Thông số kỹ thuật:

Kiểu mẫu	1250
Đánh bóng đường kính đầu (mm)	1250
Tốc độ (rpm)	28
Công suất động cơ chính (kW)	2.2
Không lực Laube (w)	370
Công suất sưởi ấm (W)	1000 x 2
Công suất (kg / giờ)	90-150
Trọng lượng (kg)	400
Kích thước ngoài (mm)	1340 × 1250 × 1680

Chức năng:

Sơn 1.chocolate chảo được sử dụng cho lớp phủ sô cô la hoặc đường trên bề mặt của thực phẩm dạng hạt; chẳng hạn như đậu phộng, hạnh nhân, nho khô, vv

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

3.After đánh bóng sẽ được khỏe mạnh và đồng đều đóng gói cho các sản phẩm, bộ phim, và mang hình thức của gói rõ ràng.

Bao bì & amp; giao hàng:
1. Máy được đóng gói trong một hộp bằng gỗ, tránh thiệt hại bất ngờ.
2. Máy này sẽ được vận chuyển từ Thượng Hải Cảng.

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 chúng tôi

Giấy chứng nhận của chúng tôi

Khách hàng của chúng tôi

RAKHAT