Technische data:

Model	250
Capaciteit (kg / h)	≥250
Hoofdmotorvermogen (kw)	2.2
Verwarmingsvermogen (kw)	5 × 4
Gewicht (kg)	650
Buitenafmetingen (mm)	950 * 850 * 1600

Productomschrijving:

De chocoladetemperatuurregelaar is ontworpen volgens de eigenschappen van de natuurlijke cacaoboter en cacaoboterequivlent (CBE). Het is in verticale structuur, de choocolate massa wordt van de bodem door de chocoladepomp toegevoerd en vervolgens door vier temperatuuraanpassingszones en een temperatuurvasthoudzone geleid en vervolgens uitgevoerd vanaf de bovenkant van de machine. Na dit proces zal het chocoladeproduct goed worden gekristalliseerd met een zachte smaak, een goede afwerking en een langere houdbaarheid.

Verpakking & Levering:
1. De machine wordt verpakt in een houten doos, om onverwachte schade te voorkomen.
2. De machine wordt verzonden vanaf De haven van Shanghai

Service:
1. Samen met de afzonderlijke machines heeft ons bedrijf ook de mogelijkheid om geïntegreerde oplossingen te leveren voor de vervaardiging van het chocoladeproduct.

2. Ingenieurs zijn beschikbaar voor reizen naar de overzeese locatie van de klant om machines te starten en te onderhouden, en om een teamtraining te verzorgen op de locatie van de klant.

Productdetails:

Schneider
Schneider
2K2
3D1Q1
1D1Q1

omron E5CZ-Q2MT
TEMPERATURE CONTROLLER
LOT No. 11311W

Fabriek:

Certificaten:

klanten:

Chocoladeproducten:

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.