Технические параметры:

Модель	300л
Максимальный объём (л)	300
Скорость вращения ротора (об/мин)	20
Мощность привода двигателя (кВт)	0.75
Электронагревателей (кВт)	5
Мощность для поддержки температуры (кВт)	2.5
Вес (кг)	290
Габаритные размеры (мм)	Ф850 * 1060

Описание:
Темперирующие 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