Parâmetros técnicos

Modelo	**1200**
Wiremesh & largura da correia (mm)	**1200**
Wiremesh & Belt speed (m / min)	**1 ~ 6**
Unidade de refrigeração (conjunto)	**5**
Comprimento do túnel de resfriamento (m)	**22**
Temperatura do túnel de resfriamento (° C)	**2 ~ 10**
Potência total (kw)	**28.5**
Peso (kg)	**4050**
Dimensões exteriores (mm)	**25500 * 1450 * 1800**

Descrição do Produto:

o Empresa de túnel de resfriamento de chocolate É revestir o chocolate em vários alimentos, como Bolacha, Bolacha, Torta De Bolo De Ovos E lanches Etc. O túnel de resfriamento está disponível.
Existem dispositivos especiais que se seguem para opcional também:
1. alimentação da revista: para simplificar a alimentação de biscoitos ou bolachas, etc., para a malha de arame.
2. Aspersão granular: aos grãos de gergelim ou de amendoim dos sprinklers nos produtos de revestimento.
3. decorador: para decorar ziguezagues ou listras de cores diferentes na superfície de produtos de revestimento.

Embalagem & Entrega:
1. A máquina será embalada em uma caixa de madeira, Evitando danos inesperados.
2. A máquina Serão enviados a partir de Porto de Xangai

Serviço:

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

2. Os engenheiros estão disponíveis para viajar para o site do cliente no exterior, para iniciar e manter máquinas, bem como para fornecer treinamento em equipe na localização do cliente.

1 Product details

FÁBRICA:

CERTIFICAÇÕES:

CLIENTES COM EUA:

Chocolate enrober à venda