

Packaging & Recapito

Packaging:	1.Our cioccolatiera concaggio piccolo sarà imballato in cassa di legno ; 2.Our cioccolatiera concaggio piccolo sarà spediti via mare .
Particolare di consegna:	Macchina concaggio del cioccolato piccolo saranno spediti entro 60 giorni .

Specifiche

[1000L Cioccolato automatica macchina Conche](#)

- 1.Applied per la macinazione massa di cioccolato
- 2.Automaticand operare facilmente
- 3.CE / ISO
- 4.Have [video](#)

Parametri tecnici

progetto modello	20L	100L	500L automatica	Manuale 500L	1000L	1500L
capacità massima (L)	20	100	500	500	1000	1500
rettifica finezza (micron)	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25
velocità di rotazione dell'asse principale (rpm)	93	48	33	33	35	35
tempo di macinazione (h)	8-10	12-16	16-22	16-22	16-22	16-22
Potenza motore principale (kw)	1.5	5.5	15	15	22	30
potenza di riscaldamento elettrica (kw)	0.6	2.5	5	5	2 * 2	6
peso (kg)	295	1050	2572	2572	3050	4850
dimensons esterne (mm)	920 * 600 * 1110	1200 * 1150 * 1050	2465 * 1146 * 1312	2000 * 1860 * 1280	2627 * 1280 * 1520	2918 * 1650 * 1920

Informazioni sulla società

[Siamo cioccolato fornitore professionale linea di produzione in Cina](#), e miriamo a fornire uno sportello di servizio per i nostri clienti in tutto il mondo. I nostri tecnici sono pionieri in questo settore, e abbiamo R

& amp; D team per migliorare la tecnologia.

Inoltre, anche possiamo fornire [tutti i tipi di macchina imballatrice del cioccolato](#) per i nostri clienti.

I nostri servizi

1.Engineers disponibili alle macchine di servizio all'estero.

2.we mirano a fornire uno sportello di servizio per i nostri clienti in tutto il mondo, tra cui macchine di cioccolato, la linea di produzione di cioccolato e la progettazione di tutta la fabbrica di cioccolato.

Packaging & amp; spedizione

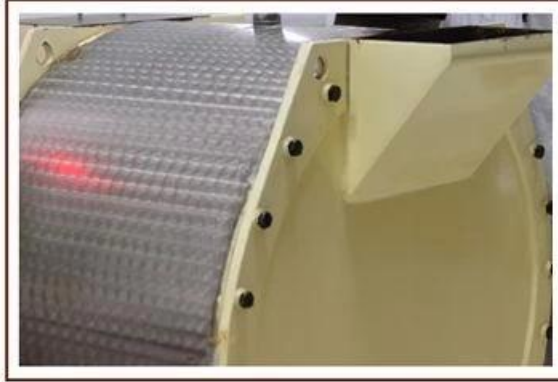
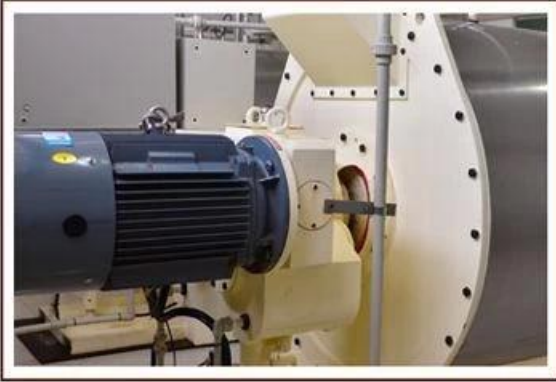
La nostra macchina cioccolato concaggio piccolo sarà imballato da cassa di legno e spedito via mare da **Porto di Shanghai**.

Descrizione del prodotto

Nostro [Macchina concaggio cioccolato](#) piccolo è utilizzato nella macinazione fine di massa di cioccolato; dopo la macinazione, cioccolato finezza raggiungerà 20-25 micron. So sarà il gusto così delizioso e squisito. Questo processo migliorare il sapore di cioccolato notevolmente.

Inoltre, abbiamo più di 20 anni di esperienza di produzione della macchina del cioccolato. La nostra qualità di cioccolato conca è affidabile.

Scheda prodotto:



Fabbrica:



