

Technische datum:

project	Mumerical
Capaciteit (hoog)	150-300
Malplaten (set)	2
De beste vormtemperatuur (°C)	-24 ~ -22
De laagste koeltemperatuur (°C)	-30 ~ -28
De temperatuur van de koeltunnel	5-8
De grootste vormrotatiesnelheid (r / min)	1.5
Het koelmodel	20p
Totaal koelvermogen (kw)	17.13
Hoofdmotorvermogen (kw)	5.914
De discharge tank tankvermogen (kw)	8.75
De maximale capaciteit van de opslagtank (L)	300
buitenmaten (mm)	10803 x 2020 x 2731

verwerkingslijn voor chocoladebonen

Productomschrijving:

De QK-||chocolate bonenproductielijn is mijn bedrijfsintroductie van door buitenlandse technologie ontwikkelde apparatuur. De apparatuur is gesloten voor productie en vermijdt de problemen van lage sanitaire voorzieningen en lage sanitaire normen. Bovendien is het onderworpen aan de omgevingstemperatuur

Vochtigheid heeft weinig invloed, het is de ideale uitrusting voor een grootschalige chocoladeproduktie-onderneming. Het gebruiksmodel heeft de voordelen van een laag energieverbruik, grote output, goede smaak van het eindproduct, hoge veiligheid, eenvoudige en gemakkelijke bediening en hoge automatisering.

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.

Productdetails:



Fabriek:



Certificaten:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

<p>CE</p>	<p>CE</p>	<p>Patent Certificate</p>	<p>ISO</p>	<p>ISO</p>
<p>Equipment variety complete, reasonable price !</p>			<p>Excellent quality assurance, customer service !</p>	

Klanten bij ons:

