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:



Клиенты с нами:

