

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 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

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

Les clients visitent:

