Technische Parameter:

Modell	20L Chocolate Conche
Maximale Kapazität (L)	20
Schleifen der Fitness (Mikrometer)	20-25
Hauptachsdrehzahl (U / min)	93
Schleifzeit (h)	8-10
Hauptmotorleistung (kw)	1,5
Elektrische heizleistung (kw)	0,6
Gewicht (kg)	295
Außenmaße (mm)	920 *600*1110

Funktion:

Chocolate Conche wird beim Feinmahlen von Schokoladenmasse verwendet und ist die Hauptausrüstung in der Schokoladenproduktionslinie.

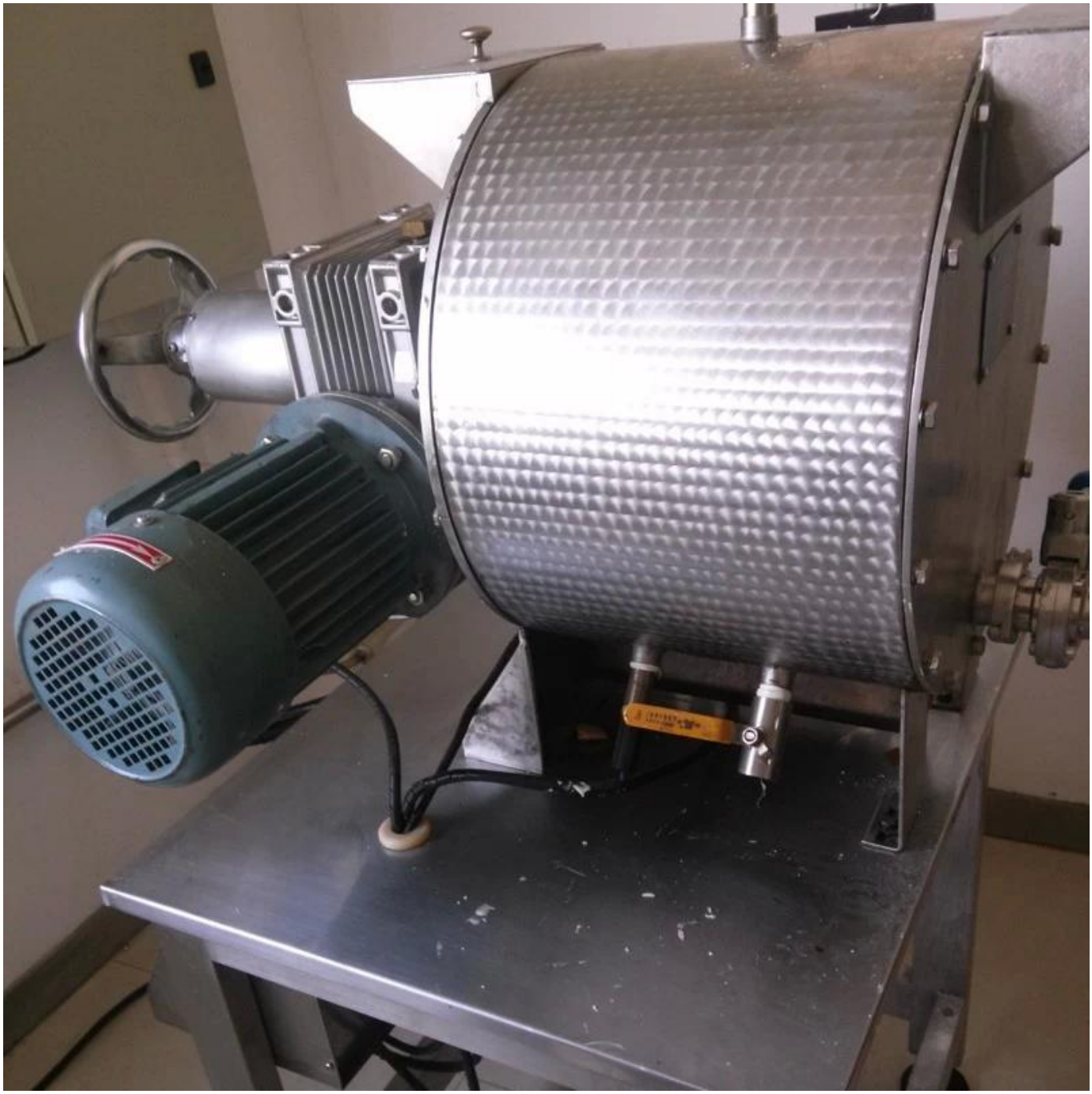
Das Außenmaterial ist komplett aus Edelstahl. Die gesamte Maschine ist mit Doppelmantel ausgestattet, so dass kühles Wasser zirkulieren kann.

