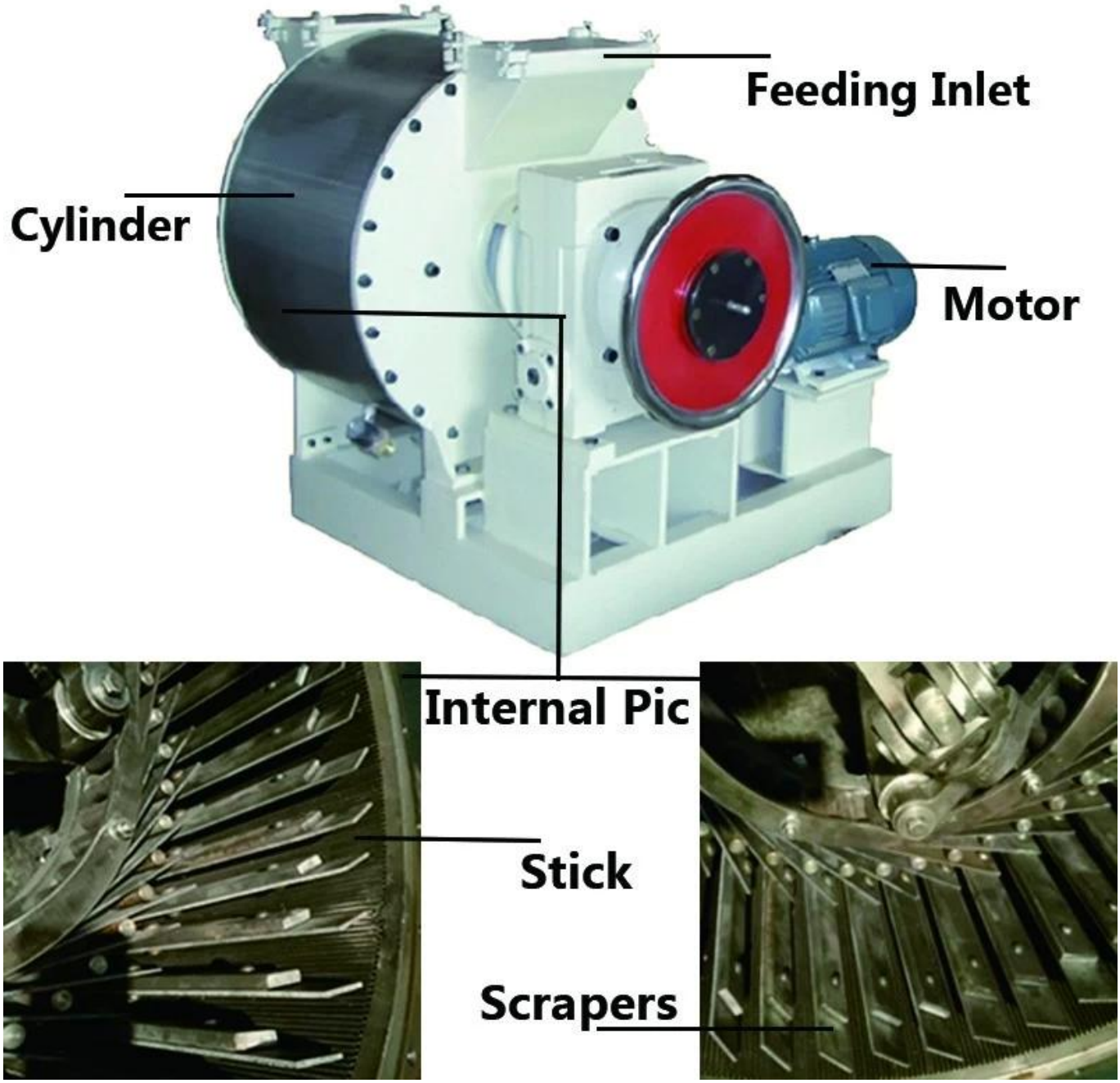
Parámetros técnicos:

Modelo	Conche De Chocolate De 100 L
Capacidad máxima (L)	100
Molienda de fitness (micras)	20-25
Velocidad de rotación del eje principal (rpm)	48
Tiempo de molienda (h)	12-16
Potencia del motor principal (kw)	5.5
Potencia eléctrica de calefacción (kw)	2.5
Peso (kg)	1050
Dimensión exterior (mm)	1200 * 1150 * 1050

Función:
Conche de chocolate se utiliza en la molienda fina de masa de chocolate, es el equipo principal en la línea de producción de chocolate.El material exterior es acero inoxidable completo. Toda la máquina está diseñada con doble camisa que permite que el agua fría circule, evitando que la alta temperatura queme el chocolate.
La máquina para hacer chocolate QYJ 100 es fácil de operar y mover, y no ocupa mucho espacio. Es una máquina ideal para laboratorio o pequeña fábrica ".

Embalaje y & Entrega:
1. La máquina será embalada en un caja de madera, evitando daños inesperados.
2. la maquina será enviado desde Puerto de shanghai

Servicio:
1. Junto con las máquinas separadas, nuestra empresa también tiene la capacidad de ofrecer soluciones integradas para la fabricación del producto de chocolate.
2. Los ingenieros están disponibles para viajar al sitio del cliente en el extranjero, con el fin de lanzar y mantener las máquinas, así como para proporcionar una capacitación de equipo en la ubicación del cliente.
Detalles:


Feeding Inlet
Cylinder
Motor
Internal Pic
Stick
Scrapers

Fábrica:

Certificaciones:

Los clientes visitan: