Dati tecnici:

Modello	500
Capacità (kg / h)	≥500
Potenza motore principale (kw)	4
Potenza di riscaldamento (kw)	5 × 4
Peso (kg)	950
Dimensioni esterne (mm)	1000 * 1200 * 1800

Descrizione del prodotto:
Il regolatore di temperatura del cioccolato è progettato in base alle caratteristiche del burro di cacao naturale e del burro di cacao equivalente (CBE). È nella struttura verticale, la massa di cioccolato è alimentata dal fondo dalla pompa di cioccolato, quindi passa attraverso quattro zone di regolazione della temperatura e una zona di mantenimento della temperatura, quindi esce dalla parte superiore della macchina. Dopo questo processo, il prodotto di cioccolato sarà ben cristallizzato con un gusto morbido, una buona finitura e una maggiore durata.

Imballaggio & Consegna:
1. La macchina sarà imballata in una custodia di legno, evitando danni inaspettati.
2. La macchina sarà spedito dal porto di Shanghai.

Servizio:
1. Insieme alle macchine separate, la nostra azienda ha anche la capacità di fornire soluzioni integrate per la produzione del prodotto di cioccolato.

2. Gli ingegneri sono disponibili per viaggiare verso il sito del cliente all'estero, al fine di avviare e mantenere le macchine, nonché per fornire un addestramento di squadra presso la sede del cliente.

Dettagli del prodotto:

Fcatory:

certificazioni:

I clienti con noi:

Prodotti di cioccolato:

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.