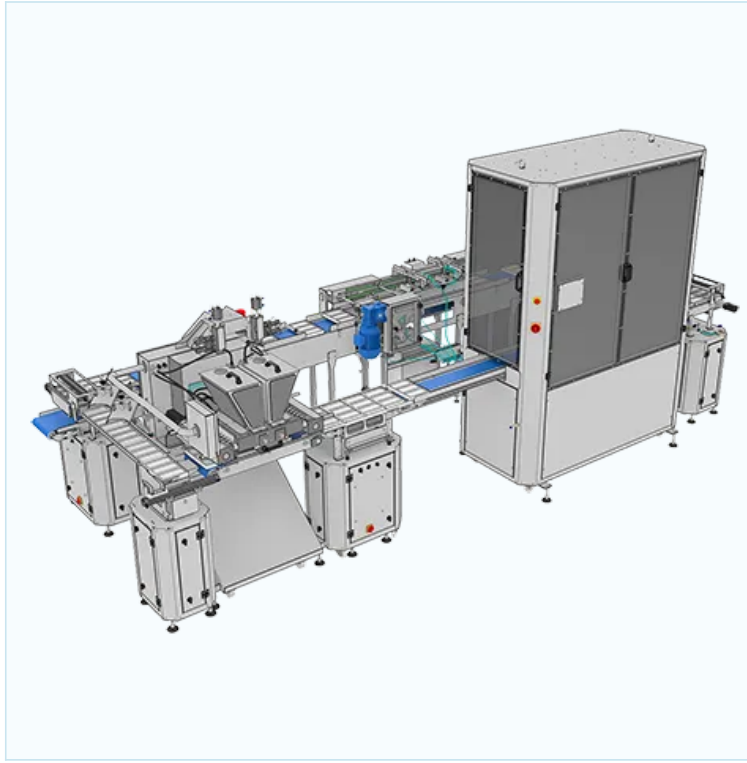




تشكيل الشوكولاتة
خط تشكيل الشوكولاتة
خط تشكيل الشوكولاتة: MML100, MMEL100. تعرض الصفحة
صورة كل موديل ومواصفاته الفنية.
[سعر حسب الطلب](#)

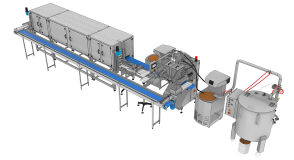
التفاصيل الفنية

القسم	تشكيل الشوكولاتة
الموديلات	2
تبريد	نفق تبريد متعدد الطوابق على قضبان لنقل القوالب.
التفريغ	إخراج يدوي من القوالب عند نهاية الخط.
إجمالي استهلاك القدرة	380 ٧ ثلاثي الطور، 8 كيلوواط.
الموديل	MMEL100
المادة	ستانلس ستيل ملامس للغذاء

الموديلات والمواصفات

MMEL100

خط تشكيل الشوكولاتة

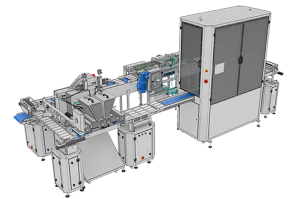


المواصفات الفنية للموديل MMEL100.

تبريد	نفق تبريد متعدد الطوابق على قضبان لنقل القوالب.
التفريغ	إخراج يدوي من القوالب عند نهاية الخط.
تبريد	اختياري add-on chocolate enrober; enrobed articles enter the same cooling tunnel.
إجمالي استهلاك القدرة	380 V ثلاثي الطور، 8 كيلوواط.
الموديل	MMEL100
المادة	ستانلس ستيل ملاصق للغذاء

MML100

خط تشكيل الشوكولاتة



المواصفات الفنية للموديل MML100.

تبريد	نفق تبريد رأسي بنظام المصعد يتسع لـ 108 قوالب داخل دورة التبريد.
نظام التحكم	نظام آلي مدمج لإخراج المنتج من القوالب.
إجمالي استهلاك القدرة	380 V ثلاثي الطور، 10.2 كيلوواط.
الموديل	MML100
المادة	ستانلس ستيل ملاصق للغذاء