

**Paramètres techniques:**

Modèle	<a href="#">Chocolat Conche 100L</a>
Capacité maximale (L)	100
Remise en forme de meulage (micron)	20-25
Vitesse de rotation de l'essieu principal (tr / min)	48
Temps de broyage (h)	12-16
Puissance du moteur principal (kw)	5.5
Puissance de chauffage électrique (kw)	2,5
poids (kg)	1050
Dimension extérieure (mm)	1200 * 1150 * 1050

**Fonction:**

le unrectifieuse de chocolat utomatique est principalement utilisé pour broyer finement la pâte de chocolat, qui intègre cinq types de fonction. Tels que: le broyage de sucre, le broyage de coco, le mélange, le raffinage et le laminage.

**Emballage & Livraison:**

1. La machine sera emballée dans un caisse en bois, évitant les dommages inattendus.
2. La machine sera expédié de Port de Shanghai.

**Un service:**

1. Avec les machines séparées, notre compagnie a également une capacité de fournir des solutions intégrées pour la fabrication du produit de chocolat.
2. Les ingénieurs sont disponibles pour se rendre sur le site du client à l'étranger, afin de lancer et d'entretenir des machines, ainsi que pour fournir une formation d'équipe sur le site du client.

**Détails:**



**Usine:**







**Certifications:**

**CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE**

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

**Les clients visitent:**

