

**Technische Daten:**

Modell	250
Leistung (kg/h)	≥250
Wichtigsten Motorleistung (kw)	2.2
Heizleistung (kw)	5 × 4
Gewicht (kg)	650
Außenabmessungen (mm)	950 * 850 * 1600

**Produktbeschreibung:**

Schokolade Temperatur Einsteller richtet sich nach den Merkmalen der natürlicher Kakaobutter und Kakaobutter equivalent(CBE). Es ist in der vertikalen Struktur, die Choocolate Masse von unten durch die Chococlade Pumpe zugeführt, dann durch vier Temperaturzonen einstellen und eine Temperaturzone halten, dann von der Oberseite der Maschine ausgehen. Nach diesem Vorgang wird die Schokolade Produkt gut mit weichen Geschmack, gute Verarbeitung und längere Haltbarkeit kristallisiert werden.

**Verpackung & Lieferung:**

1. die Maschine wird verpackt in einem Holzkiste, unerwartete Schäden zu vermeiden.
2. die Maschine wird aus verschickt Shanghai-Hafen

**Service:**

(1) zusammen mit der separaten Maschinen hat unsere Firma auch eine Fähigkeit, integrierte Lösungen für die Herstellung von Schokolade Produkt zu liefern.

2. Techniker stehen für Reisen nach Übersee, die Kunden vor Ort um zu starten und warten Maschinen, sowie ein Teamtraining am Standort des Kunden zur Verfügung zu stellen.

**Produktdetails:**



**FABRIK:**



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



**ZERTIFIZIERUNGEN:**



**KUNDEN BEI UNS:**



**SCHOKOLADE-PRODUKTE:**



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 für Schokolade-Riegel Kühlung](#)