

Технические параметры:

Модель	Y0Q-E250
Wiremesh и ширина ремня (мм)	250
Wiremesh и скорость ленты (м / мин)	3.5-6.5
Reerigeration блок	1наборы
Охлаждение туннель длиной (м)	5
Температура охлаждающей туннель (°C)	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 проволоочной 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 & АМР; Доставка:

1. Машина будет упакован в деревянная коробка, Избегая неожиданного повреждения.
2. Машина будет поставляться из Порт Шанхай,

Услуги:

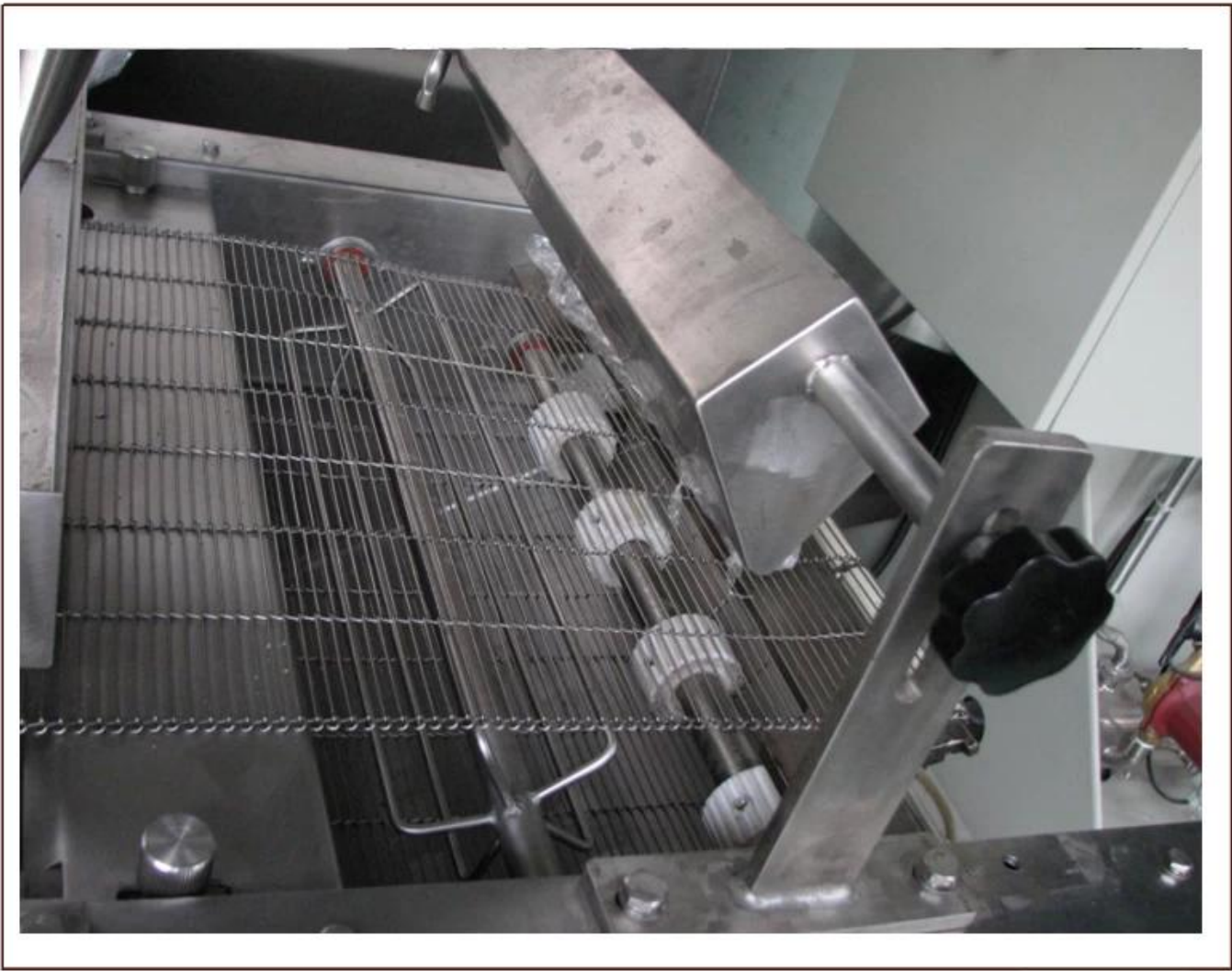
1. Наряду с отдельными машинами, наша компания также имеет возможность поставлять комплексные решения для изготовления шоколадного продукта.
2. Инженеры доступны для путешествий на сайт заказчика за рубежом, для того, чтобы начать и поддерживать машины, а также обеспечить подготовку команды на месте заказчика.

Подробности:









Шоколадные изделия:



Фабрика:



Сертификаты:

4 Certificates 

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

<p>CE</p> 	<p>CE</p> 	<p>Patent Certificate</p> 	<p>ISO</p> 	<p>ISO</p> 
<p>Equipment variety complete, reasonable price !</p>			<p>Excellent quality assurance, customer service !</p>	

Клиенты посетить:

