

Parámetros técnicos:

Modelo	Conche De Chocolate De 20 L
Capacidad máxima (L)	20
Molienda de fitness (micras)	20-25
Velocidad de rotación del eje principal (rpm)	93
Tiempo de molienda (h)	8-10
Potencia del motor principal (kw)	1.5
Potencia eléctrica de calefacción (kw)	0.6
Peso (kg)	295
Dimensiones exteriores (mm)	920 *600*1110

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 20 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. Esta maquina será enviado desde Puerto de shanghai

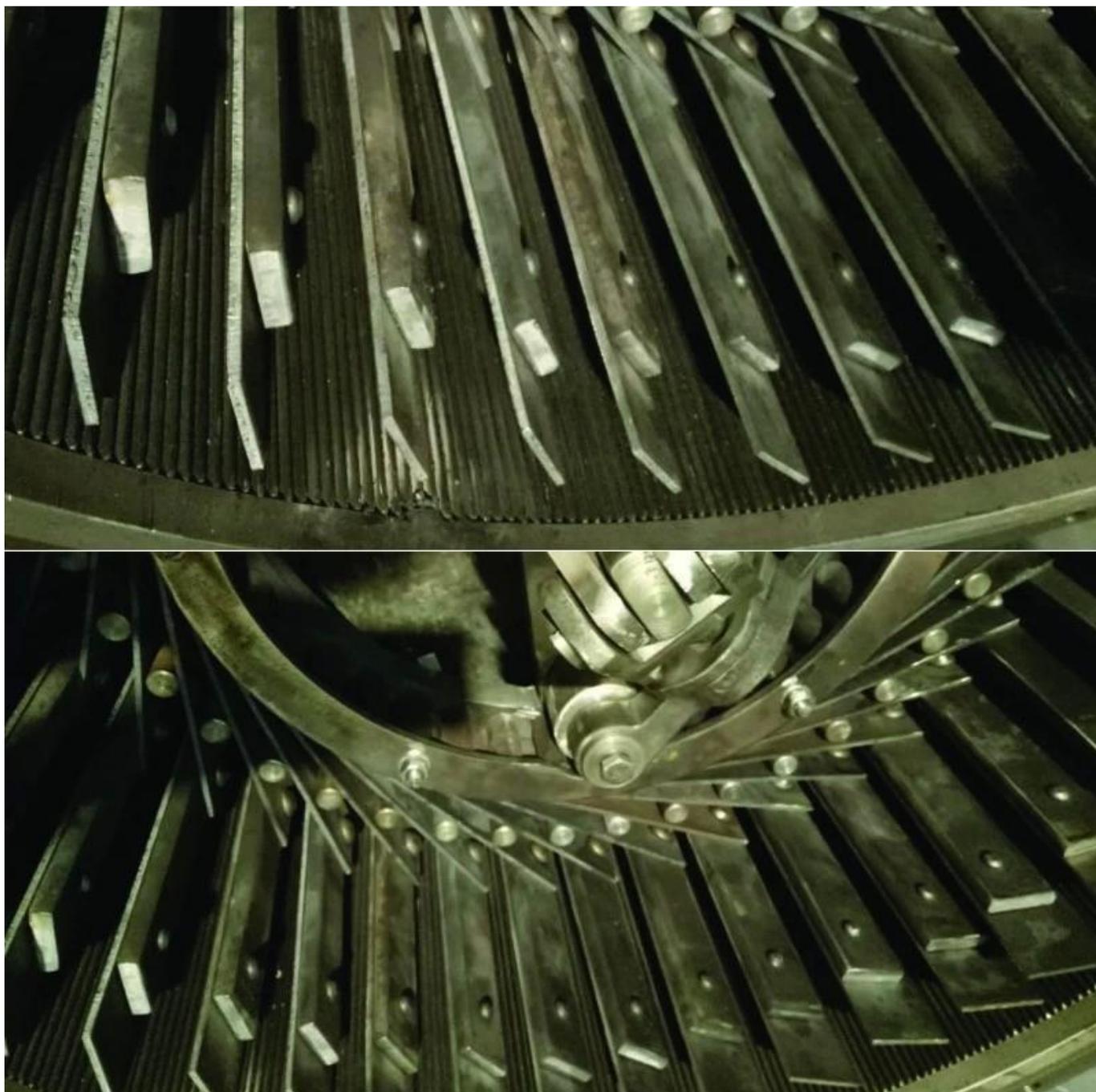
Servicio:

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 máquinas, así como para proporcionar una capacitación de equipo en la ubicación del cliente.

Detalles:







Fábrica:



Proceso de dar un título:



Los clientes visitan:

