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 exteriores (mm)	950 * 850 * 1600

Descrição do Produto:

O ajustador de temperatura do chocolate é projetado de acordo com as características da manteiga de cacau natural e da manteiga de cacau (CBE). É na estrutura vertical, a massa do chooch é alimentada pelo fundo pela bomba de chococlate, passando por quatro zonas de ajuste de temperatura e uma zona de retenção de temperatura e depois 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 um caixa de madeira, evitando danos inesperados.
2. A máquina será enviada de 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:

Schneider
Schneider
301Q1
1301Q1

omron E5CZ-Q2MT
TEMPERATURE CONTROLLER
LOT No. 11311M

Fábrica:

Certificações:

Clientes:

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.