

Технические параметры:

| | |
|--------------------------------------|-------------------|
| Модель | Y0Q-E250 |
| Wiremesh и ширина ремня (мм) | 250 |
| Wiremesh и скорость ленты (м / мин) | 3.5-6.5 |
| Reerigeration блок | 1наборы |
| Охлаждение туннель длиной (м) | 5 |
| Температура охлаждающей туннель (°C) | 2-15 |
| Общая мощность (кВт) | 10.94 |
| Размеры (мм) | 8400 * 940 * 1780 |

Функция:

Глазирочная линия для покрытия шоколадом на **различные продукты питания** такие как печенье, вафли, яйца рулоны торт пирог и закуски и т.д. Охлаждение тоннель доступно.

Есть следующие специальные устройства для дополнительно также:

1. корма журнала: для упрощения подачи печенья или вафель на глазирочная проволоочной сетки.
2. гранулированный спринклерной: в спринклерных кунжут или арахис зерно на глазирования продукции.
3. декоратор: украсить зигзаги или полосы разного цвета на поверхности глазирования продукции,

Наша 250мм Шоколадный глазирочная машина типа высокого класса с двигателем, как шить или Nord, электричество Omron или Schneider.

Упаковка & АМР; Доставка:

1. Машина будет упакован в деревянная коробка, Избегая неожиданного повреждения.
2. Машина будет поставляться из Порт Шанхай,

Услуги:

1. Наряду с отдельными машинами, наша компания также имеет возможность поставлять комплексные решения для изготовления шоколадного продукта.
2. Инженеры доступны для путешествий на сайт заказчика за рубежом, для того, чтобы начать и поддерживать машины, а также обеспечить подготовку команды на месте заказчика.

Подробности:









Шоколадные изделия:



Фабрика:



Сертификаты:

4 Certificates 

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| <p>CE</p>  | <p>CE</p>  | <p>Patent Certificate</p>  | <p>ISO</p>  | <p>ISO</p>  |
| <p>Equipment variety complete, reasonable price !</p> | | | <p>Excellent quality assurance, customer service !</p> | |

Клиенты посетить:

