

Dati tecnici:

Modello	250
Capacità (kg / h)	≥250
Potenza motore principale (kw)	2.2
Potenza di riscaldamento (kw)	5 × 4
Peso (kg)	650
Dimensioni esterne (mm)	950 * 850 * 1600

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 equivalent (CBE). È nella struttura verticale, la massa del cioccolato è alimentata dal fondo dalla pompa del cioccolato, quindi passa attraverso quattro zone di regolazione della temperatura e una zona di mantenimento della temperatura, quindi viene emessa 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 scatola di legno, evitando danni inaspettati.
2. La macchina verrà spedita da 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:



Fabbrica:



certificazioni:



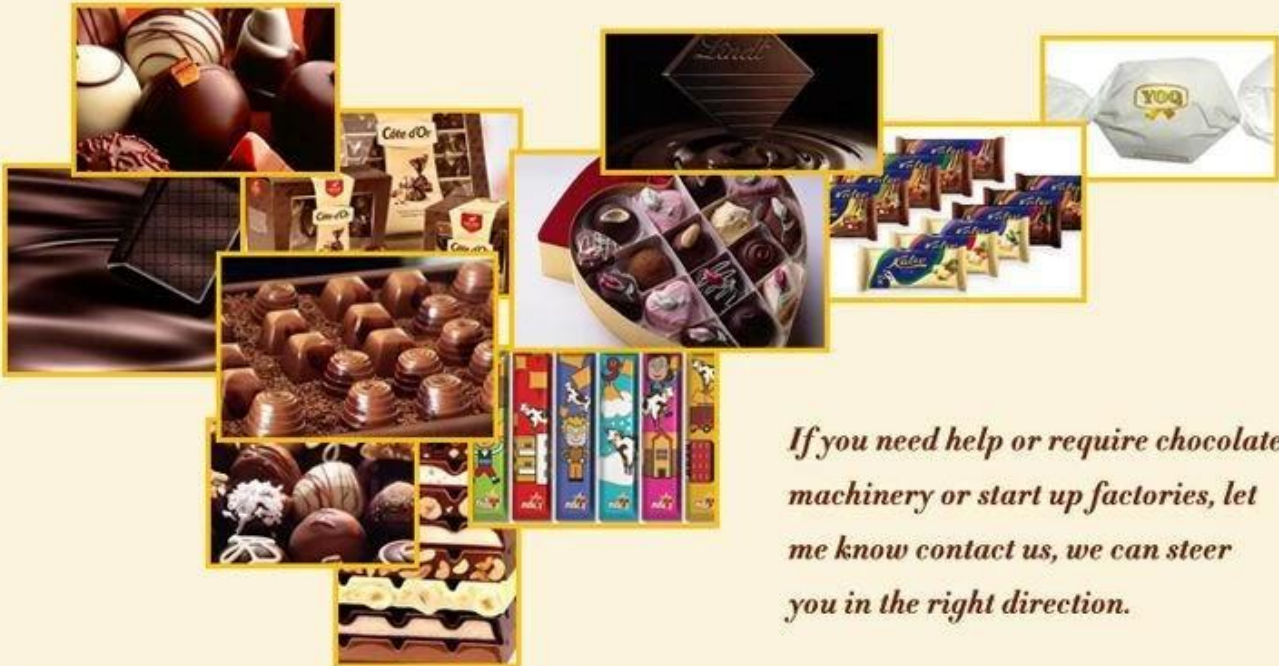
clienti:



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.