

## Verpakking & levering

Verpakking Details:	1. onze kleine chocolade concheren-machine zal worden verpakt <b>houten kast;</b> 2. onze kleine chocolade concheren-machine zal worden <b>verzonden door zee.</b>
Detail van de levering:	Chocolade concheren machine kleine worden verzonden <b>binnen 60 dagen.</b>

## Specificaties

### [1000L automatische chocolade Conche Machine](#)

1. toegepast voor het slijpen van chocolade massa
2. Automaticand opereren gemakkelijk
- 3.CE/ISO
4. hebben [video](#)

## Technische Parameters

project\\model	20L	100L	500L automatische	500L handleiding	1000L	1500L
maximale capacity(L)	20	100	500	500	1000	1500
Schuurmachine fineness(micron)	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25
belangrijkste as roterende speed(rpm)	93	48	33	33	35	35
Schuurmachine time(h)	8-10	12-16	16-22	16-22	16-22	16-22
belangrijkste motor power(kw)	1.5	5.5	15	15	22	30
elektrische verwarming power(kw)	0.6	2.5	5	5	2 * 2	6
Weight(kg)	295	1050	2572	2572	3050	4850
buiten dimensons(mm)	920 * 600 * 1110	1200 * 1150 * 1050	2465 * 1146 * 1312	2000 * 1860 * 1280	2627 * 1280 * 1520	2918 * 1650 * 1920

## Bedrijfsgegevens

[Wij zijn leverancier van de professionele chocolade productielijn in China](#), en wij streven naar één loket service voor onze klanten over de hele wereld. Onze technici zijn pioniers in deze industrie, en wij hebben R & D-team voor de verbetering van de technologie.

Bovendien, ook kunnen wij [alle soorten chocolade packing machine](#) voor onze klanten.

### **Onze diensten**

1. ingenieurs beschikbaar voor machines overzee.
2. Wij streven naar de dienstverlening van één loket voor onze klanten over de hele wereld met inbegrip van chocolade machines, chocolade productielijn en het ontwerp van hele chocoladefabriek.

### **Verpakking & verzending**

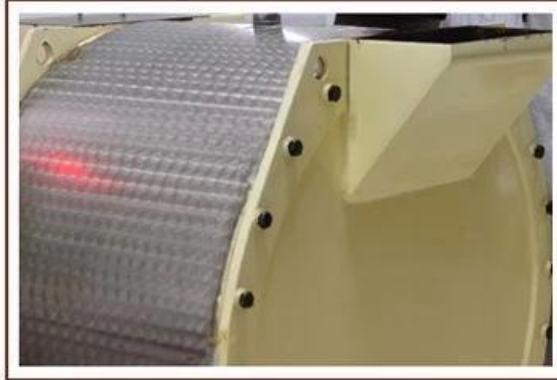
Onze kleine chocolade concheren-machine zal worden door de houten koffer wordt ingepakt en verzonden over zee van **SHANGHAI poort**.

### **Productbeschrijving**

Onze [chocolade concheren machine](#) kleine wordt gebruikt in het fijn slijpen van chocolade massa; chocolade fijnheid bereikt na het slijpen, 20-25 micron. Zo zal het zo heerlijk en exquisite smaak. Dit proces verbetert sterk de smaak van chocolade.

Bovendien hebben we meer dan 20 jaar chocolade machine productie ervaring. De kwaliteit van onze chocolade conche is betrouwbaar.

### **Productdetails:**



Fabrik:





Certificering:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE				
CE	CE	Patent Certificate	ISO	ISO
				
Equipment variety complete, reasonable price !			Excellent quality assurance, customer service !	

Klanten:

