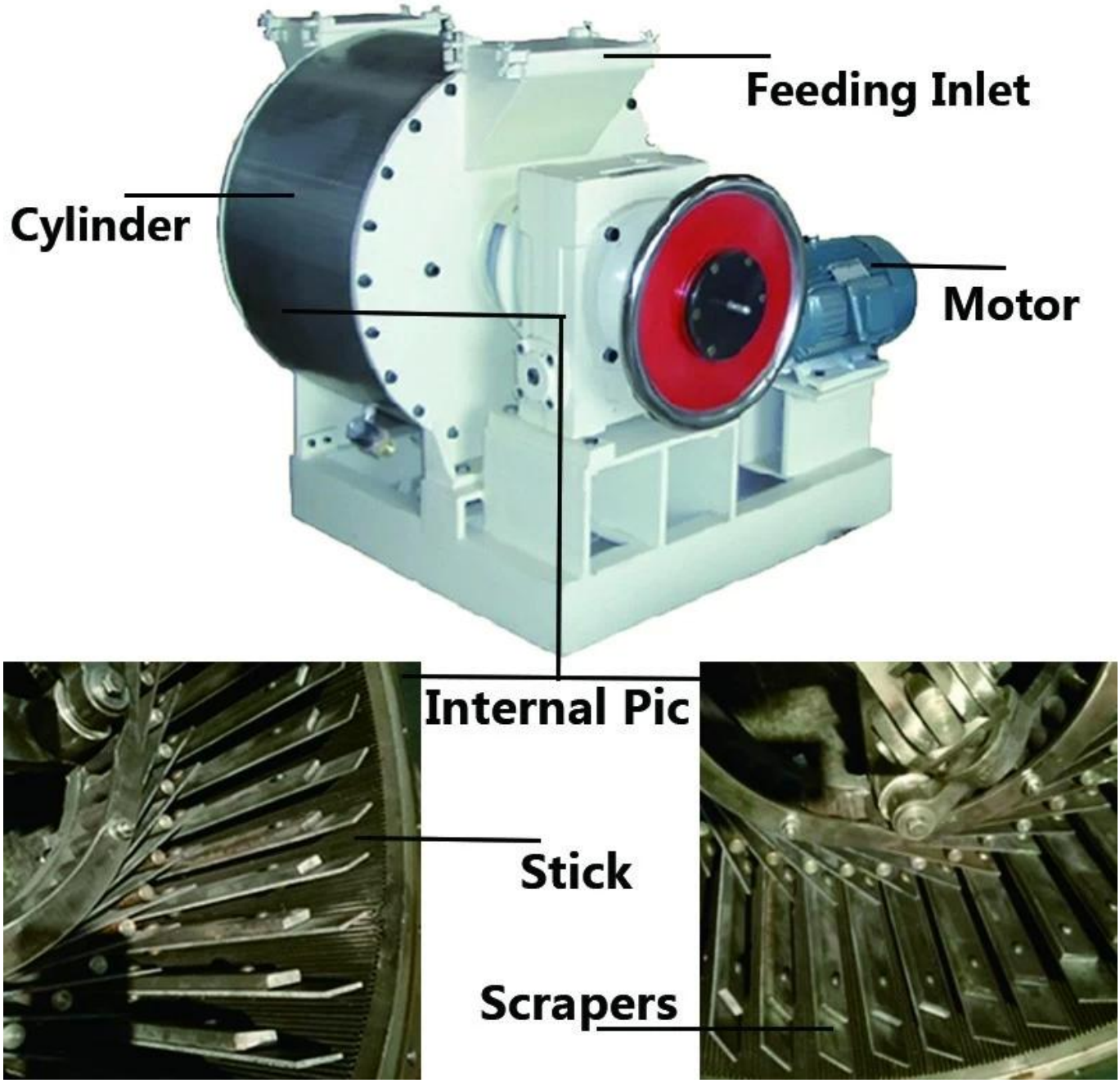
Parametri tecnici:

Modello	Conca al cioccolato 100L
Capacità massima (L)	100
Fitness rettifica (micron)	20-25
Velocità di rotazione dell'asse principale (giri / min)	48
Tempo di macinazione (h)	12-16
Potenza motore principale (kw)	5.5
Potenza di riscaldamento elettrica (kw)	2.5
Peso (kg)	1050
Dimensione esterna (mm)	1200 * 1150 * 1050

Funzione:
La conca al cioccolato viene utilizzata nella macinazione fine della massa di cioccolato, è l'attrezzatura principale nella linea di produzione del cioccolato.Il materiale esterno è completamente in acciaio inossidabile. l'intera macchina è progettata con doppio rivestimento che consente la circolazione dell'acqua fredda, evitando che la temperatura elevata bruciasse il cioccolato.
La macchina a conca al cioccolato QYJ 100 è facile da usare e spostare e non richiede troppo spazio. È una macchina ideale per laboratorio o piccola fabbrica. "

Imballaggio & Consegna:
1. La macchina sarà imballata in a scatola di legno, evitando danni inaspettati.
2. La macchina sarà spedito da Porto di Shanghai

Servizio:
1. Insieme alle macchine separate, la nostra azienda ha anche la capacità di fornire soluzioni integrate per la produzione del prodotto di cioccolato.
2. Gli ingegneri sono disponibili per viaggiare verso il sito del cliente all'estero, al fine di avviare e mantenere le macchine, nonché per fornire un addestramento di squadra presso la sede del cliente.
Dettagli:


Feeding Inlet
Cylinder
Motor
Internal Pic
Stick
Scrapers

Fabbrica:

certificazioni:

I clienti visitano: