Parâmetros técnicos:

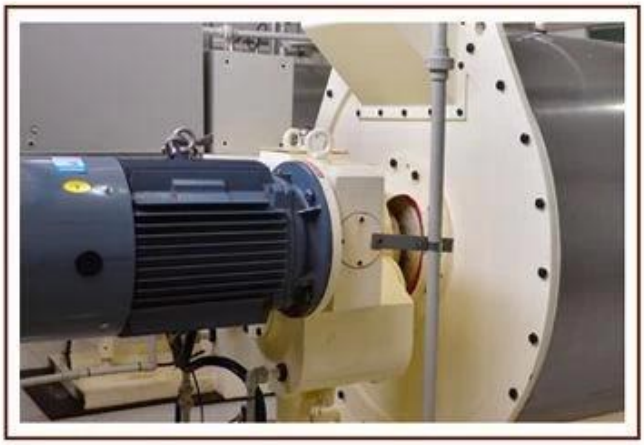
Modelo	100L Chocolate Conche
Capacidade máxima (L)	100
Molde de moagem (micron)	20-25
Velocidade rotativa do eixo principal (rpm)	48
Tempo de moagem (h)	12-16
Potência do motor principal (kw)	5.5
Potência de aquecimento elétrico (kw)	2,5
Peso (kg)	1050
Dimensão externa (mm)	1200 * 1150 * 1050

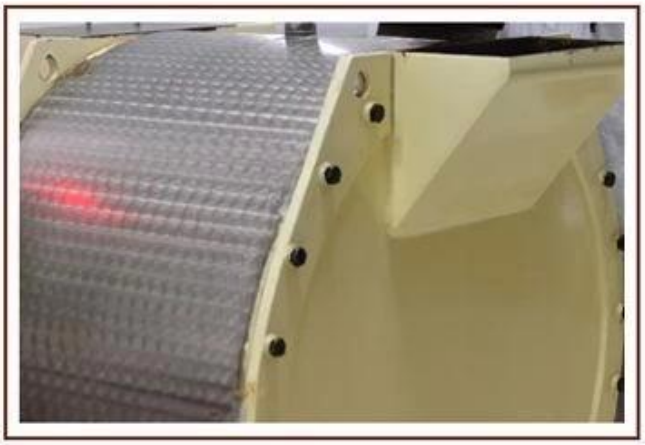
Função:
o umaRectificadora de chocolate utomatic é usado principalmente para finamente moer pasta de chocolate, que integra cinco tipos de função. Tais como: moagem de açúcar, moagem de coco, mistura, refinação e rolamento.

Embalagem & Entrega:
1. A máquina será embalada em um caixa de madeira, evitando danos inesperados.
2. A máquina serão enviados a partir de Porto de Xangai.

Serviço:
1. Juntamente com as máquinas separadas, nossa empresa também possui capacidade para fornecer soluções integradas para a fabricação do produto de chocolate.
2. Os engenheiros estão disponíveis para viajar para o site do cliente no exterior, para iniciar e manter máquinas, bem como para fornecer treinamento em equipe na localização do cliente.

Detalhes:





Fábrica:

Certificações:

Visita aos clientes:

RAKHAT