

**Parâmetros técnicos:**

Modelo	<a href="#">100L Conche Chocolate</a>
Capacidade máxima (L)	100
Moagem de aptidão (micron)	20-25
Eixo principal de rotação de velocidade (rpm)	48
Moagem de tempo (h)	12-16
Potência do motor principal (kw)	5.5
Elétrica (kw) de potência de aquecimento	2.5
Peso (kg)	1050
Dimensão exterior (mm)	1050 * 1200 * 1150

**Função:**

O umauto chocolate retificadora é principalmente usado para moer finamente pasta do chocolate, que integra cinco tipos de função. Tais como: moagem de açúcar, coco de moagem, mistura, refino e laminação.

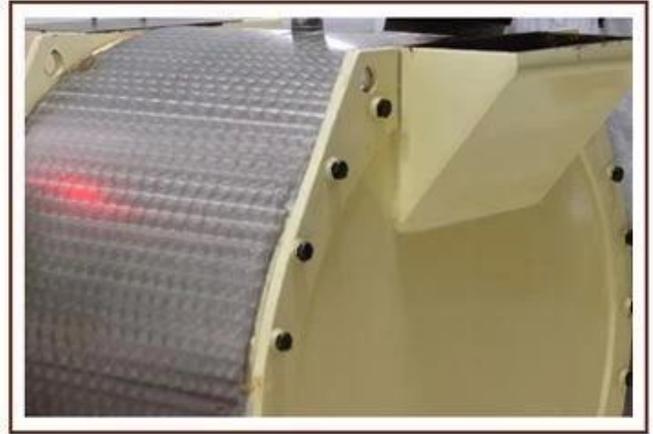
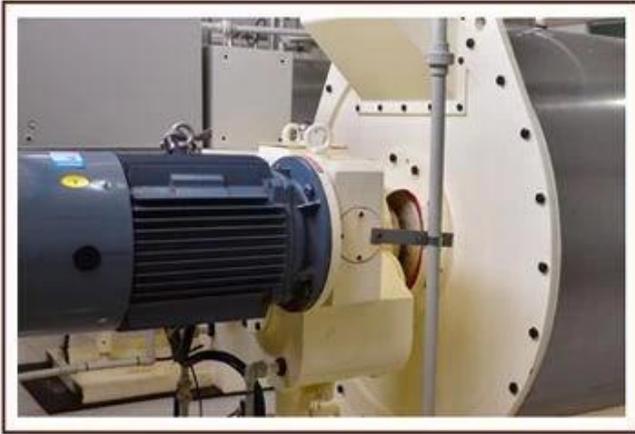
**Empacotamento & entrega:**

1. a máquina será embalada um caso de madeira, evitando danos inesperados.
2. a máquina ser-lhe-á enviada de Porto de Shanghai.

**Serviço:**

1. junto com as máquinas separadas, nossa empresa também tem uma capacidade de entregar soluções integradas para o fabrico do chocolate.
2. os engenheiros estão disponíveis para viajar para o local do cliente no exterior, a fim de lançar e manter máquinas, bem como a proporcionar um treinamento da equipe no local do cliente.

**Detalhes:**



**Fábrica:**





**Certificações:**

**CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE**

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

**Visita de clientes:**

