Empaquetado & Entrega

Detalles del empaque:	1.Our máquina de conching de chocolate pequeño será embalado en **caja de madera**; 2.Our pequeña máquina de conching de chocolate será **Enviado por mar**.
Detalle de Envio:	Se enviará una pequeña máquina de chocolate **Dentro de los 60 días**.

Presupuesto

1000L máquina automática de chocolate Conche
1.Applied para moler la masa del chocolate
2.Automaticand funcionan fácilmente
3.CE / ISO
4.Have vídeo

Parámetros técnicos

Proyecto modelo	20L	100L	500L automático	Manual de 500L	1000L	1500L
Capacidad máxima (L)	20	100	500	500	1000	1500
Finura de pulido (micrón)	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25
Velocidad de rotación del eje principal (rpm)	93	48	33	33	35	35
Tiempo de molienda (h)	8-10	12-16	16-22	16-22	16-22	16-22
Potencia del motor principal (kw)	1,5	5,5	15	15	22	30
Potencia de calefacción eléctrica (kw)	0,6	2,5	5	5	2 * 2	6
Peso (kg)	295	1050	2572	2572	3050	4850
Dimensiones exteriores (mm)	920 * 600 * 1110	1200 * 1150 * 1050	2465 * 1146 * 1312	2000 * 1860 * 1280	2627 * 1280 * 1520	2918 * 1650 * 1920

Información de la empresa

Somos proveedor profesional de línea de producción de chocolate en China, Y nuestro objetivo es proporcionar un servicio de ventanilla única para nuestros clientes en todo el mundo. Nuestros técnicos son pioneros en esta industria, y contamos con equipo de R & D para mejorar la tecnología.

Además, también podemos proporcionar Todas las clases de máquina de embalaje del chocolate Para nuestros clientes.

Nuestros servicios

1.Engineers disponibles para el servicio de maquinaria en el extranjero.

2.We objetivo de proporcionar un servicio de ventanilla única para nuestros clientes en todo el mundo, incluyendo máquinas de chocolate, línea de producción de chocolate y el diseño de la fábrica de chocolate entero.

Empaquetado & Envío

Nuestra pequeña máquina de conchado de chocolate será embalada por caja de madera y enviada por mar de Puerto de shangai.

atributo

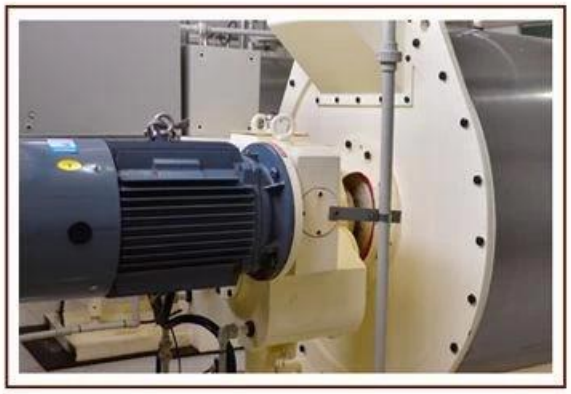
Empresa de túnel de enfriamiento de chocolate, túneles de refrigeración para enrobina de chocolategramo

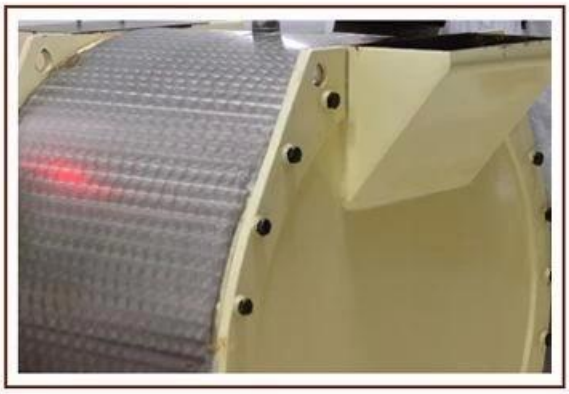
Descripción del producto

Nuestra Maquillaje de chocolate Pequeño se utiliza en la molienda fina de la masa del chocolate; Después de moler, la finura del chocolate alcanzará 20-25 micrones. Por lo tanto probará tan delicioso y exquisito. Este proceso mejorará el sabor del chocolate en gran medida.

Además, tenemos más de 20 años de experiencia de la producción de la máquina del chocolate. Nuestra calidad de conche de chocolate es confiable.

Detalles del producto:





Fábrica:

Proceso de dar un título:

Clientela:

Túneles de enfriamiento para envolver chocolate, túneles de enfriamiento para enrobar