

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 secondo le caratteristiche del burro naturale del cacao e del burro di cacao (CBE). È in struttura verticale, la massa del cioccolato viene alimentata dal fondo dalla pompa del cioccolato, passando poi attraverso quattro zone di regolazione della temperatura e una zona di mantenimento della temperatura, quindi emessa dalla parte superiore della macchina. Dopo questo processo, il prodotto al cioccolato sarà ben cristallizzato con gusto regolare, buona finitura e durata maggiore.

Packaging & Consegna:

1. La macchina verrà imballata in una scatola di legno, evitando danni imprevisti.
2. La macchina saranno spediti dalla porta di Shanghai.

Servizio:

1. Oltre alle macchine separate, la nostra azienda ha anche la capacità di fornire soluzioni integrate per la produzione del prodotto al cioccolato.
2. Gli ingegneri sono disponibili per viaggiare al sito del cliente all'estero, per lanciare e mantenere le macchine, nonché per fornire una formazione di squadra presso la sede del cliente.

Dettagli del prodotto:



Fcatory:



certificazioni:



Clienti ci dicono:

