

Parâmetro técnico:

Modelo	YOQ-E250
Wiremesh e largura do cinto (milímetros)	250
Wiremesh e velocidade do cinto (M / min)	3,5-6,5
RÉFUnidade de rigeração	1Conjuntos
Comprimento do túnel de resfriamento (M)	5
Temperatura do túnel de resfriamento (°C)	2-15
Poder total(Kw)	10.94
Dimensões (mm)	8400 * 940 * 1780

Função:

o **Túnel de resfriamento para enrobar** É revestir o chocolate **Vários alimentos** tal 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. feed da revista: para simplificar a alimentação de biscoitos ou bolachas na malha de arame.
2. Aspersão granular: aos grãos de gergelim ou de amendoim dos sprinklers nos produtos de revestimento.
3. decorador: para decorar zigzagues ou listras de cores diferentes na superfície de produtos de revestimento.

Nossa máquina de revestimento de chocolate 250mm é de alta qualidade com motor como SEW ou Nörd, Eletricidade Omron ou Schneider.

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.

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



Visita dos clientes:

