Datos técnicos:

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

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

Empaquetado 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 ofrecer 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 lanzar y mantener máquinas, así como para proporcionar capacitación en equipo en la ubicación del cliente.

Detalles del producto:

Fcatory:

Certificaciones:

Clientes con nosotros: