Technische Daten:

Modell	500
Kapazität (kg / h)	≥500
Hauptmotorleistung (kw)	4
Heizleistung (kw)	5 × 4
Gewicht (kg)	950
Außenmaße (mm)	1000 * 1200 * 1800

Produktbeschreibung:
Der Chocolate Temperaturregler ist entsprechend den Eigenschaften der natürlichen Kakaobutter und Kakaobutteräquivalent (CBE) ausgelegt. Es ist in der vertikalen Struktur, die Schokoladenmasse wird von der Unterseite durch die Schokoladenpumpe, dann gehend durch vier Temperaturjustierzonen und eine Temperaturhaltezone, dann ausgegeben von der Oberseite der Maschine zugeführt. 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 einem Holzkoffer verpackt und unerwartete Schäden vermieden.
2. Die Maschine wird von Shanghai Port versandt werden.

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:

Fcatory:

Zertifizierungen:

Kunden mit uns:

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.