

Packaging & Consegna

Dettagli sul confezionamento:	La nostra macchina da conchiglia di cioccolato 1. Our piccolo sarà confezionato in scatola di legno ; 2. La nostra macchina di conchiglia al cioccolato sarà piccola Spediti via mare .
Particolare di consegna:	La macchina di conching al cioccolato sarà piccola spedita Entro 60 giorni .

specificazioni

[Macchina automatica del cioccolato 1000L](#)

1. Applied per la macinazione della massa del cioccolato
2. Automatic and funzionano facilmente
3. CE / ISO
4. Have [video](#)

Parametri tecnici

Progetto \ modello	20L	100L	500L automatico	Manuale 500L	1000L	1500L
Capacità massima (L)	20	100	500	500	1000	1500
Finezza di rettifica (micron)	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25
Velocità di rotazione dell'asse principale (giri / min)	93	48	33	33	35	35
Tempo di macinazione (h)	8-10	12-16	16-22	16-22	16-22	16-22
Potenza motore principale (kw)	1.5	5.5	15	15	22	30
Potenza di riscaldamento elettrica (kw)	0.6	2.5	5	5	2 * 2	6
Peso (kg)	295	1050	2572	2572	3050	4850
Dimensioni esterne (mm)	920 * 600 * 1110	1200 * 1150 * 1050	2465 * 1146 * 1312	2000 * 1860 * 1280	2627 * 1280 * 1520	2918 * 1650 * 1920

Informazioni sulla società

[Siamo fornitori professionali di produzione di cioccolato in Cina](#), E ci proponiamo di offrire un servizio unico

per i nostri clienti in tutto il mondo. I nostri tecnici sono pionieri in questo settore e abbiamo team R & D per migliorare la tecnologia.

Inoltre, possiamo anche fornire [Tutti i tipi di imballaggio di cioccolato](#) Per i nostri clienti.

I nostri servizi

1. Engineers disponibili alla macchina di servizio all'estero.
2. We mira a fornire un servizio unico per i nostri clienti in tutto il mondo tra cui macchine per il cioccolato, la linea di produzione di cioccolato e la progettazione di tutta la fabbrica di cioccolato.

Packaging & spedizione

La nostra macchina per cuocere al cioccolato sarà imballata da scatola di legno e spedita dal mare **Porto di SHANGHAI**.

attributo

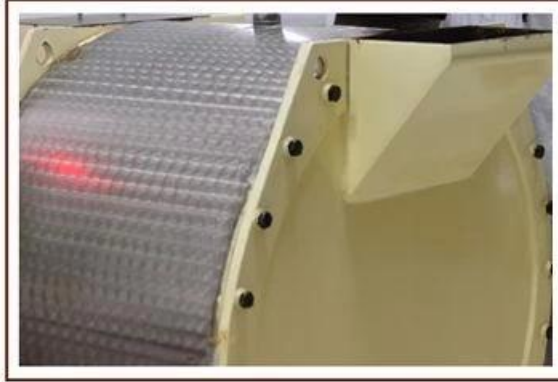
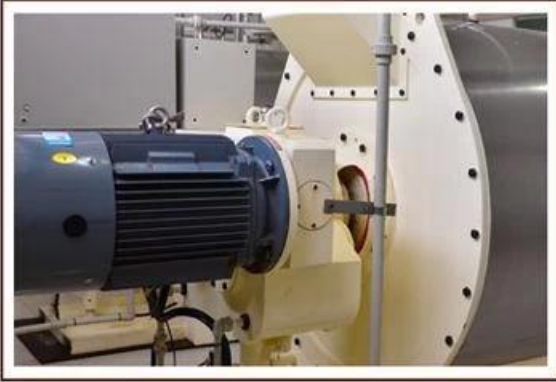
[Azienda del tunnel di raffreddamento al cioccolato, gallerie di raffreddamento per enrobin al cioccolato](#)

Descrizione del prodotto

Nostro [Macchina da conchiglia al cioccolato](#) Piccolo viene utilizzato in rettifica fine della massa di cioccolato; Dopo la macinazione, la finezza del cioccolato raggiungerà i 20-25 micron. Così sarà gustato così delizioso e squisito. Questo processo migliorerà notevolmente il sapore del cioccolato.

Inoltre, abbiamo più di 20 anni esperienza di produzione di macchine da caffè. La nostra qualità del cioccolato è affidabile.

Dettagli del prodotto:



Fabbrica:





Certificazione:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE

<p>CE</p>	<p>CE</p>	<p>Patent Certificate</p>	<p>ISO</p>	<p>ISO</p>
Equipment variety complete, reasonable price !		Excellent quality assurance, customer service !		

clienti:



[Gallerie di raffreddamento per l'enrobing di cioccolato, gallerie di raffreddamento per l'enrobing](#)