Datos técnicos:

Modelo	500
Capacidad (kg / h)	≥500
Potencia del motor principal (kw)	4
Potencia de calentamiento (kw)	5 × 4
Peso (kg)	950
Dimensiones exteriores (mm)	1000 * 1200 * 1800

Descripción del producto:
El ajustador de la temperatura del chocolate está diseñado de acuerdo con las características de la manteca de cacao natural y equivalente de manteca de cacao (CBE). Está en la estructura vertical, la masa de chocolate es alimentada desde la parte inferior por la bomba de chocolate, luego pasa a través de cuatro zonas de ajuste de temperatura y una zona de mantenimiento de temperatura, luego sale desde la parte superior de la máquina. Después de este proceso, el producto de chocolate estará bien cristalizado con un sabor suave, buen acabado y mayor vida útil.

Embalaje y & Entrega:
1. La máquina se embalará en una caja de madera, evitando daños inesperados.
2. La máquina será enviado desde el puerto de Shanghai.

Servicio:
1. Junto con las máquinas separadas, nuestra compañía también tiene la capacidad de entregar soluciones integradas 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 iniciar y mantener máquinas, así como para proporcionar una capacitación en equipo en la ubicación del cliente.

Detalles del producto:

Fcatory:

Certificaciones:

Clientes con nosotros:

Productos de chocolate:

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.