Paramètres techniques:

maquette	800
Diamètre du pot de polissage (mm)	800
Vitesse de rotation (tr / min)	28
Puissance du moteur principal (kw)	1,5
Puissance de l'air bower (w)	250
Puissance de chauffage (w)	1000 × 2
Capacité (kg / temps)	35 à 50
poids (kg)	230
Dimensions extérieures (mm)	925 × 900 × 1500

Fonction:

1.la casserole de revêtement de chocolat est utilisée pour enduire le chocolat ou le sucre sur la surface des nourritures granulaires; comme les cacahuètes, les amandes, les raisins secs, etc.

2. il est également utilisé pour le polissage du chocolat dans différentes formes, après le polissage, le chocolat est excellent dans le lustre, la couleur et la forme.

3. Après polissage, la feuille sera enveloppée bien et doucement sur les produits et la forme de l'emballage sera distincte.

Emballage & Livraison:
1. La machine sera emballée dans un coffret en bois, évitant des dommages inattendus.
2. Cette machine sera expédiée du port de Shanghai

Un service:

1. Avec les machines séparées, notre société a également la capacité de fournir des solutions intégrées pour la fabrication du produit de chocolat.

2. Des ingénieurs sont disponibles pour se rendre sur le site du client à l'étranger, afin de lancer et d'entretenir des machines, ainsi que de former une équipe chez le client.

Nos machines:

Notre usine:

Nos certificats:

Nos clients:

RAKHAT