

Paramètres techniques:

Modèle	100L chocolat Conche
Capacité maximale (L)	100
Meulage de remise en forme (micron)	20-25
Axe principal tournant vitesse (tr/min)	48
Meulage de temps (h)	12-16
Puissance de moteur principal (kw)	5.5
Puissance (kw) de chauffage électrique	2.5
Poids (kg)	1050
Dimension extérieure (mm)	1150 * 1200 * 1050

Fonction:

Le unachines chocolat rectifieuse est principalement utilisé pour moude finement la pâte au chocolat, qui intègre les cinq types de fonction. Tels que: broyage du sucre, coco broyage, mélange, raffinage et rouler.

Emballage & livraison:

1. la machine sera emballée dans un coffret en bois, en évitant des dommages inattendus.
2. la machine sera livré depuis Port de Shanghai.

Service:

1. avec les machines distinctes, notre société a aussi une capacité à offrir des solutions intégrées pour la fabrication du chocolat produit.
2. ingénieurs sont disponibles pour le voyage au site du client à l'étranger, afin de lancer et d'entretien des machines, ainsi que pour fournir un entraînement de l'équipe à l'emplacement du client.

Détails:



Usine:





Certifications:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

CE	CE	Patent Certificate	ISO	ISO
Equipment variety complete, reasonable price !			Excellent quality assurance, customer service !	

Visite de clients:

