

Empaquetado y entrega

Detalles de empaquetado:	1. nuestra máquina de afinado chocolate pequeño será embalado en caso de madera ; 2. nuestra máquina de afinado chocolate pequeño será Enviado por mar .
Detalle de la entrega:	Máquina de chocolate afinado pequeño se enviarán dentro de 60 días .

Especificaciones

[Máquina automática de la concha del Chocolate 1000L](#)

1. Applied para moler la masa de chocolate
- 2 Automaticand operar con facilidad
- 3.CE/ISO
- 4.have [video](#)

Parámetros técnicos

project\\model	20L	100L	500L automático	Manual de 500L	1000L	1500L
capacidad máxima (l)	20	100	500	500	1000	1500
fineness(micron) pulido	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25
velocidad de rotación eje principal (RPM)	93	48	33	33	35	35
pulido (h)	8-10	12-16	16-22	16-22	16-22	16-22
motor principal (kilovatio)	1.5	5.5	15	15	22	30
calefacción eléctrica (kilovatio)	0.6	2.5	5	5	2 * 2	6
peso (kg)	295	1050	2572	2572	3050	4850
dimensons(mm) exterior	920 * 600 * 1110	1200 * 1150 * 1050	2465 * 1146 * 1312	2000 * 1860 * 1280	2627 * 1280 * 1520	2918 * 1650 * 1920

Información de la empresa

[Somos proveedores de línea de producción de chocolate profesional en China](#), y nuestro objetivo es proporcionar un servicio para nuestros clientes en todo el mundo. Nuestros técnicos son pioneros en esta industria y tenemos equipo R & D para mejorar la tecnología.

Por otra parte, también podemos proporcionar [todas las clases de máquina de embalaje del chocolate](#) para

nuestros clientes.

Nuestros servicios

1 ingenieros disponibles para máquinas de servicio en el extranjero.

2 nuestro objetivo es proporcionar servicio de ventanilla única para nuestros clientes alrededor del mundo incluyendo máquinas de chocolate, línea de producción de chocolate y el diseño de la fábrica de chocolate entera.

Empaquetado y envío

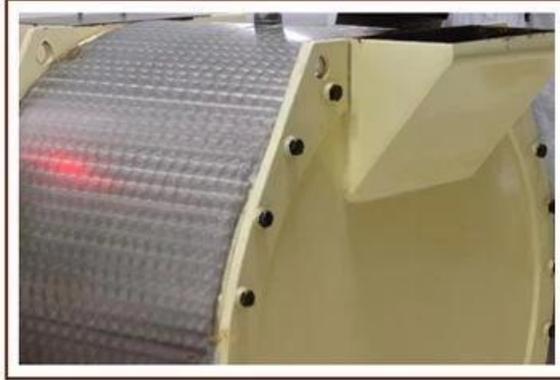
Nuestra pequeña máquina de chocolate afinado será embalado por la caja de madera y enviado por mar desde **Puerto de Shangai**.

Descripción del producto

Nuestra [máquina de chocolate afinado](#) pequeño se utiliza en el pulido fino de masa de chocolate; después de moler, fineza de chocolate llegará a 20-25 micras. Así sabrá tan delicioso y exquisito. Este proceso mejorará mucho el sabor del chocolate.

Por otra parte, tenemos más de 20 años chocolate máquina de producción experiencia. La concha del chocolate de calidad es confiable.

Detalles del producto:



Fábrica:





Certificación:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE				
CE	CE	Patent Certificate	ISO	ISO
				
Equipment variety complete, reasonable price !			Excellent quality assurance, customer service !	

Clientes:

