

Dati tecnici:

Modello	250
Capacità (kg\h)	≥ 250
Potere del motore principale (kw)	2.2
Potenza di riscaldamento (kw)	5 × 4
Peso (kg)	650
Dimensioni esterne (mm)	950 * 850 * 1600

Descrizione del prodotto:

Regolatore di temperatura del cioccolato è progettato secondo le caratteristiche del burro di cacao naturale ed equivalent(CBE) di burro di cacao. È in struttura verticale, il cioccolato massa è alimentato dal fondo della pompa di cioccolato, poi passando per quattro zone di regolazione di temperatura e una zona di temperatura della holding, poi uscita dalla parte superiore della macchina. Dopo questo processo, il prodotto cioccolato sarà essere ben cristallizzato con gusto morbido, buona finitura e durata di conservazione.

Imballaggio & consegna:

1. la macchina sarà imballata in un caso di legno, evitando danni imprevisti.
2. la macchina sarà spedita da Porto di Shanghai

Servizio:

1. lungo con le macchine separate, la nostra azienda ha anche la capacità di offrire soluzioni integrate per la fabbricazione del cioccolato prodotto.
2. gli ingegneri sono disponibili per viaggiare al sito del cliente all'estero, al fine di avviare e mantenere macchine, così da fornire una formazione di team presso la sede del cliente.

Dettagli del prodotto:



FABBRICA:



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



CERTIFICAZIONI:



CLIENTELA CON NOI:

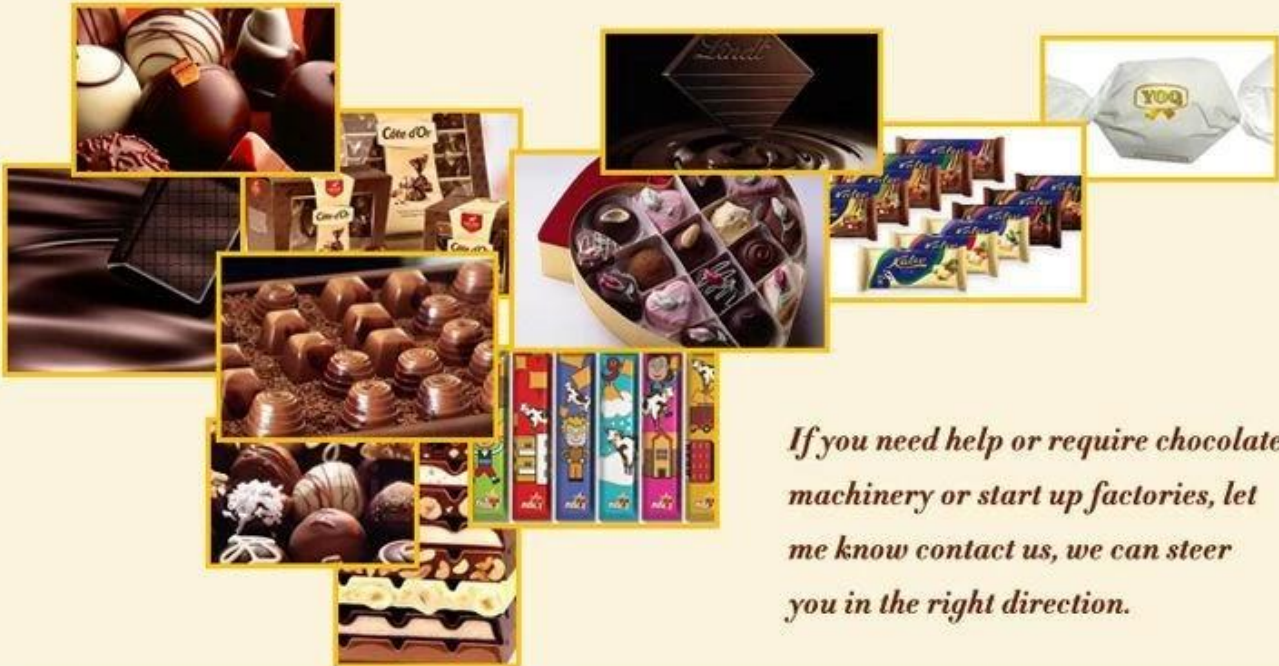


PRODOTTI DI CIOCCOLATO:



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.

[tunnel di raffreddamento per la ricopertura di cioccolato](#)