

Paramètres techniques:

| | |
|--|-------------------------------------|
| Modèle | Chocolat Conche 20L |
| Capacité maximale (L) | 20 |
| Remise en forme de meulage (micron) | 20-25 |
| Vitesse de rotation de l'essieu principal (tr / min) | 93 |
| Temps de broyage (h) | 8-dix |
| Puissance du moteur principal (kw) | 1,5 |
| Puissance de chauffage électrique (kw) | 0,6 |
| poids (kg) | 295 |
| Dimensions extérieures (mm) | 920 *600*1110 |

Fonction:

1. La machine est utilisée dans broyage fin de la masse de chocolat.
2. C'est le équipement principal dans la ligne de production de chocolat.

Emballage & Livraison:

1. La machine sera emballée dans un caisse en bois, évitant les dommages inattendus.
2. Cette machine sera expédié de Port de Shanghai.

Un service:

1. Avec les machines séparées, notre compagnie a également une capacité de fournir des solutions intégrées pour la fabrication du produit de chocolat.
2. Les ingénieurs sont disponibles pour se rendre sur le site du client à l'étranger, afin de lancer et d'entretenir des machines, ainsi que pour fournir une formation d'équipe sur le site du client.

Détails:



Usine:



Certification:



Les clients visitent:

