**Parámetros técnicos:**

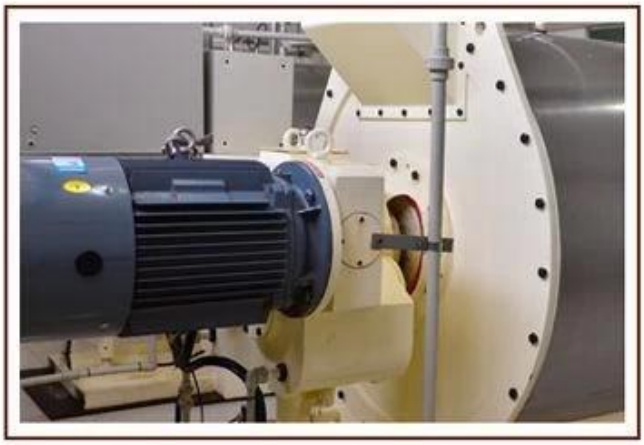
| | |
|---|---|
| Modelo | 100L Chocolate Conche |
| Capacidad máxima (L) | 100 |
| Aptitud de molienda (micra) | 20-25 |
| Velocidad de rotación del eje principal (rpm) | 48 |
| Tiempo de molienda (h) | 12-16 |
| Potencia del motor principal (kw) | 5.5 |
| Potencia de calentamiento eléctrico (kw) | 2.5 |
| Peso (kg) | 1050 |
| Dimensión exterior (mm) | 1200 * 1150 * 1050 |

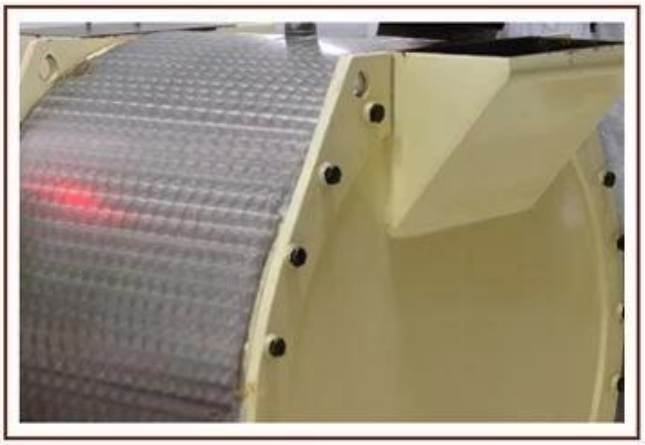
**Función:**
los unRectificadora de chocolate utomatic se utiliza principalmente para moler finamente pasta de chocolate, que integra cinco tipos de funciones. Tales como: molienda de azúcar, molienda de coco, mezcla, refinación y laminación.

**Embalaje y & Entrega:**
1. La máquina se embalará en una caja de madera, evitando daños inesperados.
2. La máquina será enviado desde Puerto de Shanghai

**Servicio:**
1. Junto con las máquinas separadas, nuestra compañía también tiene la capacidad de entregar 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 iniciar y mantener máquinas, así como para proporcionar una capacitación en equipo en la ubicación del cliente.

**Detalles:**





**Fábrica:**

**Certificaciones:**

**Los clientes visitan:**

RAKHAT