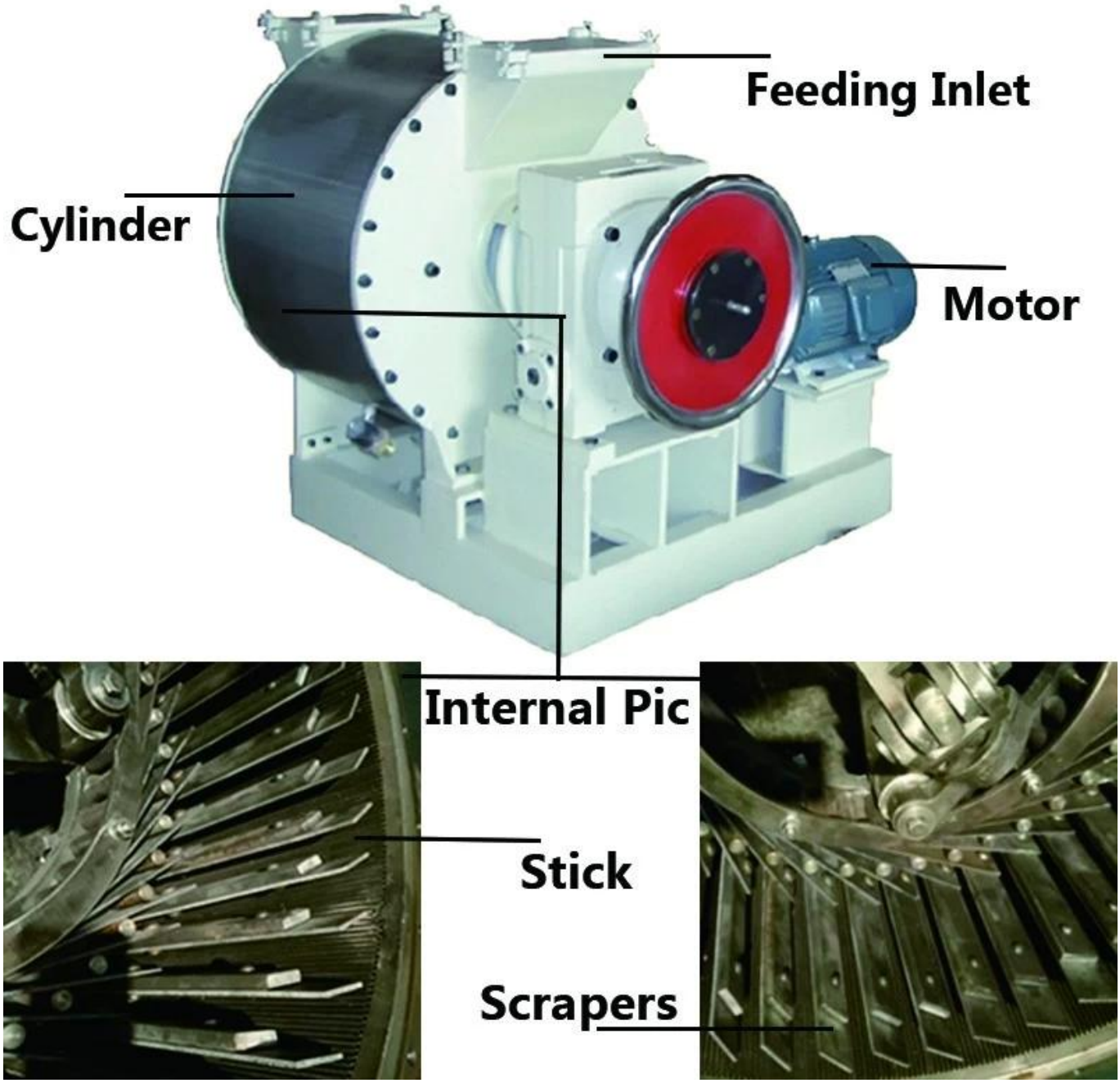
Technische Parameter:

Modell	100L Chocolate Conche
Maximale Kapazität (L)	100
Schleifen der Fitness (Mikrometer)	20-25
Hauptachsdrehzahl (U / min)	48
Schleifzeit (h)	12-16
Hauptmotorleistung (kw)	5.5
Elektrische heizleistung (kw)	2,5
Gewicht (kg)	1050
Außenmaß (mm)	1200 * 1150 * 1050

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, und verhindert, dass die Schokolade bei hoher Temperatur verbrannt wird.
Die Schokoladen-Conche-Maschine QYJ 100 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. die 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:


Feeding Inlet
Cylinder
Motor
Internal Pic
Stick
Scrapers

Fabrik:

Zertifizierungen:

Kundenbesuch: