

Datos técnicos:

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

Descripción del producto:

Ajustador de temperatura chocolate está diseñado según las características de la natural manteca de cacao y manteca de cacao equivalent (CBE). Es en la estructura vertical, el chocolate masa es alimentada desde la parte inferior de la bomba de chocolate, entonces pasando a través de cuatro zonas de regulación de temperatura y una zona de explotación de la temperatura, entonces la salida desde la parte superior de la máquina. Después de este proceso, el producto de chocolate se le cristalizó bien con sabor suave, buen acabado y vida útil más larga.

Empaquetado y entrega:

1. la máquina será embalada en un caso de madera, evitando daños inesperados.
2. la máquina se envía de Puerto de Shangai

Servicio de:

1. junto con las máquinas separadas, nuestra compañía también tiene una capacidad para ofrecer soluciones integrales para la fabricación de los productos de chocolate.
2. ingenieros están disponibles para viajar al sitio del cliente en el extranjero, con el fin de iniciar y mantener máquinas, así como para proporcionar un entrenamiento de equipo en domicilio del cliente.

Detalles del producto:



FÁBRICA:



**SUZHOU ASIA-EUROPE BRIDGE
ELECTRONIC TECHNOLOGY CO., LTD.**



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.

[túneles de enfriamiento para envolver chocolate](#)