Dados técnicos:

Modelo	500
Capacidade (kg / h)	≥500
Potência do motor principal (kw)	4
Potência de aquecimento (kw)	5 × 4
Peso (kg)	950
Dimensões exteriores (mm)	1000 * 1200 * 1800

Descrição do Produto:
O ajustador de temperatura do chocolate é projetado de acordo com as características da manteiga de cacau natural e equivalente de manteiga de cacau (CBE). É na estrutura vertical, a massa de chocolate é alimentada pelo fundo pela bomba de chocolate, passando por quatro zonas de ajuste de temperatura e uma zona de retenção de temperatura, em seguida, saem da parte superior da máquina. Após este processo, o produto de chocolate será bem cristalizado com bom gosto, bom acabamento e maior prateleira.

Embalagem & Entrega:
1. A máquina será embalada em uma caixa de madeira, evitando danos inesperados.
2. A máquina serão enviados do porto de Xangai.

Serviço:
1. Juntamente com as máquinas separadas, nossa empresa também possui capacidade para fornecer soluções integradas para a fabricação do produto de chocolate.

2. Os engenheiros estão disponíveis para viajar para o site do cliente no exterior, para iniciar e manter máquinas, bem como para fornecer treinamento em equipe na localização do cliente.

Detalhes do produto:

Fcatório:

Certificações:

Clientes com nós:

Produtos de chocolate:

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.