

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:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

| | | | | |
|--|----|--------------------|---|-----|
| CE | CE | Patent Certificate | ISO | ISO |
| | | | | |
| Equipment variety complete, reasonable price ! | | | Excellent quality assurance, customer service ! | |

Посетители:

