

Verpackung & Lieferung

Verpackungsinformationen:	1. Our Schokolade Conching Maschine klein wird in verpackt werden Holz kiste; 2. Unsere Schokoladen-Conching-Maschine wird klein sein Vom Meer versendet.
Lieferumfang:	Schokolade Conching Maschine klein wird versendet werden Innerhalb von 60 Tagen .

Technische Daten

[1000L automatische Schokoladen-Conche-Maschine](#)

1. Applied für das Schleifen der Schokoladenmasse
2. Automatic and arbeiten leicht
3. CE / ISO
4. Haben [Video](#)

Technische Parameter

Projekt \ Modell	20L	100L	500L automatisch	500L Handbuch	1000L	1500L
Maximale Kapazität (L)	20	100	500	500	1000	1500
Schleiffeinheit (Mikron)	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25
Hauptachse Drehzahl (U / min)	93.	48	33	33	35	35
Schleifzeit (h)	8-10	12-16	16-22	16-22	16-22	16-22
Hauptmotorleistung (kw)	1.5	5.5	15	15	22	30
Elektrische Heizleistung (kw)	0,6	2.5	5	5	2 * 2	6
Gewicht (kg)	295	1050	2572	2572	3050	4850
Außen dimensions (mm)	920 * 600 * 1110	1200 * 1150 * 1050	2465 * 1146 * 1312	2000 * 1860 * 1280	2627 * 1280 * 1520	2918 * 1650 * 1920

Firmeninformation

[Wir sind professionelle Schokolade Produktionslinie Lieferant in China](#), Und wir wollen für unsere Kunden rund um die Welt einen Service bieten. Unsere Techniker sind Pioniere in dieser Branche, und wir haben R & D Team zur Verbesserung der Technologie.

Darüber hinaus können wir auch bieten [Alle Arten von Schokolade Verpackungsmaschine](#) Für unsere

Kunden.

Unsere Dienstleistungen

1. Engineers zur Verfügung, um Maschinen in Übersee zu bedienen.
2. Wir zielen darauf ab, One-Stop-Service für unsere Kunden rund um die Welt einschließlich Schokolade Maschinen, Schokolade Produktionslinie und die Gestaltung der gesamten Schokolade Fabrik bieten.

Verpackung & Versand

Unsere Schokoladen-Conching-Maschine klein wird von Holzkoffer verpackt und per See versendet **SHANGHAI Hafen**.

Attribut

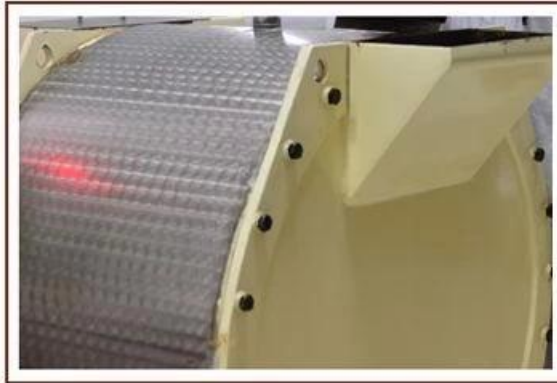
[Schokolade Kühltunnel Unternehmen, Kühltunnel für Schokolade EnrobinG](#)

Produktbeschreibung

Unser [Schokoladen-Conching-Maschine](#) Klein wird beim Feinschleifen der Schokoladenmasse verwendet; Nach dem Schleifen, Schokolade Feinheit erreichen 20-25 Mikron. So wird es schmecken so lecker und exquisit. Dieser Prozess wird den Geschmack von Schokolade sehr verbessern.

Darüber hinaus haben wir mehr als 20 Jahre Erfahrung in der Schokoladenherstellung. Unsere Chocolate Conche Qualität ist zuverlässig.

Produktdetails:



Fabrik:





Zertifizierung:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

<p>CE</p> 	<p>CE</p> 	<p>Patent Certificate</p> 	<p>ISO</p> 	<p>ISO</p> 
Equipment variety complete, reasonable price !		Excellent quality assurance, customer service !		

Kunden:



[Kühltunnel für Schokolade enking, Kühltunnel für enrobing](#)