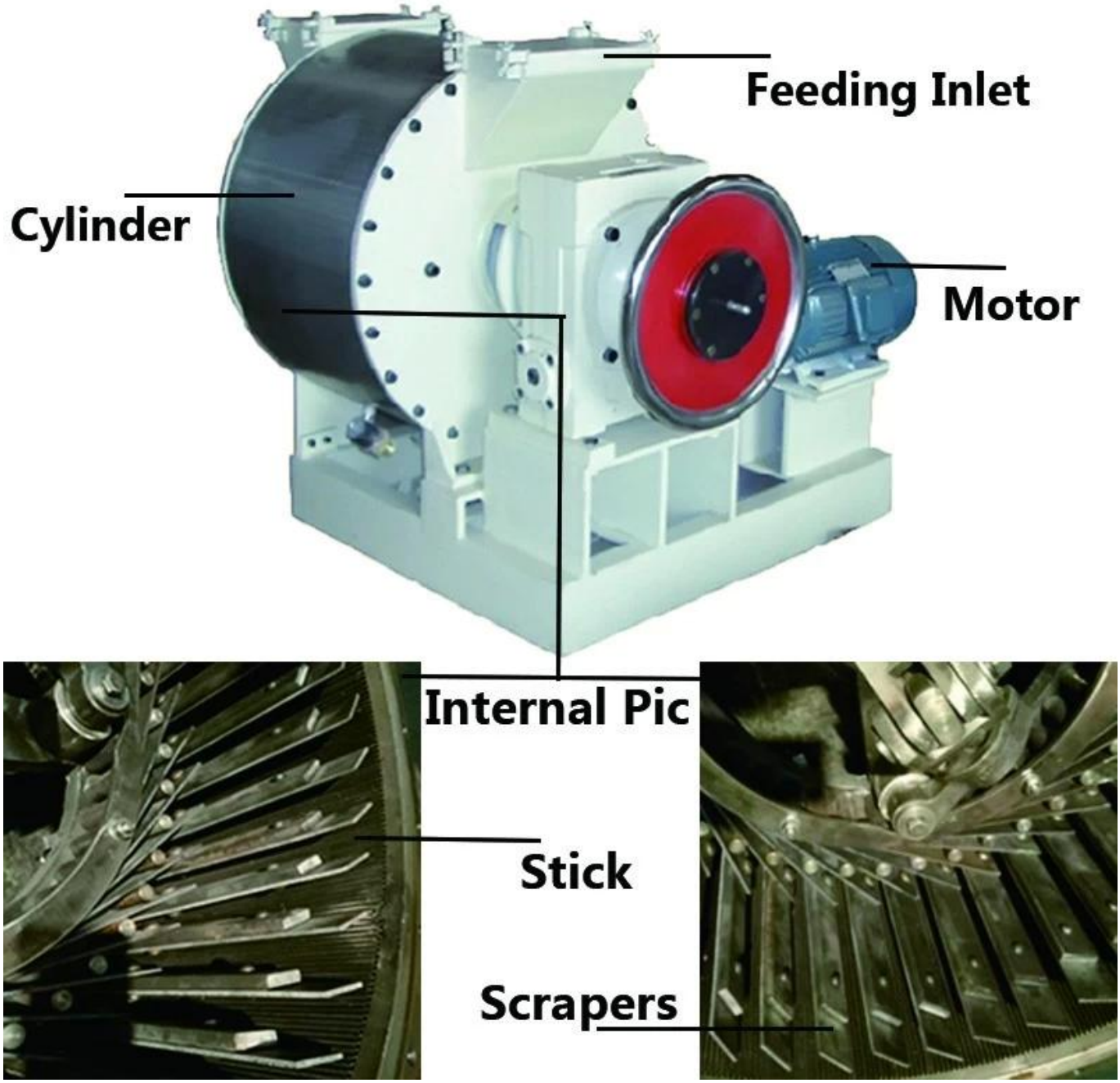
Технические параметры:

модель	100л шоколадная раковина
Максимальная вместимость (л)	100
Шлифовка фитнес (микрон)	20-25
Скорость вращения главной оси (об / мин)	48
Время измельчения (ч)	12-16
Мощность главного двигателя (кВт)	5,5
Электрическая мощность нагрева (кВт)	2.5
Вес (кг)	1050
Наружный размер (мм)	1200 * 1150 * 1050

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 100 проста в эксплуатации и перемещении и не занимает много места. Это идеальная машина для лаборатории или небольшого завода ».

Упаковка и Доставка:
1. Машина будет упакована в деревянная коробка, избегая неожиданных повреждений.
2. 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:


Feeding Inlet
Cylinder
Motor
Internal Pic
Stick
Scrapers

Фабрика:

Сертификаты:

Посещение клиентов: