

Açıklama

Depositor tavaları Özel olarak yapılır.tek kafalı,çift kafalı veya üçlü dolum yapabilen depositorlerimizde kullanılır.Ham yağ bazlı hem şeker bazlı fondan,krem,jelly,karamel hem de çikolatalı ürünler için kullanılır.

Teslim edilen her bir hat için hatlarımıza yönelik en uygun kalıp tedarikçisini önermekteyiz. Çalışma ilkemiz bizleri herhangi bir kalıp tedarikçisinden bağımsız kılabilen serbest kalıp sistemine dayandığından ötürü hatlarımız genel itibariyle çok özel kalıp setlerine gereksinim duymazlar. En önemlisi, kalıplar güvenilir nitelikte olup boyut ve yüzeyler sanayi makineleri için uygundur. Konuyla ilgili destek almak için lütfen bizimle iletişime geçiniz.

{gallery}../boelu/images/schokoformen{/gallery}

Technical data

Çalışma aralığı : 275mm

425mm

600mm

800mm

900mm

1000mm