Technische parameters:

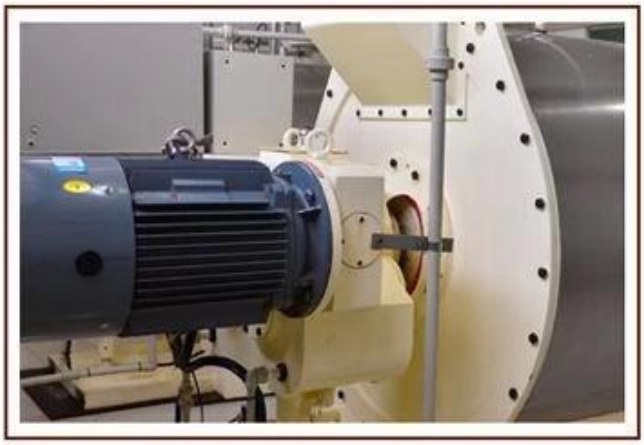
Model	100L chocolade Conche
Maximale capaciteit (L)	100
Slijpgeschiktheid (micron)	20-25
Rotatiesnelheid van de hoofdas (rpm)	48
Slijptijd (h)	12-16
Hoofdmotorvermogen (kw)	5.5
Elektrisch verwarmingsvermogen (kw)	2.5
Gewicht (kg)	1050
Buitenmaat (mm)	1200 * 1150 * 1050

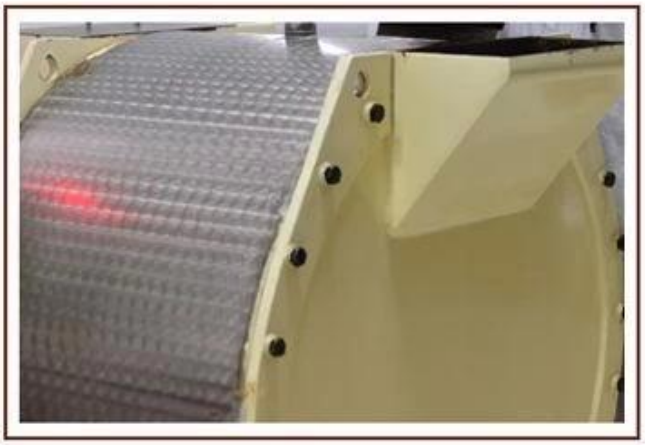
Functie:
De eenutomatic chocoladeschuurmachine wordt voornamelijk gebruikt om chocoladepasta fijn te malen, waarin vijf soorten functies zijn geïntegreerd. Zoals: suiker malen, coco malen, mengen, raffineren en rollen.

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 te leveren voor de vervaardiging van het chocoladeproduct.
2. Ingenieurs zijn beschikbaar voor reizen naar de overzeese locatie van de klant om machines te starten en te onderhouden, en om een teamtraining te verzorgen op de locatie van de klant.

Details:





Fabriek:

Certificaten:

Klanten bezoeken:

RAKHAT