

Chocolate Enrober Line

خط تغطيس شوكولا



1100*75*200 (CM)

4 متر بالدقيقة

17.5 KW

ستانلس ستيل غذائي 304

3 Phase 380 V

الأبعاد

الطاقة الإنتاجية

القدرة

المعدن المستخدم

تغذية الكهرباء



The chocolate dipping line is a dipping head available in several sizes, in addition to a cooling tunnel that fits the specified size of the dipping head.

The possibility of immersion in multiple forms (full - bottom - half)

خط تغطيس الشوكولا هو عبارة عن رأسية تغطيس متوفرة بعدة مقاسات بالإضافة لنفق تبريد يناسب المقاس المحدد لرأسية التغطيس إمكانية التغطيس بأشكال متعددة (كامل - سفلي - نصفي)

