Paramètres techniques:

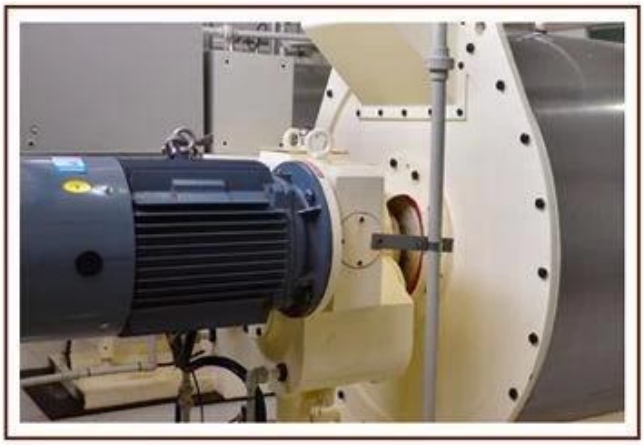
Modèle	Chocolat Conche 100L
Capacité maximale (L)	100
Remise en forme de meulage (micron)	20-25
Vitesse de rotation de l'essieu principal (tr / min)	48
Temps de broyage (h)	12-16
Puissance du moteur principal (kw)	5.5
Puissance de chauffage électrique (kw)	2,5
poids (kg)	1050
Dimension extérieure (mm)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

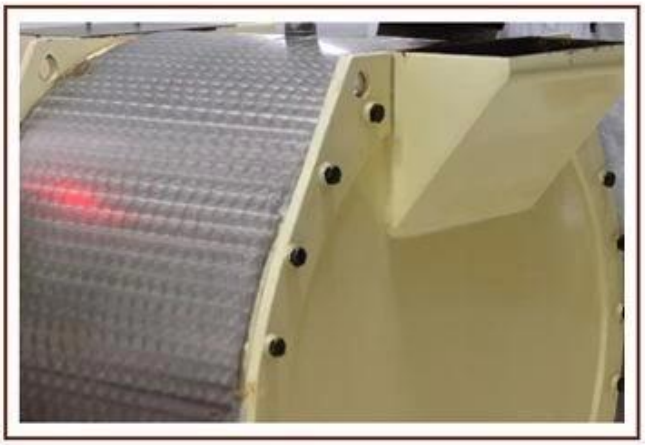
Fonction:
le unerectifieuse de chocolat utomatique est principalement utilisé pour broyer finement la pâte de chocolat, qui intègre cinq types de fonction. Tels que: le broyage de sucre, le broyage de coco, le mélange, le raffinage et le laminage.

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:

Les clients visitent:

RAKHAT