**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:**

Clientes visitam:

RAKHAT