

Technische gegevens:

Model	250
Capaciteit (kg/h)	≥250
Belangrijkste motor vermogen (kw)	2.2
Verwarming vermogen (kw)	5 × 4
Gewicht (kg)	650
Buiten afmetingen (mm)	950 * 850 * 1600

Productbeschrijving:

Chocolade temperatuur regelaar is ontworpen volgens de kenmerken van de natuurlijke cocoa boter en cacao boter equivalent(CBE). Het is in een verticale structuur, de chocolate massa is vanaf de onderkant gevoed door de chocolate-pomp, dan vier aanpassen temperatuurzones en één temperatuur bedrijf zone, passeren dan output van de bovenkant van de machine. Na dit proces, zal de chocolate product goed gekristalliseerd worden met goede smaak, goede afwerking en langere houdbaarheid.

Verpakking & levering:

1. de machine zal worden verpakt een houten kast, het vermijden van onverwachte schade.
2. de machine worden geleverd, van Shanghai poort

Service:

1. samen met de aparte machines heeft ons bedrijf ook een mogelijkheid om geïntegreerde oplossingen voor de vervaardiging van de chocolate product te leveren.
2. ingenieurs zijn beschikbaar voor reizen naar de vestiging van de klant overzee, om te starten en te onderhouden machines, alsmede over de opleiding van een team op de locatie van de klant aanbieden.

Productdetails:



FABRIEK:



CERTIFICERINGEN:



KLANTEN MET ONS:



CHOCOLADE PRODUCTEN:



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.

[koeling van tunnels voor chocolade enrobing](#)