Emballage & Livraison

Détails de l'' emballage:	1.Notre petite machine à conque en chocolat sera emballée dans **caisse en bois**; 2.Notre machine de conque au chocolat sera petite **Expédié par la mer**.
Détail de livraison:	Machine de conque au chocolat petite sera expédiée **Dans les 60 jours**.

Caractéristiques

Machine automatique de chocolat 1000L automatique
1.Applique pour le meulage de la masse de chocolat
2.Automatique et fonctionne facilement
3.CE / ISO
4.Avec vidéo

Paramètres techniques

Projet \ modèle	20L	100L	500L automatique	Manuel 500L	1000L	1500L
Capacité maximale (L)	20	100	500	500	1000	1500
Finition de broyage (micron)	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25
Vitesse de rotation de l'essieu principal (rpm)	93	48	33	33	35	35
Temps de broyage (h)	8-10	12-16	16-22	16-22	16-22	16-22
Puissance du moteur principal (kw)	1.5	5,5	15	15	22	30
Puissance de chauffage électrique (kw)	0,6	2.5	5	5	2 * 2	6
poids (kg)	295	1050	2572	2572	3050	4850
Dimensions extérieures (mm)	920 * 600 * 1110	1200 * 1150 * 1050	2465 * 1146 * 1312	2000 * 1860 * 1280	2627 * 1280 * 1520	2918 * 1650 * 1920

Informations sur la société

Nous sommes fournisseur professionnel de ligne de production de chocolat en Chine, Et nous visons à

fournir un guichet unique pour nos clients à travers le monde. Nos techniciens sont des pionniers dans cette industrie, et nous avons une équipe R & D pour améliorer la technologie.

En outre, nous pouvons également fournir Toutes sortes d'emballage de chocolat Pour nos clients.

Nos services

1. Ingénieurs disponibles pour le service des machines à l'étranger.

2.Nous voulons fournir un guichet unique pour nos clients à travers le monde, y compris les machines à chocolat, la ligne de production de chocolat et la conception de chocolaterie entière.

Emballage & livraison

Notre machine de conque au chocolat petite sera emballée par une étui en bois et expédiée par mer à partir de Port de SHANGHAI.

attribut

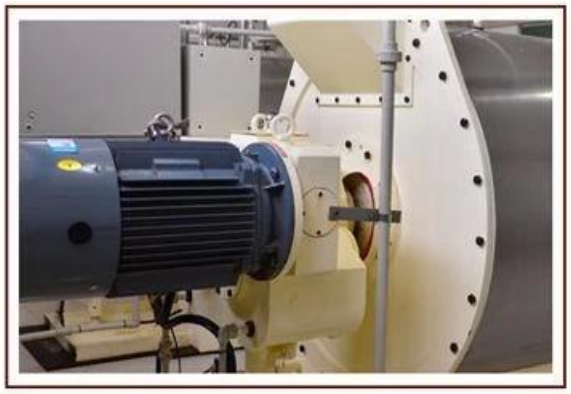
Compagnie de tunnel de refroidissement au chocolat, tunnels de refroidissement pour l'enrobine de chocolatg

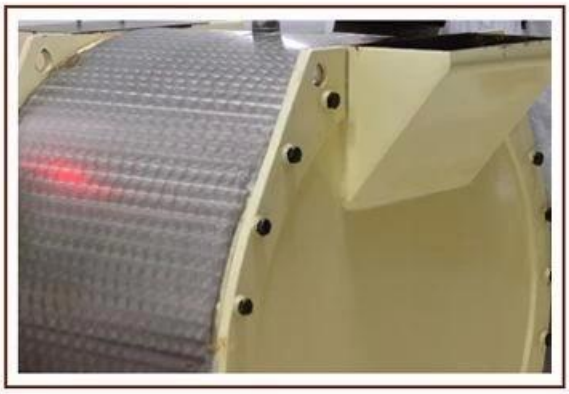
Description du produit

Notre Machine à la chocolat Le petit est utilisé dans le broyage fin de la masse de chocolat; Après le broyage, la finesse du chocolat atteindra 20 à 25 microns. Par conséquent, elle sera si délicieuse et délicieuse. Ce processus améliorera grandement la saveur du chocolat.

De plus, nous avons plus de 20 années d'expérience dans la production de chocolat. Notre qualité de conche au chocolat est fiable.

Détails du produit:





Usine:

Certification:

Clients:

Tunnels de refroidissement pour l'enrobage au chocolat, tunnels de refroidissement pour enrobage