

Технические данные:

| | |
|--|--------------------|
| Модель | 400 |
| Проволока и ширина ремня (мм) | 400 |
| Проводка и скорость пояса (м / мин) | 1 ~ 6 |
| Холодильный агрегат (комплект) | 2 |
| Длина туннеля охлаждения (м) | 10 |
| Температура охлаждающего туннеля (° c) | 2 ~ 10 |
| Общая мощность (кВт) | 16 |
| Вес (кг) | 1800 |
| Наружные размеры (мм) | 13160 * 700 * 1500 |

описание продукта:

Линия глазирования заключается в том, чтобы покрыть шоколад **Различные продукты питания** такие как Бисквит, вафли, пирожки с пирожными с яйцами И закуски и т.п. Имеется туннель для охлаждения.

Кроме того, имеются дополнительные устройства:

1. Подача журнала: для упрощения подачи печенья или вафель в сетку с сеткой.
2. гранулированный спринклер: к спринтеру спринклера или арахисовой грануле на продуктах для глазирования.
3. Декоратор: для украшения зигзагов или полос разного цвета на поверхности продуктов для охлаждения,

Упаковка & Доставка:

1. Машина будет упакована в деревянная коробка, Избегая неожиданного повреждения.
2. [Шоколадная глазурная машина в продаже](#) Будут отправлены из Шанхайский порт,

Обслуживание:

1. Наряду с отдельными машинами наша компания также имеет возможность поставлять интегрированные решения для производства шоколадного продукта.
2. Инженеры могут путешествовать на сайт заказчика за рубежом, чтобы запускать и обслуживать машины, а также обеспечивать обучение в команде по месту нахождения клиента.

Информация о продукте:



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:

