

Các thông số kỹ thuật:

Mô hình	Q110
Dung tích (tấn / lớp)	0,5-1,5
Tổng công suất (kw) bao gồm tủ đông	9
Công suất lạnh (Kcal / h)	không (Q110 không có đường hầm làm mát)
Kích thước miếng khuôn (mm)	275 * 175 * 30
Số lượng khuôn khuôn (mỗi loại)	270
Trọng lượng (kg)	1000
Kích thước bên ngoài (mm)	3600 * 725 * 1560

Chức năng:

Dây đúc là dành cho việc hình thành sôcôla. Toàn bộ quá trình bao gồm: lắng đọng, khuôn rung động, làm mát, tháo khuôn, vận chuyển và nung nóng (Q110 được trang bị thêm các khuôn ép khô).

Bao bì & Chuyển:

1. Máy sẽ được đóng gói trong một thùng gỗ, tránh được những thiệt hại bất ngờ.
2. Máy sẽ được vận chuyển từ Cảng Thượng Hải.

Dịch vụ:

1. Cùng với các máy riêng biệt, công ty chúng tôi cũng có khả năng cung cấp các giải pháp tích hợp cho sản xuất của sản phẩm sôcôla.
2. Các kỹ sư sẵn sàng đi đến địa điểm của khách hàng ở nước ngoài, để khởi động và bảo trì máy móc để cung cấp đào tạo theo nhóm tại vị trí của khách hàng.

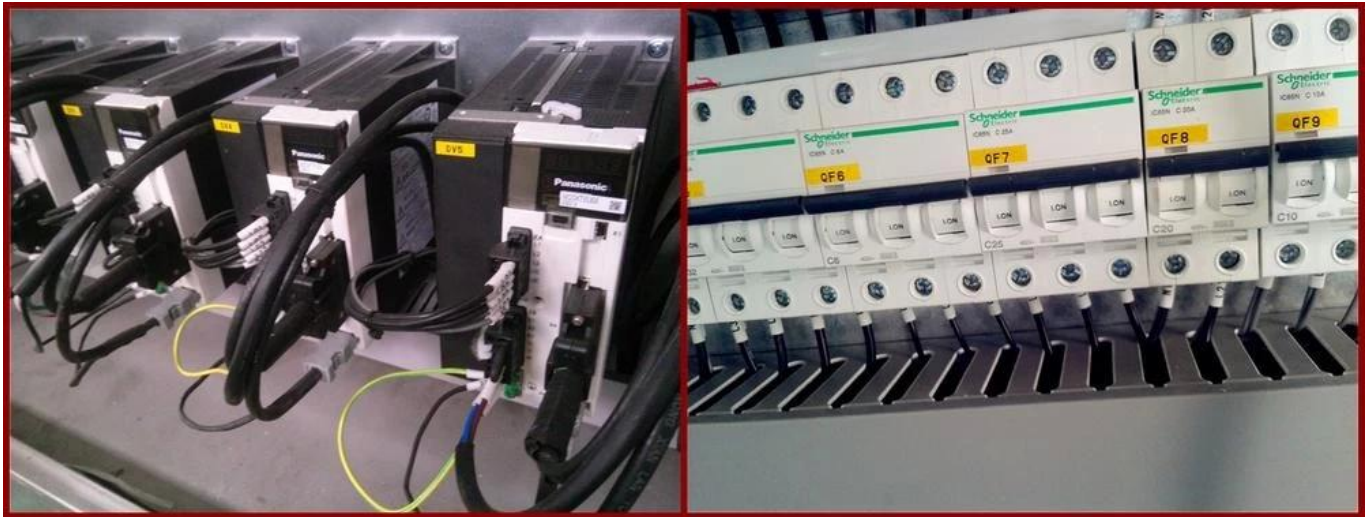
Chi tiết:



Our expertise lies in supplying, installing, teaching you how to use it, project management. We can do A-Z installations.







Sản phẩm Sôcôla:

2 Chocolates



If you need help or require chocolate machinery or start up factories, let me know contact us, we can steer you in the right direction.

Nhà máy:





Giấy chứng nhận:



Khách hàng Ghé thăm:

