Parametri tecnici:

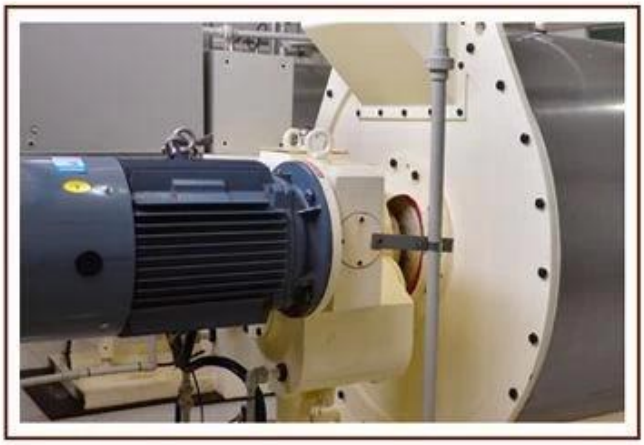
Modello	100L cioccolato Conche
Capacità massima (L)	100
Rettifica di fitness (micron)	20-25
Velocità (giri/min) di rotazione dell'asse principale	48
Tempo (h) di macinazione	12-16
Potere del motore principale (kw)	5.5
Potenza (kw) di riscaldamento elettrico	2.5
Peso (kg)	1050
Dimensioni esterne (mm)	1200 * 1150 * 1050

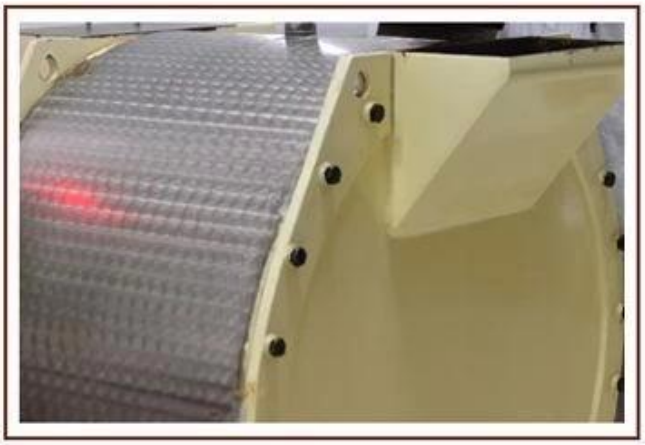
Funzione:
Il unutomatic cioccolato macchina per la frantumazione è principalmente usato per macinare finemente pasta di cioccolato, che integra cinque tipi di funzione. Come: zucchero rettifica, coco macinazione, miscelazione, raffinazione e rotolamento.

Imballaggio & consegna:
1. la macchina sarà imballata in un caso di legno, evitando danni imprevisti.
2. la macchina sarà spedito da Porto di Shanghai.

Servizio:
1. lungo con le macchine separate, la nostra azienda ha anche la capacità di offrire soluzioni integrate per la fabbricazione del cioccolato prodotto.
2. gli ingegneri sono disponibili per viaggiare al sito del cliente all'estero, al fine di avviare e mantenere macchine, così da fornire una formazione di team presso la sede del cliente.

Dettagli:





Fabbrica:

Certificazioni:

Clienti visita:

RAKHAT