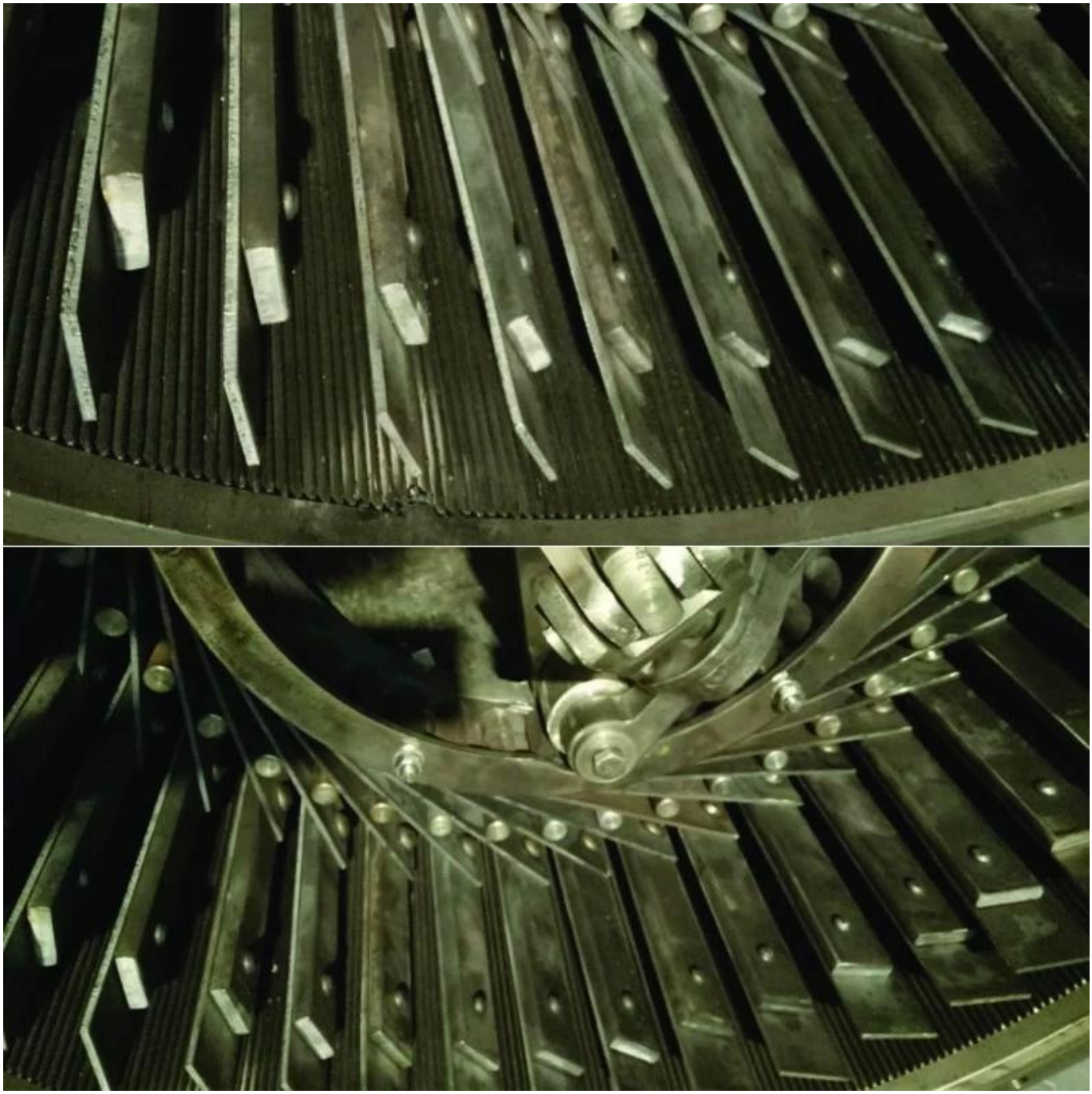
Die Schokoladen-Conche-Maschine QYJ 20 ist einfach zu bedienen und zu bewegen und nimmt nicht viel Platz ein. Es ist die ideale Maschine für Labor oder kleine Fabrik.

Verpackung & Lieferung:
1. Die Maschine wird in einem verpackt Holzschatulleunerwartete Schäden vermeiden.
2 Diese Maschine wird ab versendet Shanghai Hafen.

Bedienung:
1. Neben den separaten Maschinen ist unser Unternehmen auch in der Lage, integrierte Lösungen für die Herstellung des Schokoladenprodukts zu liefern.
2. Ingenieure stehen für Reisen zum Standort des Kunden im Ausland zur Verfügung, um Maschinen zu starten und zu warten sowie um ein Team am Kundenstandort zu schulen.

Einzelheiten:





Fabrik:

Zertifizierung:

Kunden besuchen:

RAKHAT