

Parametri tecnici:

| | |
|---|---|
| Modello | Conca al cioccolato 20L |
| Capacità massima (L) | 20 |
| Fitness rettifica (micron) | 20-25 |
| Velocità di rotazione dell'asse principale (giri / min) | 93 |
| Tempo di macinazione (h) | 8-10 |
| Potenza motore principale (kw) | 1.5 |
| Potenza di riscaldamento elettrica (kw) | 0.6 |
| Peso (kg) | 295 |
| Dimensioni esterne (mm) | 920 *600*1110 |

Funzione:

1. La macchina è utilizzata in macinazione fine della massa di cioccolato.
2. È il attrezzatura principale nella linea di produzione del cioccolato.

Imballaggio & Consegna:

1. La macchina sarà imballata in a scatola di legno, evitando danni inaspettati.
2. Questa 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:



Fabbrica:



Certificazione:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

CE



CE

CE



CE

Patent Certificate



ISO



ISO

ISO



ISO

Equipment variety complete, reasonable price ! **Excellent quality assurance, customer service !**

I clienti visitano:

