

machine de panage de chocolat pour le polissage

Paramètres techniques:

Modèle	1250
Diamètre de la tête de polissage (mm)	1250
Vitesse (tr / min)	28
Puissance du moteur principal (kW)	2,2
Air Laube puissance (w)	370
Capacité de chauffage (W)	1000 x 2
Capacité (kg / heure)	90-150
poids (kg)	400
Dimensions externes (mm)	1340 × 1250 × 1680

Fonction:

Le plat 1.chocolat de revêtement est employé pour enduire le chocolat ou le sucre sur la surface de la nourriture granulaire; comme les arachides, les amandes, les raisins secs, etc.

2. Il est également pour polir le chocolat sous diverses formes, utilisé après le polissage du chocolat est excellente en termes de brillance, de couleur et de forme.

3.après polissage sera bien et uniformément emballé aux produits, le film, et prendre la forme de l'emballage clairement.

Emballage et livraison:

1. La machine est emballée dans une boîte en bois, évitez les dommages inattendus.
2. Cette machine sera expédiée du port de Changhaï.

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.

Nos machines



Notre usine



Nos certificats

4 Certificates



CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

CE


CE


Patent Certificate


ISO


ISO


Equipment variety complete, reasonable price !

Excellent quality assurance, customer service !

Nos clients

