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(° C)	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:

1 Product details

Фабрика:

Сертификаты:

Клиенты с нами:

RAKHAT