

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:

El ajustador de la temperatura del chocolate está diseñado de acuerdo con las características de la manteca de cacao natural y la mantequilla de cacao equivalente (CBE). Está en la estructura vertical, la masa de chocolate se alimenta 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, y luego sale por 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 se enviará desde 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:



Fábrica:





Certificaciones:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

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

Clientela:



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.