

Imballaggio & consegna

Dettagli di imballaggio:	1. la nostra macchina di cioccolato concaggio piccola sarà imballato in caso di legno ; 2. la nostra macchina di cioccolato concaggio piccolo sarà spedito via mare .
Dettaglio di consegna:	Macchina di cioccolato concaggio piccolo verrà spedito entro 60 giorni .

Specifiche

[Macchina di Conche di cioccolato automatica 1000L](#)

1. applied per la rettifica di massa di cioccolato
2. Automaticand operare facilmente
3. CE\ISO
4. Have [video](#)

Parametri tecnici

project\\model	20L	100L	500L automatico	Manuale di 500L	1000L	1500L
massima capacità (l)	20	100	500	500	1000	1500
finezza di macinazione	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25
principale dell'asse rotante (rpm)	93	48	33	33	35	35
rettifica (h)	8-10	12-16	16-22	16-22	16-22	16-22
motore (chilowatt)	1.5	5.5	15	15	22	30
riscaldamento elettrico (chilowatt)	0.6	2.5	5	5	2 * 2	6
Peso (kg)	295	1050	2572	2572	3050	4850
dimensioni (mm) esterno	920 * 600 * 1110	1200 * 1150 * 1050	2465 * 1146 * 1312	2000 * 1860 * 1280	2627 * 1280 * 1520	2918 * 1650 * 1920

Informazioni sulla società

[Siamo fornitore professionale linea di produzione di cioccolato in Cina](#), e miriamo a fornire il servizio one-stop per i nostri clienti nel mondo. I nostri tecnici sono pionieri in questo settore, e abbiamo un team R & D per migliorare la tecnologia.

Inoltre, anche possiamo fornire [tutti i tipi di cioccolato imballaggio macchina](#) per i nostri clienti.

I nostri servizi

1. costruisce disponibile per assistere il macchinario oltremare.
2. miriamo a fornire il servizio one-stop per nostri clienti in tutto il mondo tra cui cioccolato macchine, linea di produzione di cioccolato e il design della fabbrica di cioccolato tutto.

Imballaggio & spedizione

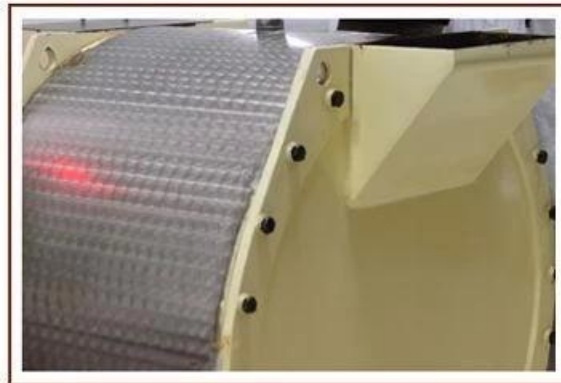
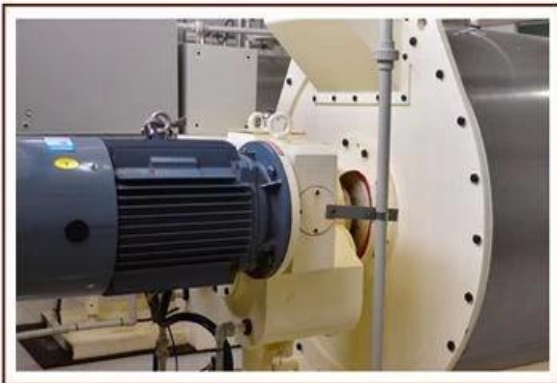
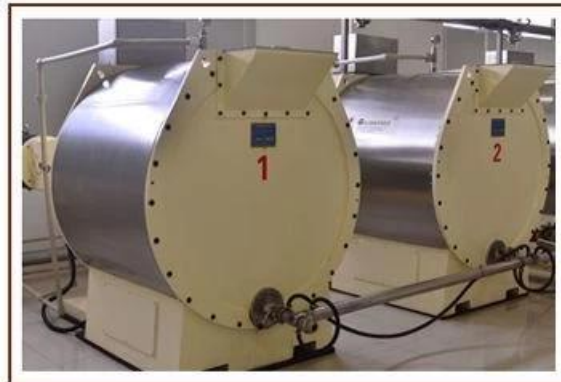
La nostra macchina di cioccolato concaggio piccola sarà imballato dal caso di legno e spedito via mare da **Porto di SHANGHAI**.

Descrizione del prodotto

Il nostro [macchina di cioccolato concaggio](#) piccola è usata nella macinazione fine di massa di cioccolato; dopo macinazione, cioccolato finezza raggiungerà 20-25 micron. Così sarà gusto così delizioso e squisito. Questo processo migliorerà notevolmente il sapore del cioccolato.

Inoltre, abbiamo più di 20 anni al cioccolato macchina produzione esperienza. La nostra qualità di cioccolato conche è affidabile.

Dettagli del prodotto:



Fabbrica:



Certificazione:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE



Clientela:

