

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:

A empresa de túnel de resfriamento de chocolate é revestir o chocolate em vários alimentos, como Bolacha, bolachas, torta de bolo de ovo E lanches Etc. O túnel de resfriamento está disponível.

Existem também os seguintes dispositivos especiais para opcional:

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 um 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 fornecer 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.





FÁBRICA:



CERTIFICAÇÕES:



CLIENTES COM EUA:



Enrober de chocolate à venda