

Dados técnicos:

Modelo	250
Capacidade (kg / h)	≥250
Potência do motor principal (kw)	2.2
Potência de aquecimento (kw)	5 × 4
Peso (kg)	650
Dimensões externas (mm)	950 * 850 * 1600

Descrição do Produto:

250L Máquina Tempering Chocolate é projetado de acordo com as características da manteiga de cacau natural e manteiga de cacau equivalent (CBE). É na estrutura vertical, a massa chocolate é alimentado a partir da parte inferior pela bomba de Chocolate, em seguida, passa através de quatro zonas de temperatura que ajusta e uma zona de retenção, em seguida, temperatura de saída a partir da parte superior da máquina. Após este processo, o produto de chocolate será bem cristalizada, com gosto suave, bom acabamento e maior vida de prateleira.

Packaging & Entrega:

1. A máquina será embalado em um caixa de madeira, Evitando danos inesperados.
2. A máquina será enviado de Porto de Xangai

Serviço:

1. Junto com as máquinas separadas, a nossa empresa também tem a capacidade de oferecer soluções integradas para a fabricação do produto chocolate.
2. Os engenheiros estão disponíveis para viajar para o site do cliente no exterior, a fim de lançar e manter as máquinas, bem como para fornecer um treinamento da equipe no local do cliente.

Detalhes do produto:



FÁBRICA:



CERTIFICAÇÕES:



Clientes com US:

