Технические параметры:

| Модель | 5000л |
|--|--------------|
| Максимальный объём (л) | 5000 |
| Скорость вращения ротора (об/мин) | 22.5 |
| Мощность привода двигателя (кВт) | 5 |
| Электронагревателей (кВт) | 15 |
| Мощность для поддержки температуры (кВт) | 5 |
| Вес (кг) | 3000 |
| Габаритные размеры (мм) | Ф2000 * 2500 |

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:



Chocolate Products:



Factory:



Certifications:



Clients Visit:

