

Données techniques:

Modèle	250
Capacité (kg / h)	≥250
La puissance du moteur principal (kw)	2.2
La puissance de chauffage (kw)	5 × 4
poids (kg)	650
Dimensions extérieures (mm)	950 * 850 * 1600

Description du produit:

250L machine chocolat Trempe est conçu selon les caractéristiques du beurre de cacao naturel et de beurre de cacao équivalent (CBE). Il est à structure verticale, la masse chocolatée est alimentée par le bas par la pompe à chocolat, puis passant à travers quatre zones de réglage de température et une zone de maintien en température, puis sortie de la partie supérieure de la machine. Après ce processus, le produit de chocolat sera bien cristallisé avec goût lisse, bonne finition et la durée de conservation.

Packaging & amp; Livraison:

1. La machine sera emballée dans une caisse en bois, En évitant d'endommager inattendu.
2. La machine sera expédiée à partir du Port de Shanghai

Service:

1. Avec les machines distinctes, notre société a également une capacité à fournir des solutions intégrées pour la fabrication du produit de chocolat.
2. Les ingénieurs sont disponibles pour voyager sur le site du client à l'étranger, afin de lancer et de maintenir des machines, ainsi que de fournir un entraînement de l'équipe à l'emplacement du client.

Détails du produit:**USINE:****CERTIFICATIONS:****CLIENTS AVEC NOUS:**