

## Emballage & livraison

Détails d'emballage :	1. notre machine de chocolat conchage petit sera emballé dans <b>coffret en bois</b> ; 2. notre machine de chocolat conchage petit sera <b>expédié par voie maritime</b> .
Détail de la livraison :	Machine à chocolat conchage petit sera expédié <b>dans les 60 jours</b> .

## Spécifications

### [Machine de Conche chocolat automatique de 1000L](#)

1. Applied pour le meulage de masse chocolat
2. Automaticand opérer facilement
3. CE/ISO
4. have [vidéo](#)

## Paramètres techniques

project\\model	20L	100L	500L automatique	Manuel de 500L	1000L	1500L
capacité maximale	20	100	500	500	1000	1500
broyer fineness(micron)	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25
Vitesse de rotation axe principal	93	48	33	33	35	35
broyer time(h)	8-10	12-16	16-22	16-22	16-22	16-22
principal moteur (kW)	1.5	5.5	15	15	22	30
chauffage électrique (kW)	0,6	2.5	5	5	2 * 2	6
poids (kg)	295	1050	2572	2572	3050	4850
dimensions(mm) extérieur	920 * 600 * 1110	1150 * 1200 * 1050	2465 * 1146 * 1312	2000 * 1860 * 1280	2627 * 1280 * 1520	2918 * 1650 * 1920

## Informations sur la compagnie

[Nous sommes fournisseur professionnel chocolat ligne de production en Chine](#), et nous visons à fournir un guichet unique pour nos clients du monde entier. Nos techniciens sont des pionniers dans cette industrie, et nous avons une équipe R & D pour l'amélioration de la technologie.

En outre, nous pouvons également fournir [toutes sortes de machine d'emballage de chocolat](#) pour nos clients.

## Nos Services

1. ingénieurs disponibles aux machines de service outre-mer.
2. notre objectif est de fournir un guichet unique pour nos clients dans le monde entier, y compris les machines à chocolat, ligne de production de chocolat et la conception d'ensemble chocolaterie.

## Emballage & expédition

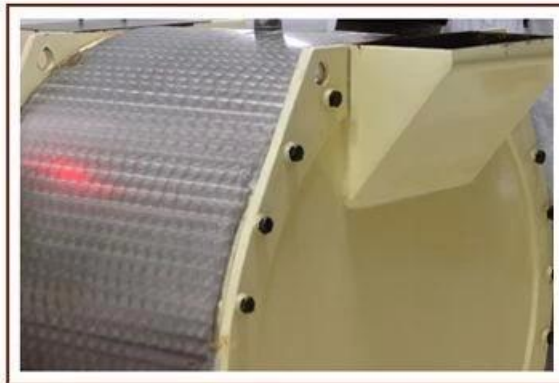
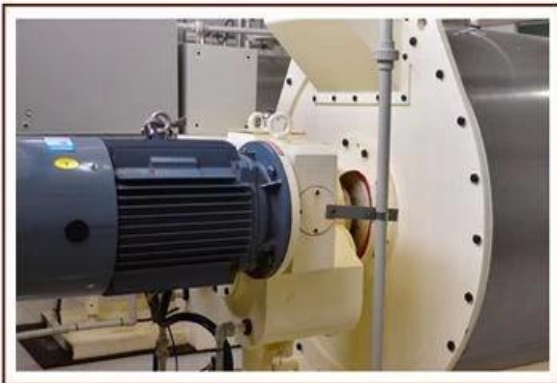
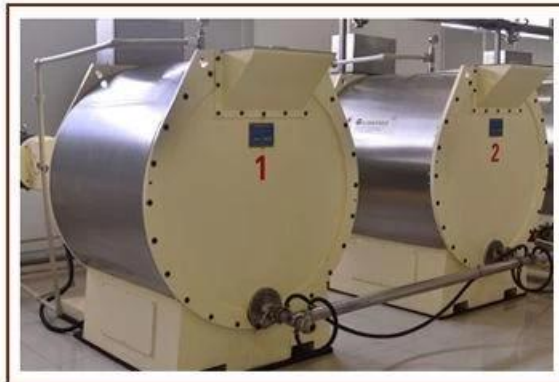
Notre machine de malaxage chocolat petit est emballé par caisse en bois et expédié par mer de **Port de SHANGHAI**.

## Description du produit

Notre [machine à chocolat conchage](#) petit est utilisé dans une mouture fine de la masse de chocolat ; après le meulage, finesse chocolat atteindra 20 à 25 microns. Donc il sera goût si délicieux et exquis. Ce processus permettra d'améliorer considérablement la saveur du chocolat.

En outre, nous avons plus de 20 ans au chocolat machine production d'expérience. Notre qualité de chocolat conche est fiable.

## Détails du produit :



Usine :



Certification :





Clientèle :



Fabricants de machines automatiques de chocolaterie