

Технические

параметры

:

| | |
|--|-----------------------|
| Модель | 400 |
| Ширина транспортерной сетки (мм) | 400 |
| Скорость движения конвейера (м/мин) | 1 ~ 6 |
| Количество холодильных агрегатов в охлаждающем тоннеле (комп.) | 2 |
| Длина тоннеля (м) | 10 |
| Рабочая температура в тоннеле(° С) | 2 ~ 10 |
| Общая электрическая мощность (кВт) | 16 |
| Вес (кг) | 1800 |
| Габаритные размеры (мм) | 13160 * 700 * 1500 |

Описание:

Глазировочная машина это специальное оборудование для производства различной шоколадной продукции. Машина предназначена для покрытия шоколадной массой корпусов конфет, вафель, печенья, крекеров, сырков, зефира, пастилы и других кондитерских изделий.

1. Полностью автоматизированный процесс производства, идеальная ориентация глазированных изделий на выходе из машины, увеличенная на 1/3 производительность.
2. Возможность добавления арахиса или кунжута в шоколадное покрытие.
3. Возможность нанесения рисунка различного цвета на шоколадное?покрытие.

Упаковка и доставка:

1. Для обеспечения сохранности во время перевозки, оборудование упаковывается в деревянные ящики.
2. Оборудование отправляется из порта г. Шанхай.

Обслуживание:

1. Наряду с поставкой отдельных машин, наша компания также имеет возможность поставлять комплексные решения для изготовления продукции из шоколада.
2. В ряду сотрудников компании числятся высококвалифицированные инженеры, которые рекомендуются для поездки на территорию Заказчика. Инженеры отвечают за настройку и запуск оборудования, в том числе они проводят обучение персонала для дальнейшего осуществления производственных работ с использованием нашего оборудования.

Подробнее:



Фабрика:



Сертификаты:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

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

Клиенты с нами:

