

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:

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 20 è facile da usare e da 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. Questa macchina sarà spedito da Porto di Shanghai

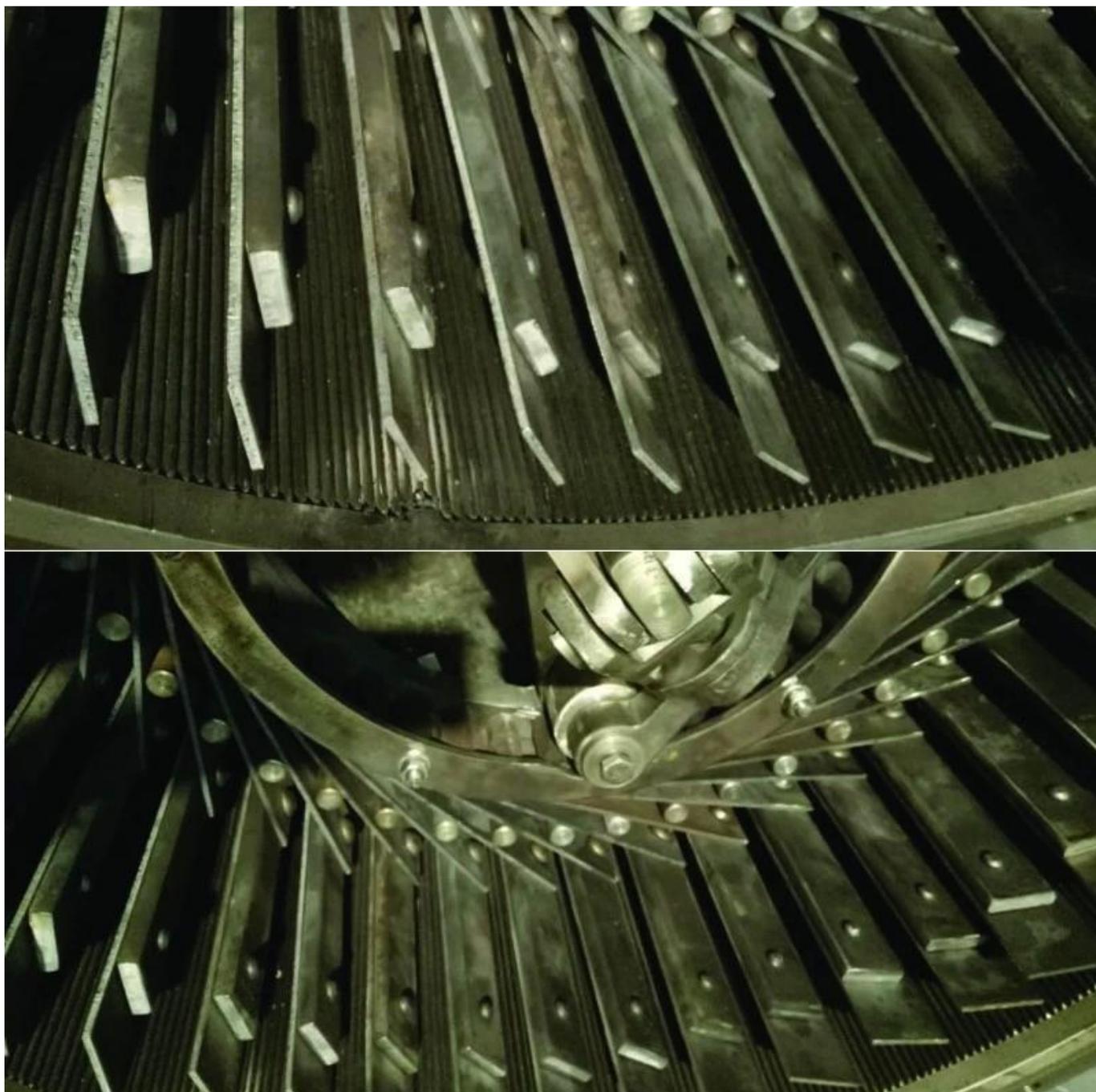
Servizio:

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:



**SUZHOU ASIA-EUROPE BRIDGE
ELECTRONIC TECHNOLOGY CO., LTD.**



Certificazione:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

CE



China Quality Certification Center
CERTIFICATE OF CONFORMITY

CE



ITS INSPECTION & CERTIFICATION UK LIMITED
CERTIFICATE OF CONFORMITY

Patent Certificate



实用新型专利证书

ISO



CERTIFICATE
Shijing Zhanghuo Quality Certification Center

ISO



ZOHY
QUALITY MANAGEMENT SYSTEM
CERTIFICATE

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

I clienti visitano:

