

Технические параметры:

Модель	5000л
Максимальный объём (л)	5000
Скорость вращения ротора (об/мин)	22.5
Мощность привода двигателя (кВт)	5
Электронагревателей (кВт)	15
Мощность для поддержки температуры (кВт)	5
Вес (кг)	3000
Габаритные размеры (мм)	Φ2000 * 2500

Описание:

Темперирующие емкости служат для накопления и вымешивания шоколадных масс, а также автоматического поддержания заданной температуры массы.

Упаковка и доставка:

1. Для обеспечения сохранности во время перевозки, оборудование упаковывается в деревянные ящики.
2. Оборудование отправляется из порта г. Шанхай.

Обслуживание:

1. Наряду с поставкой отдельных машин, наша компания также имеет возможность поставлять комплексные решения для изготовления продукции из шоколада.
2. В ряду сотрудников компании числятся высококвалифицированные инженеры, которые рекомендуются для поездки на территорию Заказчика. Инженеры отвечают за настройку и запуск оборудования, в том числе они проводят обучение персонала для дальнейшего осуществления производственных работ с использованием нашего оборудования.

Подробнее:



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



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

CE ISO

Chocolate Products:



Factory:



Certifications:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE



Equipment variety complete, reasonable price !

Excellent quality assurance, customer service !

Clients Visit:

