Thông số kỹ thuật:

Kiểu mẫu	1000
Đường kính đánh bóng nồi (mm)	1000
Tốc độ quay (rpm)	28
Công suất động cơ chính (kw)	1.5
Chòi chơi cho điện khí (w)	250
Công suất gia nhiệt (w)	1000 × 2
Công suất (kg / giờ)	50-70
Trọng lượng (kg)	250
Kích thước bên ngoài (mm)	1100 × 1100 × 1600

Chức năng:

1.chocolate sơn chảo được sử dụng cho lớp phủ sô cô la hoặc đường trên bề mặt của các loại thực phẩm dạng hạt;

chẳng hạn như đậu phộng, hạnh nhân, nho khô, vv

2. nó cũng được sử dụng để đánh bóng chocolate trong hình dạng khác nhau, sau khi đánh bóng các sô cô la là xuất sắc trong độ bóng, màu sắc và hình dạng.

3.After đánh bóng, lá sẽ được bao bọc tốt và trơn tru trên các sản phẩm và hình dạng của gói sẽ được khác biệt.

Bao bì & amp; Giao hàng tận nơi:
1. Máy sẽ được đóng gói trong một trường hợp bằng gỗ, tránh thiệt hại bất ngờ.
2. Máy này sẽ được vận chuyển từ cảng Thượng Hải.

Dịch vụ:

1. Cùng với các máy riêng biệt, công ty chúng tôi cũng có một khả năng để cung cấp các giải pháp tích hợp cho sản xuất các sản phẩm sô cô la.

2. Các kỹ sư có sẵn cho việc đi đến các trang web của khách hàng ở nước ngoài, để khởi động và duy trì máy móc, cũng như cung cấp một đào tạo đội ngũ tại địa điểm của khách

hàng.

Máy của chúng tôi

Nhà máy của chúng tôi

Giấy chứng nhận của chúng tôi

Khách hàng của chúng tôi

RAKHAT