

Технические параметры:

Модель	30л
Максимальный объём (л)	30
Скорость вращения ротора (об/мин)	22.5
Мощность привода двигателя (кВт)	0.37
Электронагревателей (кВт)	1
Мощность для поддержки температуры (кВт)	1
Вес (кг)	60
Габаритные размеры (мм)	Φ500 * 600

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:



Yes, we can! Ok, we do!
Quality, we promise!



<http://www.aemost.com/>

CE ISO

Фабрика:



CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

CE



China Quality Certification Centre
CERTIFICATE OF CONFORMITY

CE



ITS INSPECTION & CERTIFICATION CO., LIMITED
CERTIFICATE OF CONFORMITY

Patent Certificate



实用新型专利证书

ISO



CERTIFICATE
Suleng Quality Assurance Certificate Center

ISO



ZOHY
QUALITY MANAGEMENT SYSTEM
CERTIFICATE

Equipment variety complete, reasonable price !

Excellent quality assurance, customer service !

Клиенты посетить

