Parâmetros técnicos

Modelo	**1200**
Wiremesh e Largura da correia (mm)	**1200**
Wiremesh & velocidade da correia (m / min)	**1 ~ 6**
Unidade de refrigeração (conjunto)	**5**
Comprimento do túnel de resfriamento (m)	**22**
Temperatura do túnel de arrefecimento (° C)	**2 ~ 10**
Potência total (kw)	**28,5**
Peso (kg)	**4050**
Dimensões exteriores (mm)	**25500 * 1450 * 1800**

Descrição do Produto:

A linha enrobing é revestir o chocolate em vários alimentos como Biscoito, bolachas, torta de bolo de ovos E petiscos Etc O túnel refrigerando está disponível.
Existem seguintes dispositivos especiais para opcional também:
1. alimentação de revista: para simplificar a alimentação de biscoitos ou wafers etc para a malha de arame enrobing.
2. pulverizador granular: para sprinkler gergelim ou grânulo de amendoim sobre os produtos enrobing.
3. decorador: para decorar ziguezagues ou listras de cor diferente na superfície de produtos enrobing.

Embalagem & Entrega:
1. A máquina será embalada em caixa de madeira, Evitando danos inesperados.
2. A máquina Será enviado de Porto de xangai

Serviço:

1. Juntamente com as máquinas separadas, a nossa empresa também tem a capacidade de fornecer soluções integradas para a fabricação do produto de chocolate.

2. Engenheiros estão disponíveis para viajar para o local do cliente no exterior, a fim de lançar e manter máquinas, bem como para fornecer uma formação de equipe na localização do cliente.

1 Product details

FÁBRICA:

CERTIFICAÇÕES:

CLIENTES COM EUA:

Máquina de pan automática de revestimento de chocolate