

Thông số kỹ thuật:

Mô hình	YOQ-E250
Dây và dây đai rộng (Mm)	250
Wiremesh và tốc độ băng tải (M / phút)	3,5-6,5
LạiFBộ phận cứng	1Bộ
Độ dài đường hầm làm mát (M)	5
Nhiệt độ đường hầm làm mát (°C)	2-15
Tổng công suất (Kw)	10.94
Kích thước (mm)	8400 * 940 * 1780

Chức năng:

Các đường hầm làm mát cho enrobing là để sô cô la trên **Thức ăn khác nhau** như là Biscuit, wafers, trứng bánh cuốn bánh Và đồ ăn nhẹ VvĐường hầm làm mát có sẵn. Có những thiết bị đặc biệt sau đây cho tùy chọn cũng có:

1. Thức ăn tạp chí: để đơn giản hóa việc cho ăn bánh quy hoặc bánh mì vào lưới dây enrobing.
2. hạt phun: hạt vừng hoặc hạt đậu phộng trên các sản phẩm enrobing.
3. trang trí: trang trí các zigzag hoặc sọc có màu khác nhau trên bề mặt của sản phẩm enrobing.

Máy sôcôla Chocolate 250mm của chúng tôi là loại cao cấp với Động cơ như SEW hoặc Nord,
Điện Omron hoặc Schneider.

Bao bì & Chuyển:

1. Máy sẽ được đóng gói trong một Thùng gỗ, Tránh được những thiệt hại bất ngờ.
2. Máy Sẽ được vận chuyển từ Cảng Thượng Hải.

Dịch vụ:

1. Cùng với các máy riêng biệt, công ty chúng tôi cũng có khả năng cung cấp các giải pháp tích hợp để sản xuất sản phẩm sôcôla.
2. Kỹ sư có thể đi đến địa điểm của khách hàng ở nước ngoài, để khởi động và bảo trì máy móc, cũng như đào tạo đội ngũ tại địa điểm của khách hàng.

Chi tiết:







Các sản phẩm Chocolate:



Nhà máy:



Giấy chứng nhận:

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>	

Khách hàng ghé thăm:



[Hocolate enrobing line công ty.](#)