

Verpakking & amp; Levering

Verpakking Details:	1.Our chocolate concheren machine klein zal worden verpakt in houten doos; 2.Onze chocolate concheren machine klein zal zijn verscheept over zee.
Levering Detail:	Chocolade concheren machine klein worden verzonden binnen 60 dagen.

Bestek

[1000L Automatische Chocolate Conche Machine](#)

- 1.Applied voor het slijpen chocolademassa
- 2Automaticand gemakkelijk te bedienen
- 3.CE / ISO
- 4.Have [video](#)

Technische Parameters

project model	20L	100L	500L automatische	500L handleiding	1000L	1500L
maximale capaciteit (L)	20	100	500	500	1000	1500
slijpen fijnheid (micron)	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25
hoofdas roterende snelheid (rpm)	93	48	33	33	35	35
slijpen tijd (h)	10/08	12-16	16-22	16-22	16-22	16-22
hoofdmotor vermogen (kw)	1.5	5.5	15	15	22	30
elektrische verwarming vermogen (kw)	0.6	2.5	5	5	2 * 2	6
gewicht (kg)	295	1050	2572	2572	3050	4850
buiten centrale aspecten (mm)	920 * 600 * 1110	1200 * 1150 * 1050	2465 * 1146 * 1312	2000 * 1860 * 1280	2627 * 1280 * 1520	2918 * 1650 * 1920

bedrijfsinformatie

[Wij zijn professionele chocolade productielijn leverancier in China](#) en we streven naar one-stop-service voor onze klanten over de hele wereld. Onze technici zijn pioniers in deze industrie, en we hebben R & amp; D team voor het verbeteren van de technologie.

Bovendien hebben we ook kunnen bieden [alle soorten chocolade verpakkingsmachine](#) voor onze klanten.

Onze diensten

- 1.Engineers beschikbaar voor de service van machines in het buitenland.
2. Wij streven naar one-stop-service voor onze klanten over de hele wereld, waaronder chocolade machines, chocolade productielijn en het ontwerp van de hele chocoladefabriek.

Verpakking & amp; Verzending

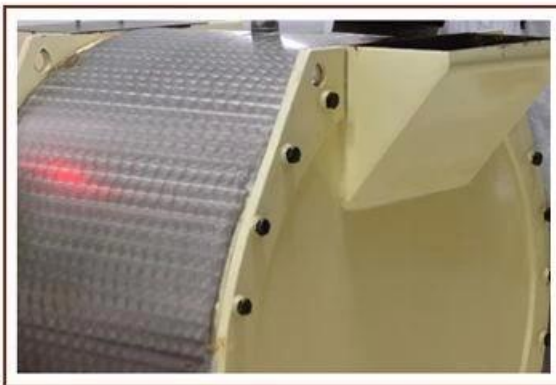
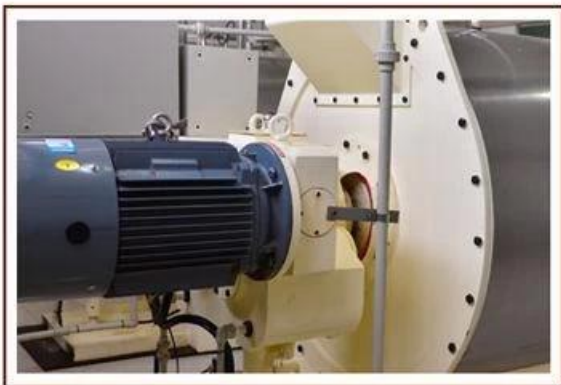
Onze chocolade concheren machine klein zal worden verpakt door houten kast en geleverd door zee **SHANGHAI poort**.

Productomschrijving

Onze [chocolade concheren machine](#) klein wordt gebruikt in fijn slijpen van chocolade massa; na het slijpen, zal chocolade fijnheid te bereiken 20-25 micron. So zal het zo heerlijk en verfijnde smaak. Dit proces zal de smaak van chocolade sterk verbeteren.

Bovendien hebben we meer dan 20 jaar chocolade machine productie-ervaring. Onze chocolade conche kwaliteit is betrouwbaar.

Productdetails:



Factory:



