

réservoir de maintien de la température au chocolat

Paramètre technique:

type de produit	Cuve de stockage de masse au chocolat
Modèle	100L
Capacité maximale (L)	100
Vitesse de rotation de l'essieu principal (tr / min)	22.5
Puissance du moteur principal (kw)	0,75
Puissance de chauffage électrique (kw)	2,5
Puissance de maintien de la chaleur (kw)	2,5
Poids (kg)	200
Dimensions extérieures (mm)	750 × 700

Fonction:

Le réservoir de stockage de chocolat est de stocker le chocolat finement moulumangé de la masse dans température constante; c'est with automatique Système de contrôle de température et avec deux vestes avec l'eau de cycle entre.

Emballage & Livraison:

1. La machine sera emballée dans caisse en bois éviter 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:



**Suzhou Asia-Europe Bridge
Electronic Technology Co., Ltd.**



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

CE ISO



Produits de chocolat:



Certifications:

4 Certificates 

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

<p>CE</p> 	<p>CE</p> 	<p>Patent Certificate</p> 	<p>ISO</p> 	<p>ISO</p> 
<p>Equipment variety complete, reasonable price !</p>			<p>Excellent quality assurance, customer service !</p>	

Les clients visitent:

