

## Données techniques :

Modèle	250
Capacité (kg\h)	≥250
Puissance de moteur principal (kw)	2.2
Puissance calorifique (kw)	5 × 4
Poids (kg)	650
Dimensions extérieures (mm)	950 * 850 * 1600

## Description du produit:

Sélecteur de température au chocolat est conçu selon les caractéristiques du beurre de cacao naturel et beurre de cacao équivalent(CBE). C'est dans la structure verticale, le chocolate masse est alimenté par le bas par la pompe de chococlature, puis en passant par quatre zones de réglage de température et une zone de tenue de température, puis sortie par le haut de la machine. Après ce processus, le produit chocolat va être bien cristallisé avec bon goût, bonne finition et durée de conservation.

## Emballage & livraison :

1. la machine sera emballée dans un coffret en bois, en évitant des dommages inattendus.
2. la machine sera livrée depuis Port de Shanghai

## Service :

1. avec les machines distinctes, notre société a aussi une capacité à offrir des solutions intégrées pour la fabrication du chocolat produit.
2. ingénieurs sont disponibles pour le voyage au site du client à l'étranger, afin de lancer et d'entretien des machines, ainsi que pour fournir un entraînement de l'équipe à l'emplacement du client.

## Détails du produit :



USINE :





**SUZHOU ASIA-EUROPE BRIDGE  
ELECTRONIC TECHNOLOGY CO., LTD.**



**CERTIFICATIONS :**





## CLIENTS AVEC NOUS :

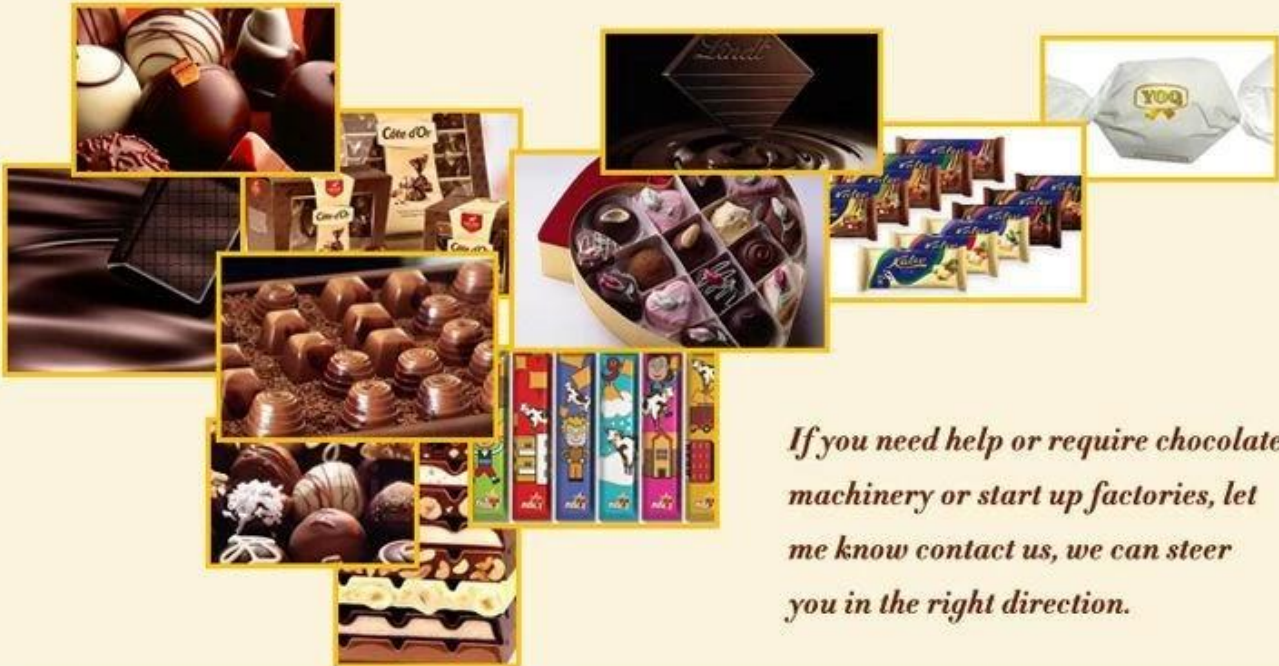


## PRODUITS DE CHOCOLAT :



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.*

[tunnels de refroidissement pour l'enrobage au chocolat](#)