Packaging & amp; Accouchement

Détails de l'emballage:	1.Our conchage du chocolat petite machine sera emballé dans **caisse en bois**; 2.Our machine de conchage du chocolat petite sera **expédiés par mer**.
Détail de la livraison:	Machine de conchage du chocolat petite seront expédiés **dans les 60 jours**.

Spécifications

1000L chocolat automatique machine Conche
1.Applied pour le broyage masse de chocolat
2.Automaticand opérer facilement
3.CE / ISO
4.Avez vidéo

Paramètres techniques

projet modèle	20L	100L	500L automatique	Manuel 500L	1000L	1500L
la capacité maximale (L)	20	100	500	500	1000	1500
finesse de broyage (microns)	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25
la vitesse de rotation axe principal (rpm)	93	48	33	33	35	35
temps de broyage (h)	8-10	12-16	16-22	16-22	16-22	16-22
la puissance du moteur principal (kw)	1.5	5.5	15	15	22	30
puissance de chauffage électrique (kw)	0,6	2.5	5	5	2 * 2	6
poids (kg)	295	1050	2,572	2,572	3050	4850
dimensons extérieur (mm)	* 600 * 920 1110	1200 * 1150 * 1050	2465 * 1146 * 1312	2000 * 1860 * 1280	2627 * 1280 * 1520	2918 * 1650 * 1920

Informations sur la société

Nous sommes chocolat fournisseur professionnel de la ligne de production en Chine, et nous nous efforçons de fournir un service à guichet unique pour nos clients à travers le monde. Nos techniciens sont

des pionniers dans cette industrie, et nous avons R & amp; D team pour améliorer la technologie.

En outre, nous pouvons également fournir tous les types de machine à emballer de chocolat pour nos clients.

Nos services

1.Engineers disponibles aux machines de service à l'étranger.

2. Nous visons à fournir un service à guichet unique pour nos clients à travers le monde y compris les machines de chocolat, la ligne de production de chocolat et de la conception de l'usine de chocolat ensemble.

Packaging & amp; Expédition

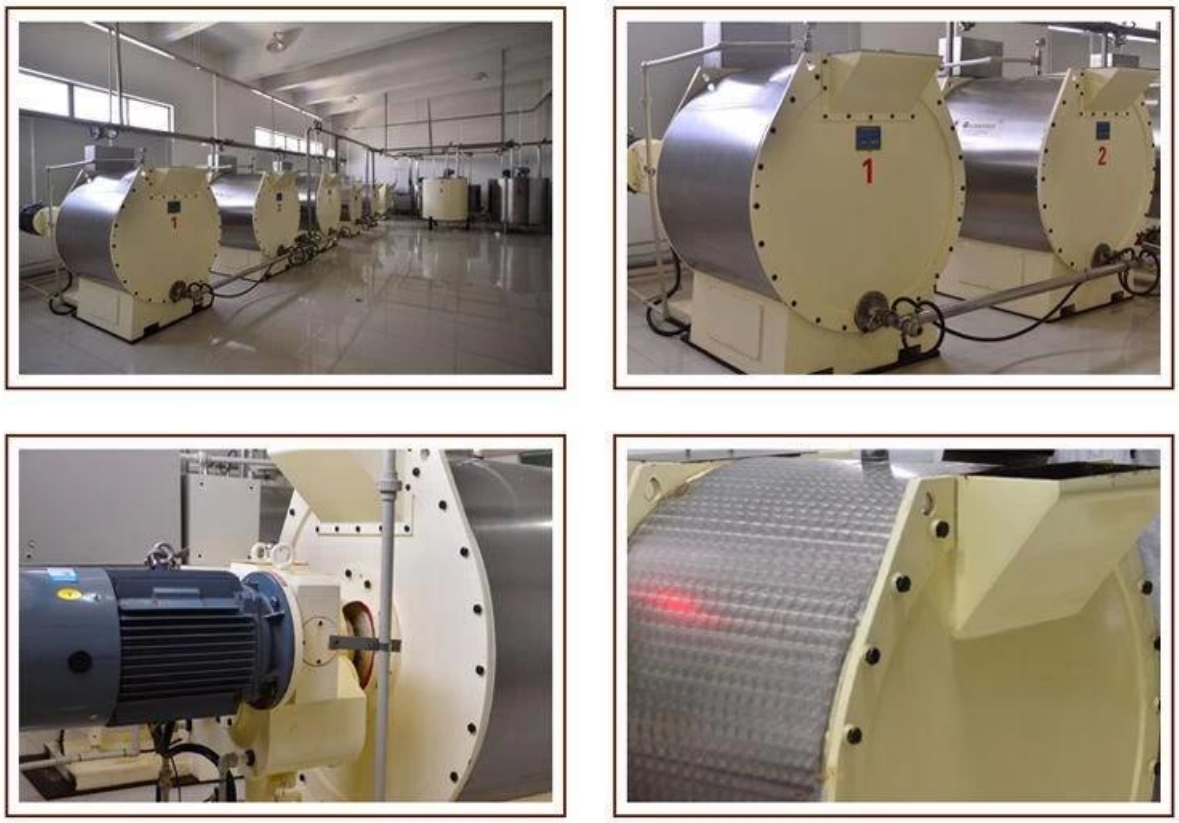
Notre petite machine de conchage du chocolat sera emballé par cas en bois et expédié par mer de Port de Shanghai.

Description du produit

Notre chocolat machine de conchage petite est utilisé dans le broyage fin de la masse de chocolat; après broyage, la finesse du chocolat atteindra 20-25 micron.So il aura un goût si délicieux et exquis. Ce processus permettra d'améliorer la saveur du chocolat grandement.

En outre, nous avons plus de 20 ans d'expérience chocolat machine de production. Notre qualité de conche de chocolat est fiable.

Détails du produit:



Usine:

YOQ