

Paramètres techniques:

modèle	600
Largeur (mm)	600
réfrigérateur	3HP * 3sets
compresseur	COPELAND
poignée électrique Moteur (kw)	1,5kW
Vitesse (m / min)	1 ~ 4
dépôt Vitesse (temps / min)	10

fonction:

Ces lignes permettent de changer le poids et la forme des gouttes et des mélanges de chocolat. Ce type de produit est idéal pour l'alimentation industrielle et la fusion pour la décoration ou d'autres inclusions dans le produit, p. Biscuits et crème glacée.

Packaging & livraison:

1. Les machines sont emballées dans caisse en bois Éviter des dommages inattendus.
2. La machine Il sera envoyé à partir port de Shanghai.

Service:

1. En plus des machines séparées, notre société a également une capacité à fournir des solutions intégrées pour les solutions de chocolat de fabrication de produits.
2. Les ingénieurs sont disponibles pour se rendre au site client à l'étranger afin de lancer et de maintenir les machines et de fournir du matériel de formation à l'emplacement du client.

détails:



Yes, we can! Ok, we do!
Quality, we promise!



<http://www.aemost.com/>

CE ISO

Produits de chocolat:



usine:



certifications:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

The collage displays five certification documents:

- CE (China Quality Certification Center):** A blue document with the CQC logo and Chinese text, including the name '李桂林' (Li Guilin) and the CE mark.
- CE (ITS INSPECTION & CERTIFICATION UK LIMITED):** A white document with the ICS logo and English text, including the CE mark.
- Patent Certificate:** A green document with the title '实用新型专利证书' (Utility Model Patent Certificate) and a red circular seal.
- ISO (Shanghai Zhongyuan Certification Center):** A yellow document with the title 'CERTIFICATE' and the ISO 9001:2008 standard, featuring logos for ANAB and IAF.
- ISO (ZOHY):** A green document with the title 'CERTIFICATE' and the ISO 9001:2008 standard, featuring logos for ZOHY and IAF.

Equipment variety complete, reasonable price !

Excellent quality assurance, customer service !

[fabricant automatique de chocolat](#)