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 (° с)	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 яйцом И закуски и т.п.Имеется туннель для охлаждения.
Кроме того, имеются следующие специальные устройства:
1. подача в журнале: для упрощения подачи печенья или вафель в сетчатую сетку.
2. гранулированный спринклер: спринклерный кунжут или арахисовую гранулу 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 доступны для поездок на сайт клиента за рубежом, для запуска и обслуживания машин, а также для обеспечения подготовки команды в месте нахождения клиента.

Информация о продукте:

1 Product details

Фабрика:

Сертификаты:

Клиенты с нами: