

### **Технические параметры:**

Модель	100л
Максимальный объём (л)	100
Скорость вращения ротора (об/мин)	22.5
Мощность привода двигателя (кВт)	0.75
Электронагревателей (кВт)	2.5
Мощность для поддержки температуры (кВт)	2.5
Вес (кг)	200
Габаритные размеры (мм)	Φ750 * 700

### **Описание:**

Темпераирующие емкости служат для накопления и вымешивания шоколадных масс, а также автоматического поддержания заданной температуры массы.

### **Упаковка и доставка:**

- 1.Для обеспечения сохранности во время перевозки, оборудование упаковывается в деревянные ящики.
2. Оборудование отправляется из порта г. Шанхай.

### **Обслуживание:**

1. Наряду с поставкой отдельных машин, наша компания также имеет возможность поставлять комплексные решения для изготовления продукции из шоколада.
2. В ряду сотрудников компании числятся высококвалифицированные инженеры, которые рекомендуются для поездки на территорию Заказчика. Инженеры отвечают за настройку и запуск оборудования, в том числе они проводят обучение персонала для дальнейшего осуществления производственных работ с использованием нашего оборудования.

### **Подробнее:**



### **Фабрика:**



### **Клиенты посетить**

