Données techniques:

Modèle	250
Capacité (kg / h)	≥250
Puissance du moteur principal (kw)	2,2
Puissance de chauffage (kw)	5 × 4
poids (kg)	650
Dimensions extérieures (mm)	950 * 850 * 1600

Description du produit:

Le réglage de la température du chocolat est conçu en fonction des caractéristiques du beurre de cacao naturel et de l'équivalent de beurre de cacao (CBE). Il est en structure verticale, la masse de choocarate est alimentée à partir du fond par la pompe de chococlate, puis en passant par quatre zones de réglage de la température et une zone de maintien de la température, puis sortie du 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 caisse en bois, évitant les dommages inattendus.
2. La machine sera expédiée de 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:

Schneider
Schneider
30101
130101

omron E5CZ-Q2MT
TEMPERATURE CONTROLLER
LOT No. 11311W

Usine:

Certifications:

Clients:

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.