

Technische parameters:

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

Functie:

De gietlijn is bestemd voor de vorming van chocolade. Het hele proces omvat: afzetten, vibrerende schimmelvorming, koeling, demoulding, transport en plaat verwarmen (Q110 uitgerust met push & dry worms extra).

Verpakking & Levering:

1. De machine wordt verpakt in a houten doos, waardoor onverwachte schade wordt vermeden.
2. De machine wordt verzonden vanaf Shanghai haven.

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 om naar de site van de klant overzee te reizen, om ook machines te starten en te onderhouden om een teamopleiding op de locatie van de klant te bieden.

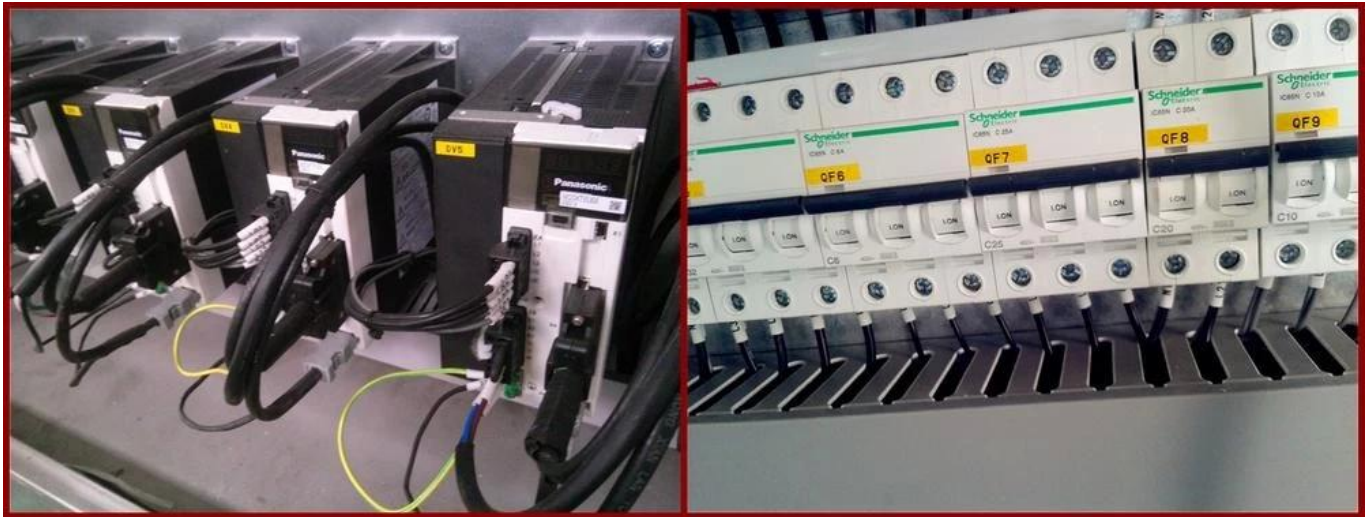
Details:



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







Chocolade Producten:

2 Chocolates



If you need help or require chocolate machinery or start up factories, let me know contact us, we can steer you in the right direction.

Fabriek:





Certificaten:



Klanten bezoeken

