

**Datos técnicos:**

Modelo	250
Capacidad (kg / h)	≥250
Potencia del motor principal (kw)	2.2
Potencia de calentamiento (kw)	5 × 4
Peso (kg)	650
Dimensiones exteriores (mm)	950 * 850 * 1600

**Descripción del producto:**

250L templado del chocolate de la máquina está diseñada de acuerdo con las características de la equivalent mantequilla de manteca de cacao natural y cacao (CBE). Es en la estructura vertical, la masa Chocolate se alimenta desde la parte inferior por la bomba chocolate, a continuación, pasa a través de cuatro zonas de temperatura de ajuste y una zona de retención, a continuación, la temperatura de salida de la parte superior de la máquina. Después de este proceso, el producto de chocolate estará bien cristalizada con sabor suave, buen acabado y la vida útil más larga.

**Packaging & amp; Entrega:**

1. La máquina será embalado en una caja de madera, Evitando el daño inesperado.
2. La máquina será enviado de Puerto de Shanghai

**Servicio:**

1. Junto con las máquinas separadas, nuestra empresa también tiene una capacidad de entregar soluciones integrales para la fabricación del producto de chocolate.
2. Los ingenieros están disponibles para viajar al sitio del cliente en el extranjero, con el fin de poner en marcha y mantener las máquinas, así como para proporcionar un entrenamiento del equipo en las instalaciones del cliente.

**Detalles del producto:****FÁBRICA:****CERTIFICACIONES:****CLIENTES CON NOSOTROS:**