



سردکن اسپیرال

این دستگاه جهت خنک کردن انواع محصولات صنایع غذایی مانند نان، کیک، کلوچه، بیسکویت و ... مورد استفاده قرار می گیرد. استفاده از این دستگاه در خطوط نان صنعتی و خطوط پیوسته تولید انواع نان، کیک، کلوچه بیسکویت و ... در جهت سرعت بخشیدن در تولید و افزایش کیفیت بسیار مؤثر می باشد.

مزایای دستگاه :

- ۱- صرفه جویی در فضا
- ۲- افزایش راندمان تولید
- ۳- انتقال مناسب محصول
- ۴- ایجاد محیط کاملا بهداشتی جهت سرد کردن محصول



مشخصات فنی

40	عرض نوار (cm)
UPVC	جنس نوار
1.1	قدرت موتور (kw)
220	ولتاژ برق (V)