Технические характеристики:

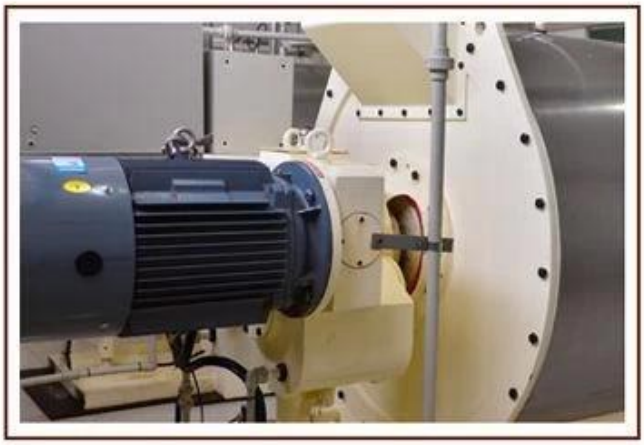
Модель	100L Chocolate Conche
Максимальная мощность (L)	100
Шлифовальная пригодность (мкм)	20-25
Скорость вращения главной оси (об / мин)	48
Время шлифования (h)	12-16
Мощность основного двигателя (кВт)	5,5
Электрическая мощность нагрева (кВт)	2.5
Вес (кг)	1050
Внешний размер (мм)	1200 * 1150 * 1050

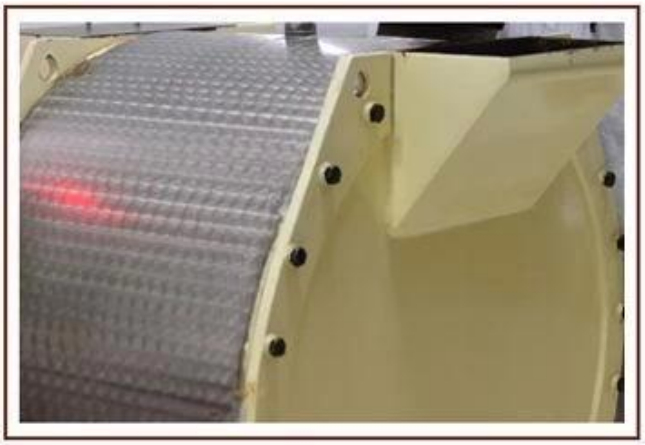
Функция:
Утоматический шоколадный шлифовальный станок в основном используется для тонкой шлифовки шоколадной пасты, которая объединяет пять видов функций. Такие как: сахарное измельчение, кокосовое шлифование, смешивание, рафинирование и прокат.

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