

Données techniques:

maquette	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:

L'ajusteur de température au 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 chocolat est alimentée par le bas par la pompe à chocolat, puis traverse quatre zones de réglage de température et une zone de maintien de température, puis sort par le haut de la machine. Après ce processus, le produit de chocolat sera bien cristallisé avec un goût lisse, une bonne finition et une plus longue durée de conservation.

Emballage & Livraison:

1. La machine sera emballée dans une caisse en bois, évitant des dommages inattendus.
2. La machine sera expédié du port de Shanghai.

Un service:

1. Avec les machines séparées, notre société a également la capacité de fournir des solutions intégrées pour la fabrication du produit de chocolat.
2. Des ingénieurs sont disponibles pour se rendre sur le site du client à l'étranger, afin de lancer et d'entretenir des machines, ainsi que de former une équipe chez le client.

Détails du produit:



Factory:



Certifications:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

CE



CE



Patent Certificate



ISO



ISO



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

Clients avec nous:

