Các thông số kỹ thuật:

Mô hình	Bánh sô cô la 20L
Công suất tối đa (L)	20
Thể dục mài (micron)	20-25
Tốc độ quay trục chính (vòng / phút)	93
Thời gian mài (h)	số 8-10
Công suất động cơ chính (kw)	1,5
Điện sưởi ấm (kw)	0,6
Trọng lượng (kg)	295
Kích thước bên ngoài (mm)	920 *600*1110

Chức năng:

Chocolate conche được sử dụng để nghiền mịn khối sô cô la, nó là thiết bị chính trong dây chuyền sản xuất sô cô la.

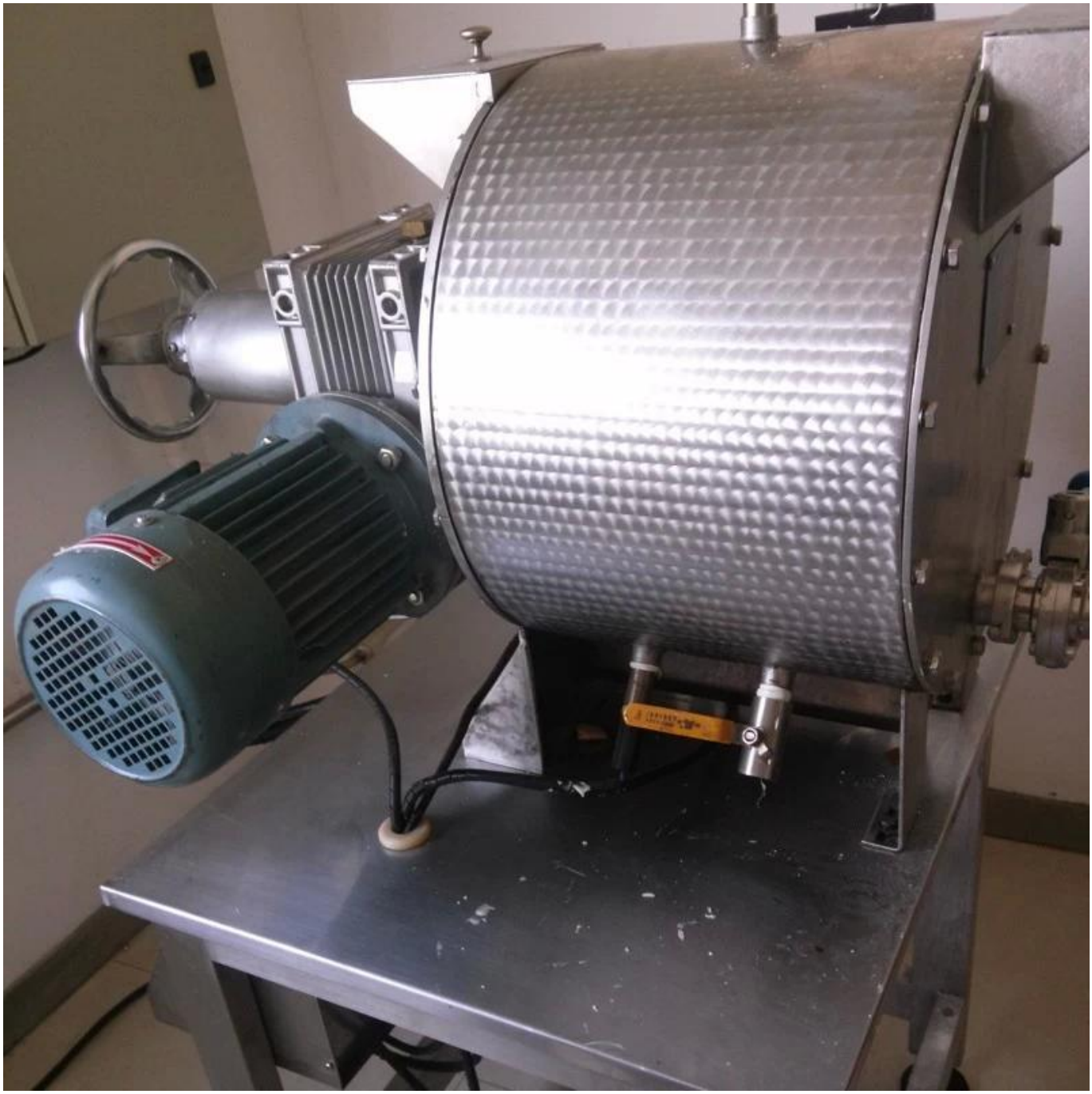
Các vật liệu bên ngoài là thép không gỉ đầy đủ. toàn bộ máy được thiết kế với áo khoác đôi cho phép nước mát lưu thông, ngăn nhiệt độ cao làm cháy sô cô la.

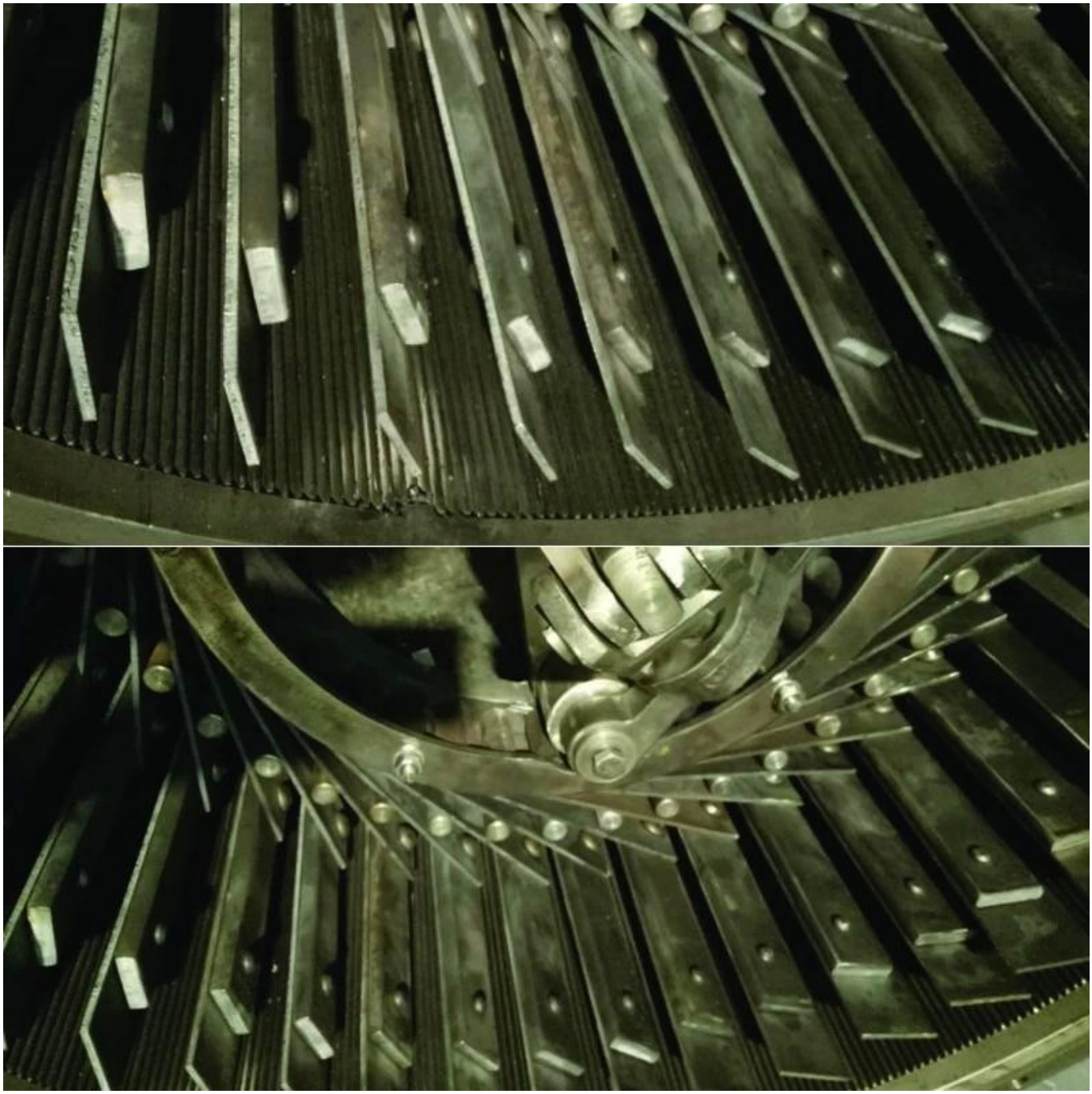
Máy conche sô cô la QYJ 20 dễ vận hành và di chuyển, và nó không tốn quá nhiều không gian. Nó là máy lý tưởng cho phòng thí nghiệm hoặc nhà máy nhỏ.

Bao bì & Chuyển:
1. Máy sẽ được đóng gói trong một vỏ gỗ, tránh thiệt hại bất ngờ.
2. Cỗ máy này sẽ được vận chuyển từ Cảng Thượng Hải.

Dịch vụ:
1. Cùng với các máy móc riêng biệt, công ty chúng tôi cũng có khả năng cung cấp các giải pháp tích hợp để sản xuất sản phẩm sô cô la.
2. Các kỹ sư có sẵn để đi đến trang web của khách hàng ở nước ngoài, để khởi động và bảo trì máy móc, cũng như để đào tạo đội ngũ tại địa điểm của khách hàng.

Chi tiết:





Nhà máy:

YOQ

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

Chứng nhận:

Khách hàng ghé thăm:

RAKHAT