Parametri tecnici:

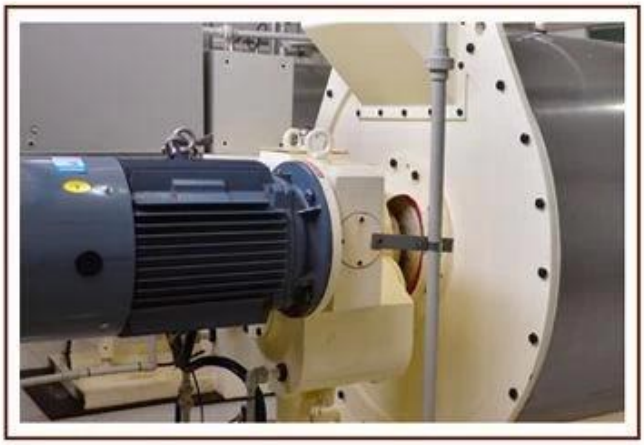
Modello	Conca al cioccolato 100L
Capacità massima (L)	100
Fitness rettifica (micron)	20-25
Velocità di rotazione dell'asse principale (giri / min)	48
Tempo di macinazione (h)	12-16
Potenza motore principale (kw)	5.5
Potenza di riscaldamento elettrica (kw)	2.5
Peso (kg)	1050
Dimensione esterna (mm)	1200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

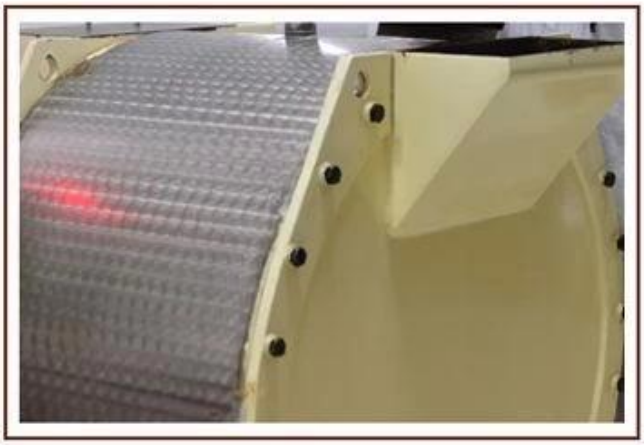
Funzione:
Il unrettificatrice di cioccolato utomatica è principalmente usato per macinare finemente la pasta di cioccolato, che integra cinque tipi di funzione. Ad esempio: macinazione dello zucchero, macinazione del cocco, miscelazione, raffinazione e laminazione.

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:





Fabbrica:

certificazioni:

I clienti visitano:

RAKHAT