

Technische Daten:

Modell	250
Kapazität (kg / h)	≥250
Hauptmotorleistung (kw)	2.2
Heizleistung (kw)	5 × 4
Gewicht (kg)	650
Außenmaße (mm)	950 * 850 * 1600

Produktbeschreibung:

Der Chocolate Temperaturregler ist nach den Eigenschaften der natürlichen Kakaobutter und Kakaobutteräquivalent (CBE) ausgelegt. Es ist in vertikaler Struktur, die chocolate Masse wird von der Unterseite durch die Chococolate Pumpe gespeist, dann passierend durch vier Temperaturjustierzonen und eine Temperaturhaltezone, dann ausgegeben von der Oberseite der Maschine. Nach diesem Prozess wird das Schokoladenprodukt gut kristallisiert mit einem glatten Geschmack, einer guten Endbearbeitung und einer längeren Lagerfähigkeit.

Verpackung & Lieferung:

1. Die Maschine wird in a verpackt Holzkiste Vermeidung unerwarteter Schäden.
2. Die Maschine wird versandt von Shanghai Hafen

Bedienung:

1. Zusammen mit den einzelnen Maschinen ist unser Unternehmen auch in der Lage, integrierte Lösungen für die Herstellung des Schokoladenproduktes zu liefern.
2. Ingenieure stehen zur Verfügung, um im Ausland zum Kunden zu reisen, um Maschinen zu starten und zu warten sowie um ein Teamtraining am Standort des Kunden durchzuführen.

Produktdetails:



Fabrik:



Zertifizierungen:



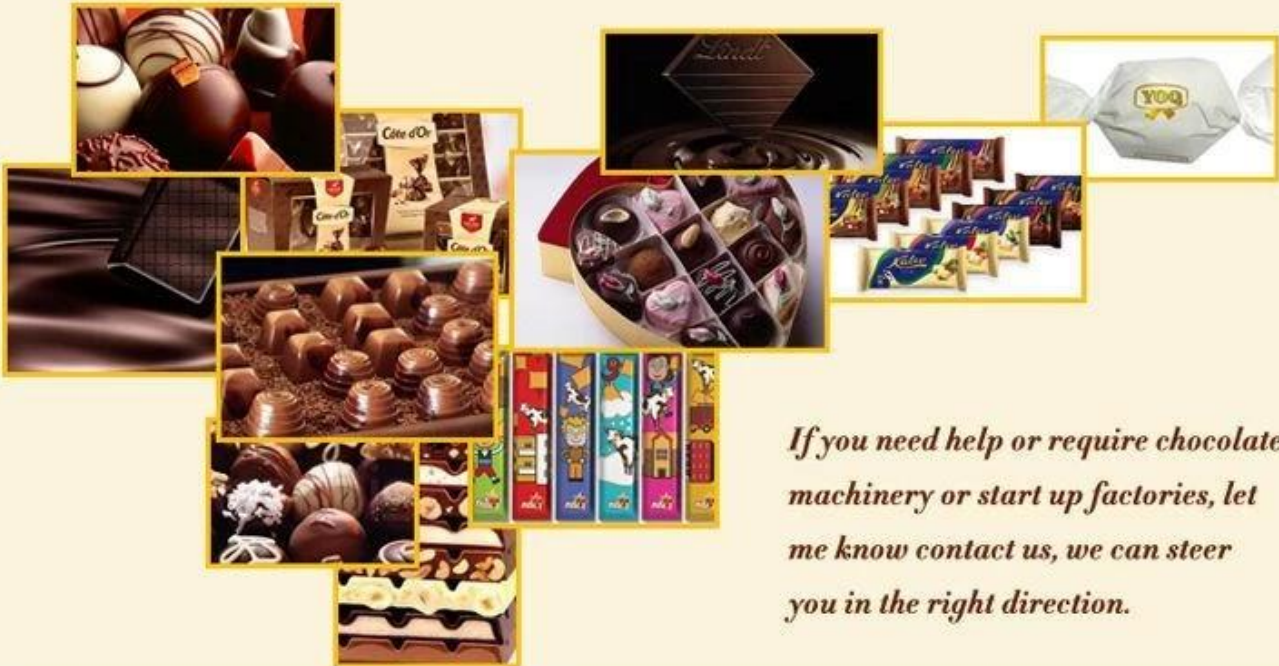
Kunden:



Schokoladenprodukte:



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.