

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 chococolate, 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:



Fábrica:



Certificações:



Clients:



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.