

réservoir de maintien de tempérage au chocolat

Paramètres techniques:

Modèle	500L
Capacité maximale (L)	500
Vitesse de rotation de l'essieu principal (tr / min)	22.5
Puissance du moteur principal (kw)	1.1
Puissance de chauffage électrique (kw)	5
Puissance de maintien de la chaleur (kw)	2,5
poids (kg)	515
Dimensions extérieures (mm)	351035 * 1480

Fonction:

Le réservoir de stockage est de stocker le chocolat finement moulu mangé de la masse dans température constante; c'est with automatique Système de contrôle de température.

Emballage & Livraison:

1. La machine sera emballée dans un caisse en bois, évitant les dommages inattendus.
2. La 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:



Yes, we can! Ok, we do!
Quality, we promise!



<http://www.aemost.com/>

CE ISO

Produits de chocolat:



Usine:





Certifications:

