

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 uma Rectificadora de chocolate automática 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:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

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

Visita aos clientes:

