

## réservoir de maintien de tempérage au chocolat

### **Paramètres techniques:**

Modèle	500L
Capacité maximale (L)	500
Vitesse de rotation de l'essieu principal (tr / min)	22.5
Puissance du moteur principal (kw)	1.1
Puissance de chauffage électrique (kw)	5
Puissance de maintien de la chaleur (kw)	2,5
poids (kg)	515
Dimensions extérieures (mm)	351035 * 1480

### **Fonction:**

Le réservoir de stockage est de stocker le chocolat finement moulu de la masse dans une température constante; c'est avec un système automatique de contrôle de température.

### **Emballage & Livraison:**

1. La machine sera emballée dans une 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:**



**Yes, we can! Ok, we do!**  
**Quality, we promise!**



<http://www.aemost.com/>

**CE ISO**

**Produits de chocolat:**



**Usine:**





**Certifications:**

**CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE**

CE



CE



Patent Certificate



ISO



ISO



Equipment variety complete, reasonable price !      Excellent quality assurance, customer service !

**Les clients visitent:**

