

## Technische parameters:

Model	<a href="#">100L chocolade Conche</a>
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:

Chocolade conche wordt gebruikt bij het fijn malen van chocolademassa, het is de belangrijkste apparatuur in de chocoladeproductielijn. Het buitenmateriaal is volledig roestvrij staal. De hele machine is ontworpen met dubbele mantel waardoor koel water circuleert, waardoor de hoge temperatuur de chocolade verbrandt.

De QYJ 100 chocolade conchese machine is eenvoudig te bedienen en te verplaatsen, en neemt niet te veel ruimte in beslag. Het is de ideale machine voor laboratoria of kleine fabrieken. "

## Verpakking & Levering:

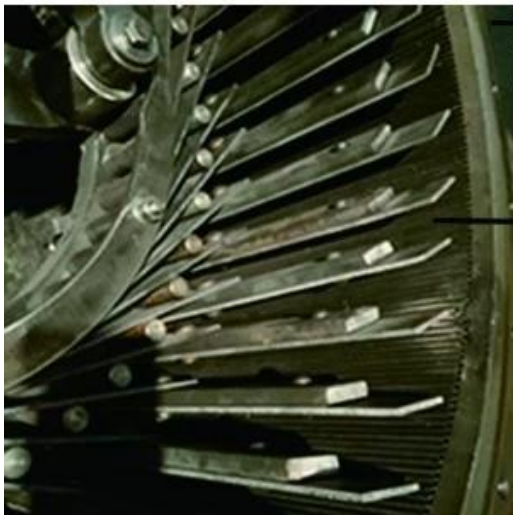
1. De machine wordt verpakt in een houten doos, om onverwachte schade te voorkomen.
2. De machine wordt verzonden vanaf De haven van Shanghai.

## 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:





**Internal Pic**

**Stick**

**Scrapers**





**Fabriek:**



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



**Certificaten:**



**Klanten bezoeken:**

