**Технические характеристики:**

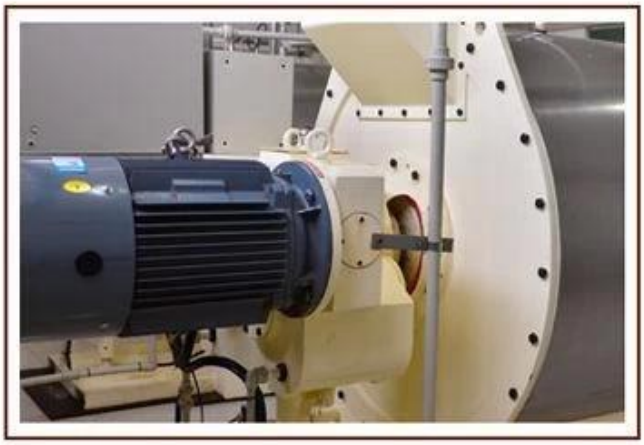
| | |
|---|---|
| Модель | 100L Chocolate Conche |
| Максимальная мощность (L) | 100 |
| Шлифовальная пригодность (мкм) | 20-25 |
| Скорость вращения главной оси (об / мин) | 48 |
| Время шлифования (h) | 12-16 |
| Мощность основного двигателя (кВт) | 5,5 |
| Электрическая мощность нагрева (кВт) | 2.5 |
| Вес (кг) | 1050 |
| Внешний размер (мм) | 1200 * 1150 * 1050 |

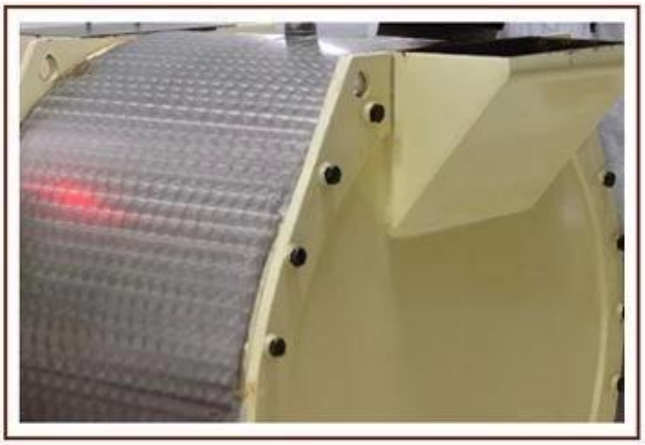
**Функция:**
Утоматический шоколадный шлифовальный станок в основном используется для тонкой шлифовки шоколадной пасты, которая объединяет пять видов функций. Такие как: сахарное измельчение, кокосовое шлифование, смешивание, рафинирование и прокат.

**Упаковка & Доставка:**
1. Машина будет упакована в деревянная коробка, избегая неожиданного повреждения.
2. Машина будут отправлены из Шанхайский порт.

**Обслуживание:**
1. Наряду с отдельными машинами наша компания также имеет возможность поставлять интегрированные решения для производства шоколадного продукта.
2. Инженеры могут путешествовать на сайт заказчика за рубежом, чтобы запускать и обслуживать машины, а также обеспечивать обучение в команде по месту нахождения клиента.

**Детали:**





**Фабрика:**

**Сертификаты:**

**Посетители:**

RAKHAT