**Données techniques:**

| | |
|---|---|
| Modèle | 500 |
| Capacité (kg / h) | ≥500 |
| Puissance du moteur principal (kw) | 4 |
| Puissance de chauffage (kw) | 5 × 4 |
| poids (kg) | 950 |
| Dimensions extérieures (mm) | 1000 * 1200 * 1800 |

**Description du produit**:
Le régulateur de température au chocolat est conçu selon les caractéristiques du beurre de cacao naturel et de l'équivalent beurre de cacao (CBE). Il est en structure verticale, la masse de chocolat est alimentée à partir du fond par la pompe à chocolat, puis traverse quatre zones de réglage de la température et une zone de maintien de la température, puis sort par le haut de la machine. Après ce processus, le produit au chocolat sera bien cristallisé avec un goût lisse, une bonne finition et une durée de conservation plus longue.

**Emballage & Livraison:**
1. La machine sera emballée dans un cas en bois, évitant des dommages inattendus.
2. La machine sera expédiée du port de Shanghai.

**Un service:**
1. Avec les machines séparées, notre compagnie a également une capacité de fournir des solutions intégrées pour la fabrication du produit de chocolat.

2. Les ingénieurs sont disponibles pour se rendre sur le site du client à l'étranger, afin de lancer et d'entretenir des machines, ainsi que pour fournir une formation d'équipe sur le site du client.

**Détails du produit:**

**Fcatory:**

**Certifications:**

## Clients avec nous:

## Produits de chocolat:

## 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.*