

machines de revêtement de polissage de chocolat

Paramètres techniques:

Modèle	1000
Diamètre du pot de polissage (mm)	1000
Vitesse de rotation (tr / min)	28
Puissance du moteur principal (kw)	1,5
Puissance de la tondeuse à air (w)	250
Puissance de chauffage (w)	1000 × 2
Capacité (kg / heure)	50 à 70
poids (kg)	250
Dimensions extérieures (mm)	1100 × 1100 × 1600

Fonction:

Le plat 1.chocolate de revêtement est employé pour enduire le chocolat ou le sucre sur la surface des nourritures granulaires;

comme les arachides, les amandes, les raisins secs, etc.

2. Il est également utilisé pour polir le chocolat de différentes formes, après polissage, le chocolat est excellent en lustre, en couleur et en forme.

3. Après polissage, la feuille sera bien emballée et sans heurt sur les produits et la forme de l'emballage sera distincte.

Emballage & Livraison:

1. La machine sera emballée dans une caisse en bois, évitant des 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.

Notre Machine:



Notre usine



Nos certificats

4 Certificates



CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

<p>CE</p> 	<p>CE</p> 	<p>Patent Certificate</p> 	<p>ISO</p> 	<p>ISO</p> 
--	--	--	--	---

Equipment variety complete, reasonable price !

Excellent quality assurance, customer service !

Nos clients:

