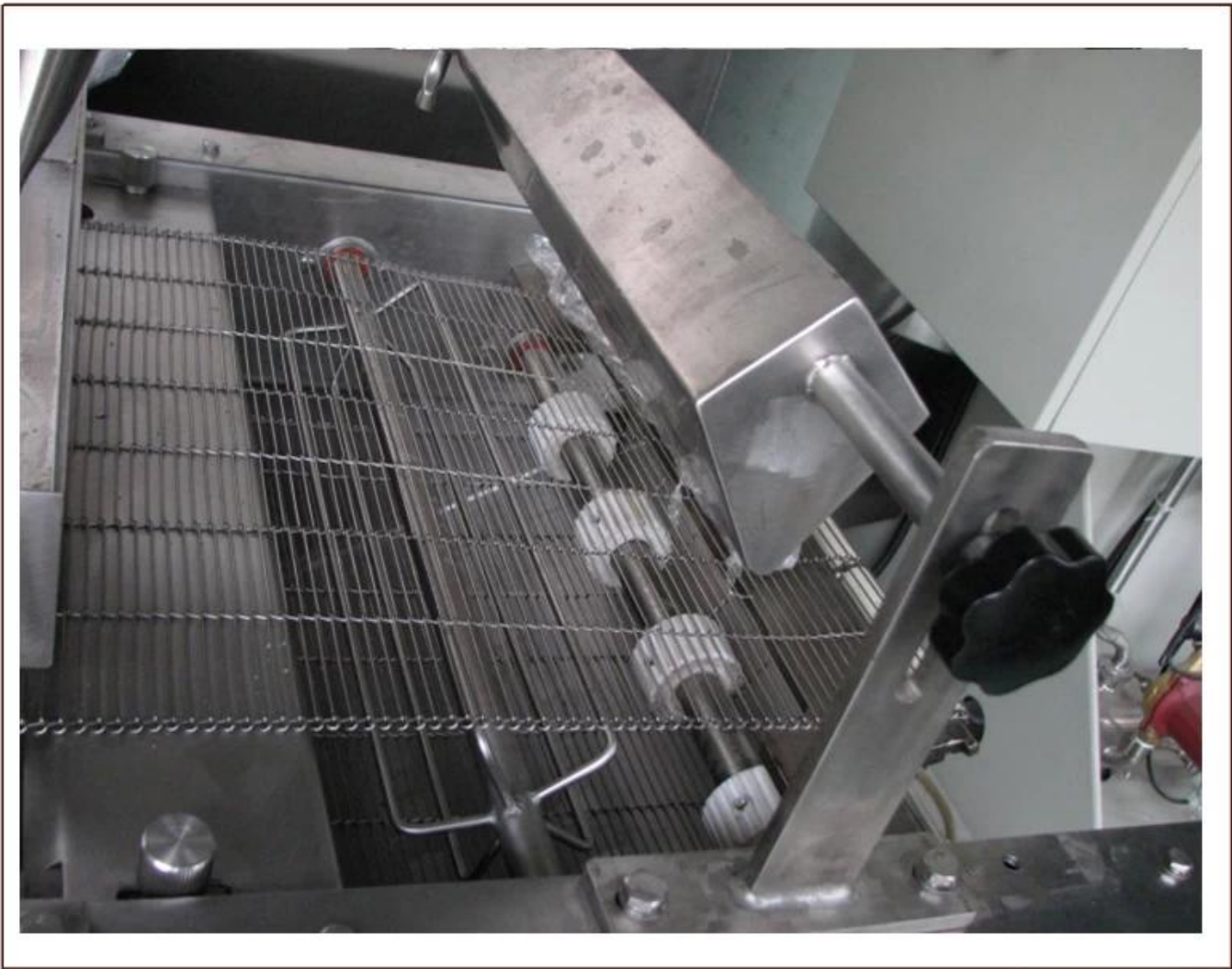
2. Os engenheiros estão disponíveis para viajar para o site do cliente no exterior, a fim de lançar e manter as máquinas, bem como para fornecer um treinamento da equipe no local do cliente.

Detalhes:









Produtos de chocolate:



Fábrica:



Certificações:

4 Certificates 

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

CE



Equipment variety complete, reasonable price !

CE



Patent Certificate



ISO



Excellent quality assurance, customer service !

ISO



Clientes visite:

