

Parâmetros técnicos:

| | |
|---|--------------------------------------|
| Modelo | Conch 100L Chocolate |
| Capacidade máxima (L) | 100 |
| Aptidão de moagem (micron) | 20-25 |
| Velocidade de rotação do eixo principal (rpm) | 48 |
| Tempo de moagem (h) | 12-16 |
| Potência do motor principal (kw) | 5,5 |
| Potência de aquecimento elétrico (kw) | 2,5 |
| Peso (kg) | 1050 |
| Dimensão exterior (mm) | 1200 * 1150 * 1050 |

Função:

A concha de chocolate é utilizada na moagem fina de massa de chocolate, é o principal equipamento na linha de produção de chocolate. O material externo é de aço inoxidável completo. a máquina inteira é projetada com duplo jacketed que permitem a circulação de água fria, evitar que a alta temperatura queimou o chocolate.

A máquina de concha de chocolate QYJ 100 é fácil de operar e mover, e não ocupa muito espaço. É a máquina ideal para laboratório ou pequena fábrica ".

Embalagem & Entrega:

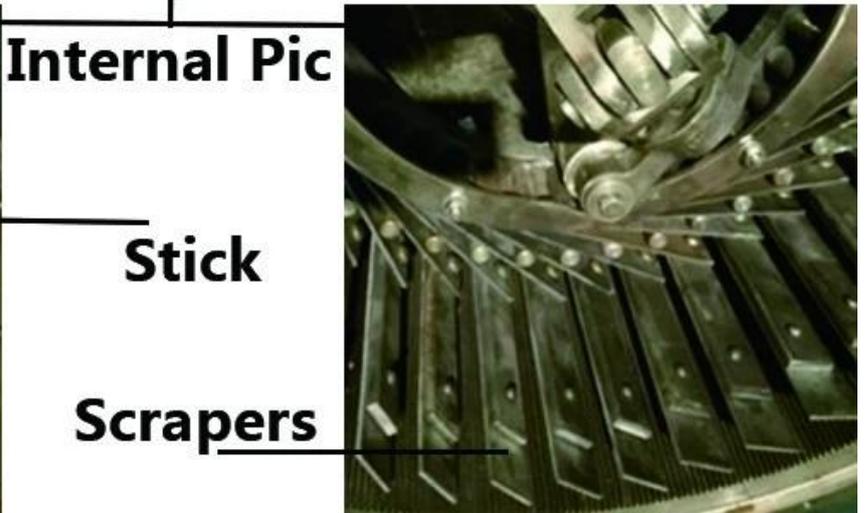
1. A máquina será embalada em um caixa de madeira, evitando danos inesperados.
2. a máquina será enviado de Porto de Xangai.

Serviço:

1. Junto com as máquinas separadas, nossa empresa também tem a capacidade de fornecer soluções integradas para a fabricação do produto de chocolate.
2. Engenheiros estão disponíveis para viajar para o local do cliente no exterior, a fim de lançar e manter máquinas, bem como para fornecer um treinamento de equipe no local do cliente.

Detalhes:







Fábrica:



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



Certificações:



Visita de Clientes:

