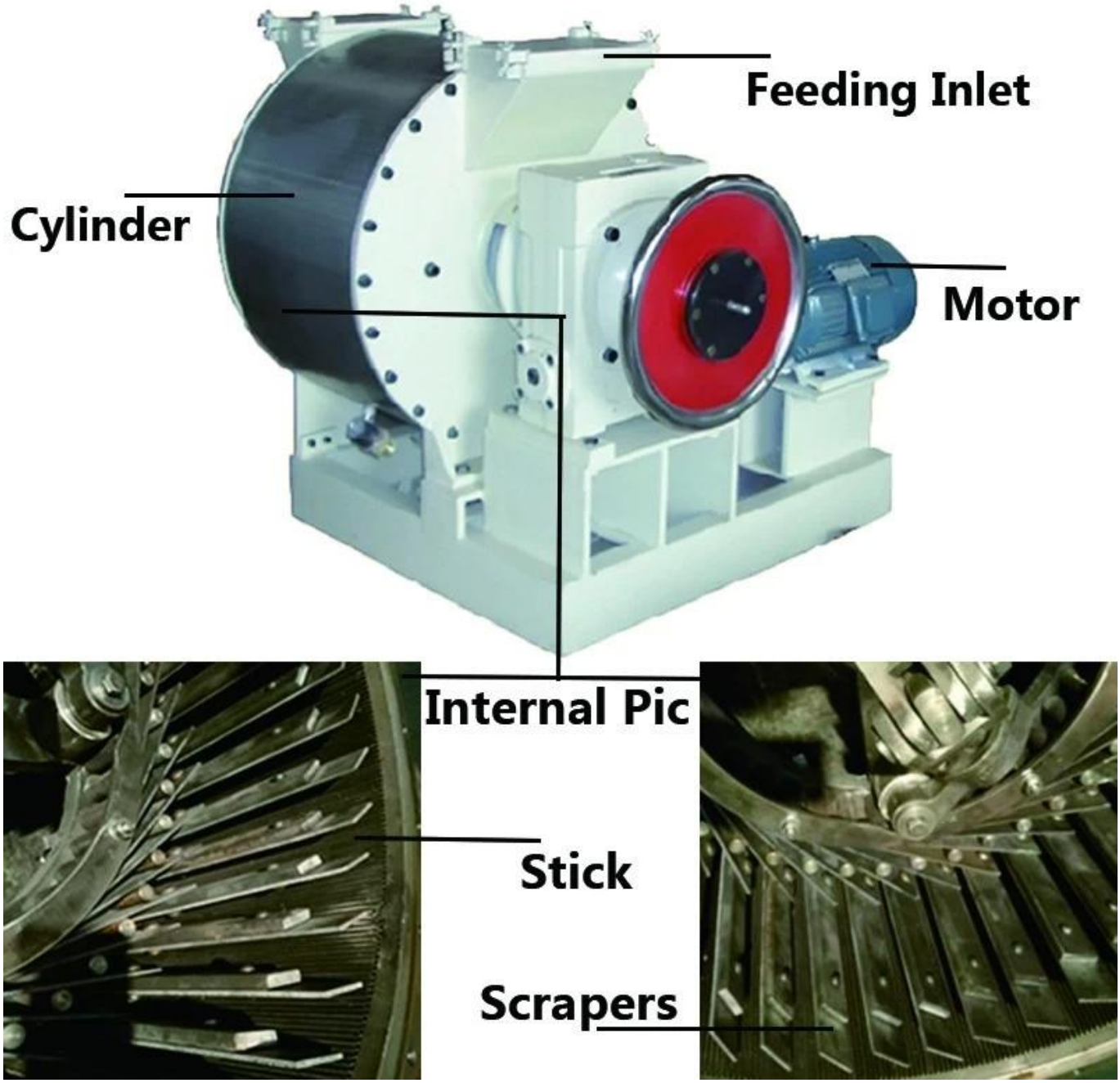
Parâmetros técnicos:

Modelo	Conch 100L Chocolate
Capacidade máxima (L)	100
Aptidão de moagem (mícron)	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:


Feeding Inlet
Cylinder
Motor
Internal Pic
Stick
Scrapers

Fábrica:

Certificações:

Visita de Clientes: