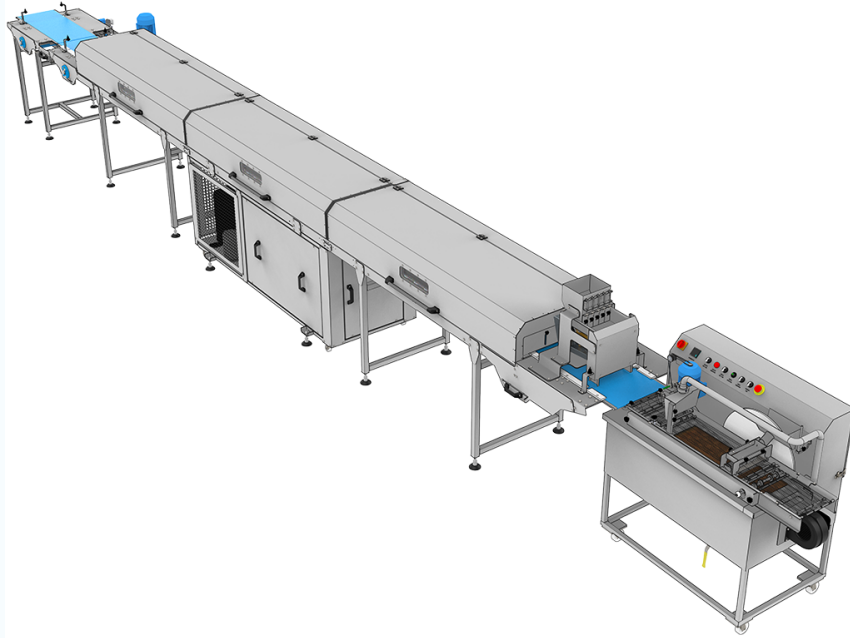




تغطية الشوكولاتة (دراجيه)
خط تغطية الشوكولاتة
 خط تغطية الشوكولاتة: ENL200. تعرض الصفحة صورة كل
 موديل ومواصفاته الفنية.
[سعر حسب الطلب](#)

التفاصيل الفنية

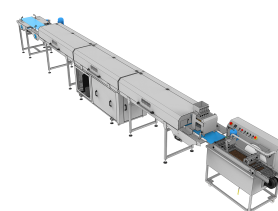
القسم	تغطية الشوكولاتة (دراجيه)
الموديلات	1
نوع الخط	خط تغطية مدمج كامل: تمبر + تغطية + نفق تبريد
آلة التمبر	Wheel tempering machine, batch type, 50 كجم
عرض حزام آلة التغطية	200 مم
عرض حزام نفق التبريد	300 مم
طول التبريد	6 m قياسي; حتى 10 m اختياري
وحدة الرش	اختياري module for nuts, crumbs or crispies
الطاقة	حتى 50 كجم/ساعة
شكل المنتج	البسكويت والويفر والألواح والمعجنات ذات القاعدة المستوية
حالة الاستخدام المناسبة	خط تغطية جديد لا تتوفر فيه بعد معدات التمبر والتبريد

متطلبات التشغيل	يختار EM200 أو EM200TT فقط عند توفر نظامي التمير والتبريد مسبقا
المادة	ستانلس ستيل AISI 304 وبلاستيك هندسي وألمنيوم
التغذية الكهربائية	380 V, ثلاثي الطور
إجمالي استهلاك القدرة	6 كيلوواط
الموديل	ENL200

الموديلات والمواصفات

ENL200

خط تغطية الشوكولاتة



المواصفات الفنية للموديل ENL200.

السعر: EUR 35,000

نوع الخط	خط تغطية مدمج كامل: تمير + تغطية + نفق تبريد
آلة التمير	Wheel tempering machine, batch type, 50 كجم
عرض حزام آلة التغطية	200 مم
عرض حزام نفق التبريد	300 مم
طول التبريد	6 m قياسي; حتى 10 m اختياري
وحدة الرش	اختياري module for nuts, crumbs or crispies
الطاقة	حتى 50 كجم/ساعة
شكل المنتج	البسكويت والويفر والألواح والمعجنات ذات القاعدة المستوية
حالة الاستخدام المناسبة	خط تغطية جديد لا تتوفر فيه بعد معدات التمير والتبريد
متطلبات التشغيل	يختار EM200 أو EM200TT فقط عند توفر نظامي التمير والتبريد مسبقا
المادة	ستانلس ستيل AISI 304 وبلاستيك هندسي وألمنيوم
التغذية الكهربائية	380 V, ثلاثي الطور
إجمالي استهلاك القدرة	6 كيلوواط

