Технические параметры:

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

Функция:
Глазировочная 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 глазировочная проволочной 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 глазировочная машина типа высокого класса с двигателем, как шить или Nord,
электричество Omron или Schneider.

Упаковка & AMP; 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:

Клиенты посетить:

RAKHAT