

Paramètres techniques:

Modèle	Conche au chocolat 20L
Capacité maximale (L)	20
Fitness de broyage (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

Une fonction:

Le chocolat est utilisé dans le broyage fin de la masse de chocolat, il s'agit de l'équipement principal de la chaîne de production de chocolat.

Le matériau extérieur est entièrement en acier inoxydable. la machine entière est conçue avec double gaine qui permettent la circulation de l'eau froide, empêchent la température élevée brûlé le chocolat.

La machine à confiserie au chocolat QYJ 20 est facile à utiliser et à déplacer et ne prend pas trop de place. C'est la machine idéale pour le laboratoire ou la petite usine.

Emballage & Livraison:

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

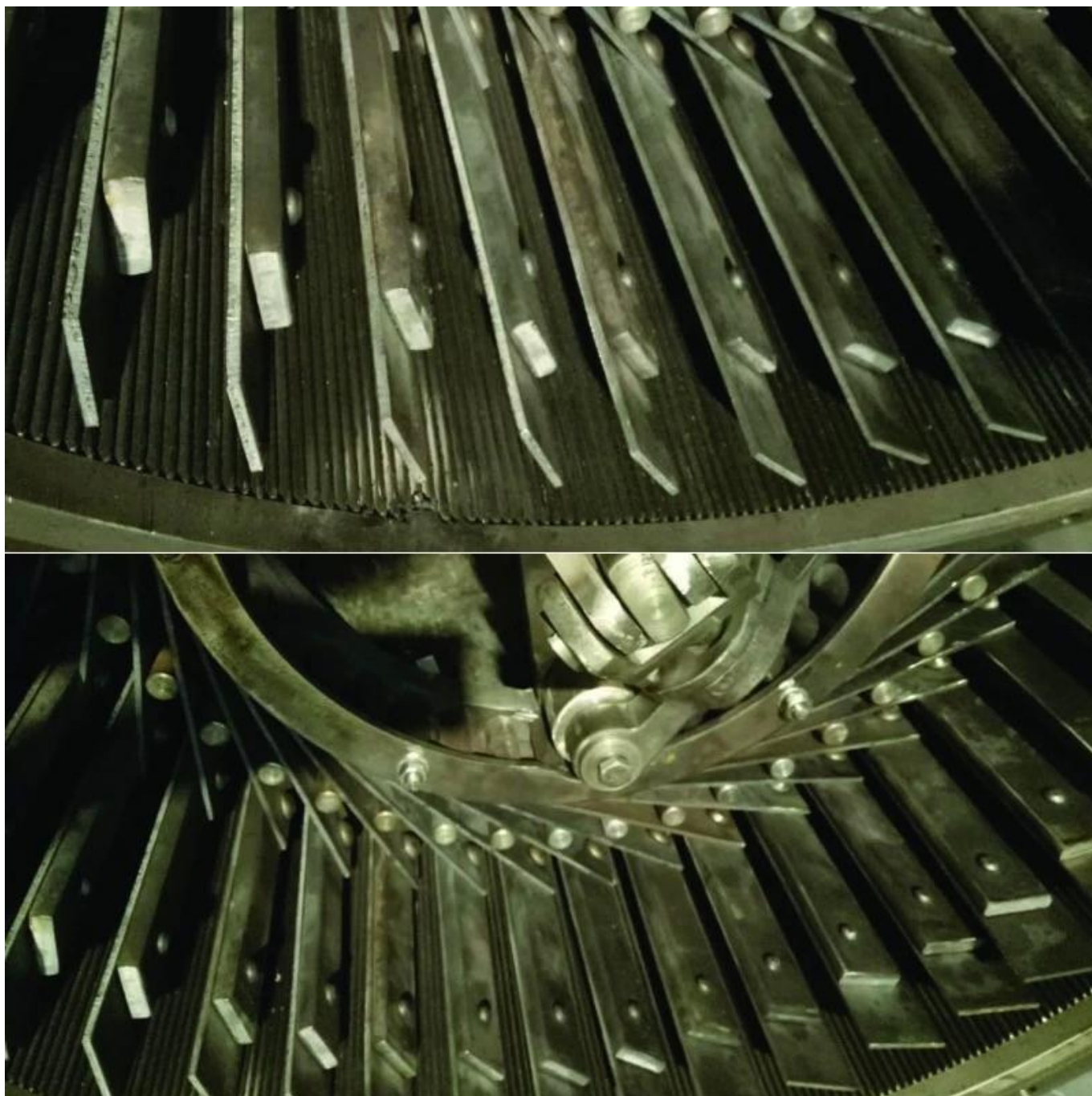
Un service:

1. Outre les machines séparées, notre société est également en mesure de fournir des solutions intégrées pour la fabrication du produit au 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 en équipe sur le site du client.

Détails:







Usine:



**SUZHOU ASIA-EUROPE BRIDGE
ELECTRONIC TECHNOLOGY CO., LTD.**



Certification:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

CE



China Quality Certification Center
CERTIFICATE OF CONFORMITY

CE



ITS INSPECTION & CERTIFICATION UK LIMITED
CERTIFICATE OF CONFORMITY

Patent Certificate



实用新型专利证书

ISO



CERTIFICATE
Shanghai ZhangPuhua Pass Certification Center

ISO



ZOHY
QUALITY MANAGEMENT SYSTEM
CERTIFICATE

Equipment variety complete, reasonable price !
Excellent quality assurance, customer service !

Les clients visitent:

