Technische data:

Model	500
Capaciteit (kg / h)	≥500
Hoofdmotorvermogen (kw)	4
Verwarmingsvermogen (kw)	5 × 4
Gewicht (kg)	950
Buitenafmetingen (mm)	1000 * 1200 * 1800

Productomschrijving:
De chocolade-temperatuurregelaar is ontworpen volgens de eigenschappen van de natuurlijke cacaoboter en het equivalent van cacaoboter (CBE). Het is in verticale structuur, de chocolademassa wordt vanaf 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 kist, waardoor onverwachte schade wordt voorkomen.
2. De machine zal worden verzonden vanuit 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:

Fcatory:

Certificaten:

Klanten met ons:

Chocoladeproducten:

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.