

Технические параметры:

Модель	1000л
Максимальная вместимость (л)	1000
Скорость вращения ротора (об/мин)	22.5
Мощность привода двигателя (кВт)	1.5
Электрическая мощность нагрева (кВт)	7.5
Мощность Электронагревателей (кВт)	2.5
Вес (кг)	785
Габаритные размеры (мм)	Φ1250 * 1700

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:



Сертификаты:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

CE



CE



Patent Certificate



ISO



ISO



Equipment variety complete, reasonable price !

Excellent quality assurance, customer service !