

Parâmetros técnicos:

| | |
|---|--------------------------------------|
| Modelo | 20L Chocolate Conche |
| Capacidade máxima (L) | 20 |
| Molde de moagem (micron) | 20-25 |
| Velocidade rotativa do eixo principal (rpm) | 93 |
| Tempo de moagem (h) | 8-10 |
| Potência do motor principal (kw) | 1,5 |
| Potência de aquecimento elétrico (kw) | 0,6 |
| Peso (kg) | 295 |
| Dimensões exteriores (mm) | 920 *600*1110 |

Função:

1. A máquina é usada em moagem fina de massa de chocolate.
2. É o equipamento principal na linha de produção de chocolate.

Embalagem & Entrega:

1. A máquina será embalada em um caixa de madeira, evitando danos inesperados.
2. Esta 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:



Certificação:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

CE



China Quality Certification Center
CERTIFICATE OF CONFORMITY

CE



ITS INSPECTION & CERTIFICATION UK LIMITED
CERTIFICATE OF CONFORMITY

Patent Certificate



实用新型专利证书

ISO



CERTIFICATE
Shanghai ZhangPuhua Certification Center

ISO



ZOHY
QUALITY MANAGEMENT SYSTEM
CERTIFICATE

Equipment variety complete, reasonable price !
Excellent quality assurance, customer service !

Cientes visitam:

