

**Technische parameters:**

|                                        |                                  |
|----------------------------------------|----------------------------------|
| Model                                  | Q110                             |
| Capaciteit (ton / klasse)              | 0,5-1,5                          |
| Totaal vermogen (kw) inclusief vriezer | 9                                |
| Koelcapaciteit (Kcal / h)              | nee (Q110 heeft geen koeltunnel) |
| Vormplaat grootte (mm)                 | 275 * 175 * 30                   |
| Vormplaathoeveelheid (elk)             | 270                              |
| Gewicht (kg)                           | 1000                             |
| Buitenafmetingen (mm)                  | 3600 * 725 * 1560                |

**Functie:**

De vormlijn is bedoeld voor het vormen van chocolade. Het hele proces omvat: depositie, schimmelplaat trillen, koelen, ontvormen, transporteren en plaatverwarming (Q110 uitgerust met push & droge mallen extra).

**Verpakking & Levering:**

1. De machine wordt verpakt in een houten doos, om onverwachte schade te voorkomen.
2. De machine wordt verzonden vanaf De haven van Shanghai.

**Service:**

1. Samen met de afzonderlijke machines heeft ons bedrijf ook de mogelijkheid om geïntegreerde oplossingen voor de productie te leveren van het chocoladeproduct.
2. Ingenieurs zijn beschikbaar voor reizen naar de overzeese locatie van de klant om ook machines te starten en te onderhouden om een teamtraining te verzorgen op de locatie van de klant.

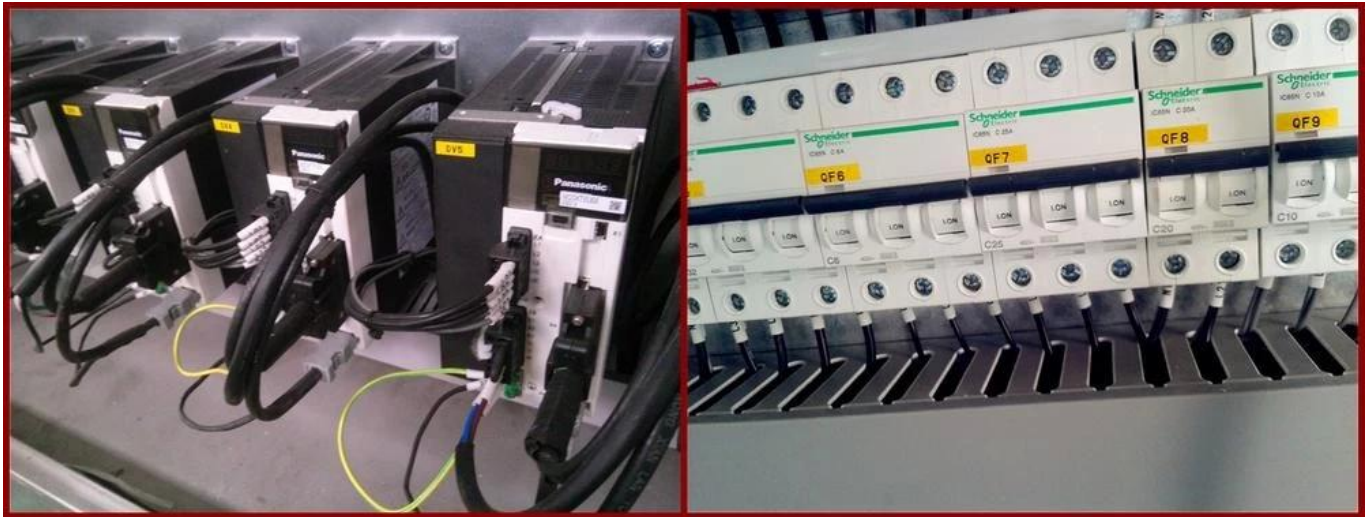
**Details:**



Our expertise lies in supplying, installing, teaching you how to use it, project management. We can do A-Z installations.







### Chocoladeprodukten:

## 2 Chocolates



**Fabriek:**





## Certificaten:



## klanten:

