

Технические параметры:

модель	20L шоколадная раковина
Максимальная вместимость (л)	20
Шлифовка фитнес (микрон)	20-25
Скорость вращения главной оси (об / мин)	93
Время измельчения (ч)	8-10
Мощность главного двигателя (кВт)	1,5
Электрическая мощность нагрева (кВт)	0.6
Вес (кг)	295
Наружные размеры (мм)	920 *600*1110

Функция:

Шоколадный конеш используется для тонкого измельчения шоколадной массы, это основное оборудование в линии по производству шоколада.

Материал снаружи - нержавеющая сталь. Вся машина спроектирована с двойным кожухом, что позволяет прохладной воде циркулировать, не допускать высокой температуры горения шоколада.

Машина для производства шоколадных конфет QYJ 20 проста в эксплуатации и перемещении и не занимает много места. Это идеальная машина для лаборатории или небольшой фабрики.

Упаковка и Доставка:

1. Машина будет упакована в деревянная коробка, избегая неожиданных повреждений.
2. Эта машина будет отправлен из Шанхайский порт.

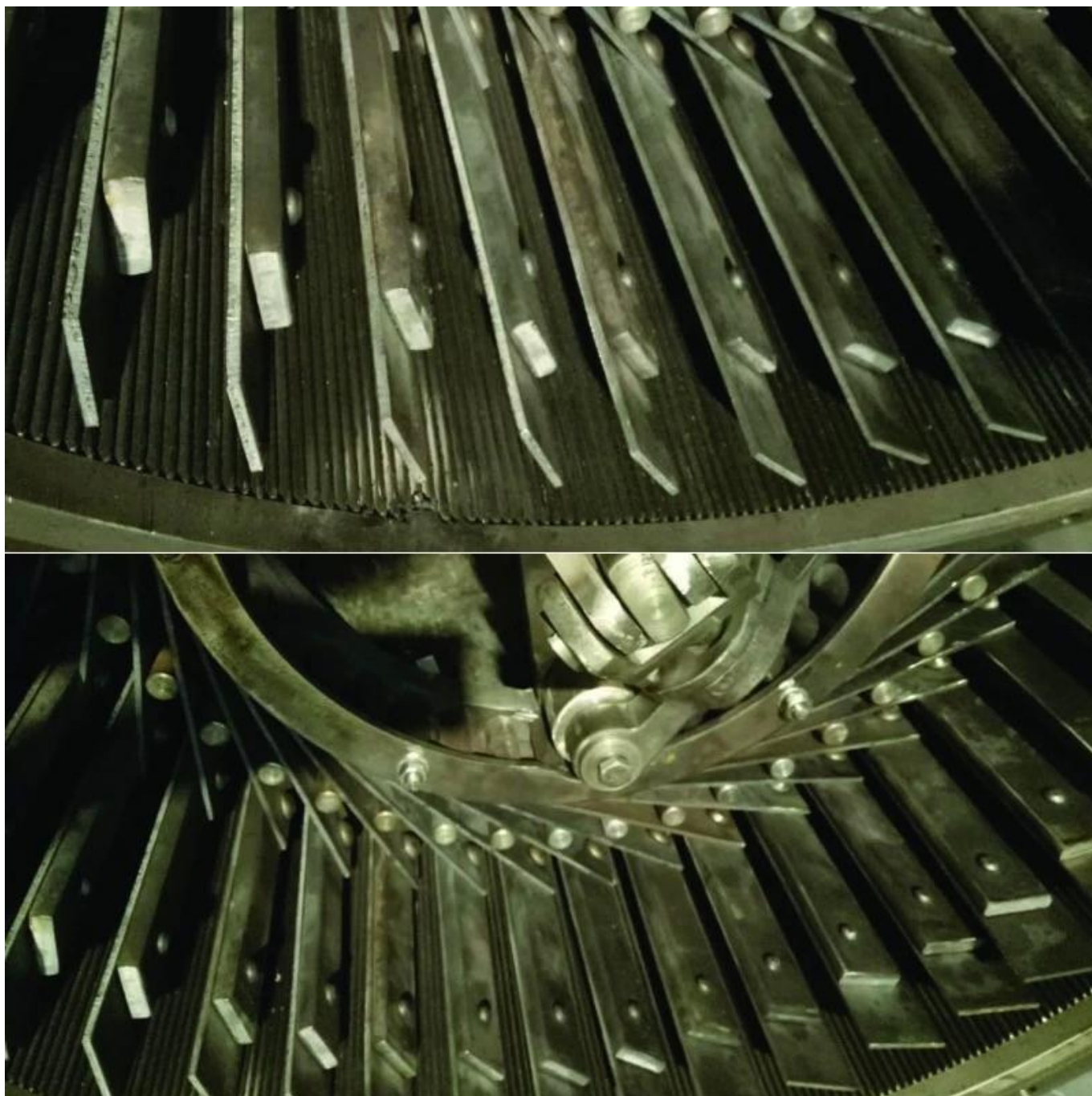
Обслуживание:

1. Наряду с отдельными машинами, наша компания также имеет возможность поставлять комплексные решения для производства шоколадного продукта.
2. Инженеры могут выехать на объект заказчика за границу, запустить и обслуживать машины, а также провести обучение команды на месте заказчика.

Подробности:







Фабрика:



**SUZHOU ASIA-EUROPE BRIDGE
ELECTRONIC TECHNOLOGY CO., LTD.**



Сертификация:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

CE



Equipment variety complete, reasonable price !

CE



Patent Certificate



ISO



ISO



Excellent quality assurance, customer service !

Клиенты посещают:

