

Verpakking & Levering

Details over de verpakking:	1.Ons chocolade conching machine klein zal worden ingepakt houten doos ; 2.Ons chocolade conching machine klein zal zijn Verzonden over zee .
Leveringsdetail:	Chocolade conching machine klein zal worden verzonden Binnen 60 dagen .

bestek

[1000L Automatische Chocolade Conche Machine](#)

- 1.Appliyed voor het slijpen van chocolade massa
2. Automatisch en gemakkelijk te bedienen
- 3.CE / ISO
- 4.Have [video-](#)

Technische parameters

project \ model	20L	100L	500L automatisch	500L handleiding	1000L	1500L
Maximale capaciteit (L)	20	100	500	500	1000	1500
Maalfijnheid (micron)	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25
Draaiende snelheid van de hoofdas (rpm)	93	48	33	33	35	35
Slijptijd (h)	8-10	12-16	16-22	16-22	16-22	16-22
Hoofd motorvermogen (kw)	1.5	5.5	15	15	22	30
Elektrische verwarmingsvermogen (kw)	0.6	2.5	5	5	2 * 2	6
Gewicht (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

bedrijfsinformatie

[Wij zijn een professionele chocolade productielijn leverancier in China](#), En we streven ernaar om one-stop service voor onze klanten over de hele wereld te bieden. Onze technici zijn pioniers in deze industrie en we hebben R & D-team om de technologie te verbeteren.

Bovendien kunnen we ook voorzien [Allerlei chocolade verpakkingmachine](#) Voor onze klanten.

Onze diensten

1. Engineers beschikbaar om machines overzee te bedienen.
2. We streven naar one-stop service voor onze klanten over de hele wereld, waaronder chocolade machines, chocolade productielijn en het ontwerp van de hele chocolade fabriek.

Verpakking & Verzenden

Onze chocolade conching machine klein wordt verpakt met houten hoesje en verzonden door zee vanaf **SHANGHAI-poort**.

attribuut

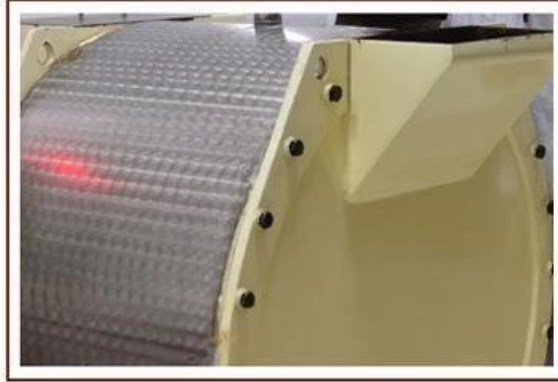
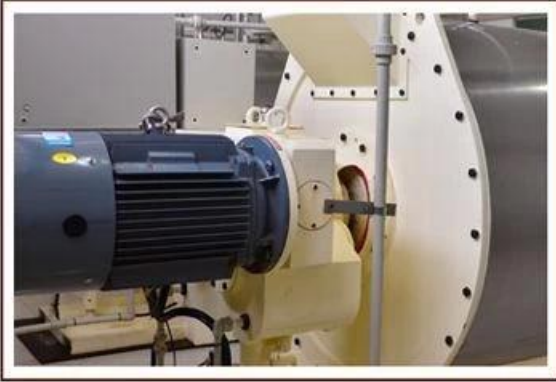
[Chocolade koeltunnelbedrijf, Koeltunnels voor Chocolade Enrobing](#)

Productomschrijving

Onze [Chocolade conching machine](#) Klein wordt gebruikt bij het fijne slijpen van chocolademassa; Na het slijpen, zal de chocoladefijnheid 20-25 micron bereiken. Zo zal het zo lekker en heerlijk proeven. 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:



Fabrik:





certificering:

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

klanten:



[Koeltunnels voor chocolade enrobing. koeltunnels voor enrobing](#)