

## Empacotamento & entrega

Detalhes de empacotamento:	1. nossa máquina de chocolate malaxação pequena será embalada <b>caso de madeira</b> ; 2. nossa máquina de chocolate malaxação pequena será <b>enviado pelo mar</b> .
Detalhe da entrega:	Máquina de chocolate malaxação pequena ser-lhe-á enviada <b>dentro 60days</b> .

## Especificações

### [Máquina automática de Chocolate Conche de 1000L](#)

1. aplicado para moer massa chocolate
2. Automaticand operar facilmente
3. CE\ISO
4. ter [vídeo](#)

## Parâmetros técnicos

project\\model	20L	100L	500L automático	Manual de 500L	1000L	1500L
capacidade máxima (l)	20	100	500	500	1000	1500
moagem fineness(micron)	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25
eixo principal rotação (rpm)	93	48	33	33	35	35
moagem (h)	8-10	12-16	16-22	16-22	16-22	16-22
potência de motor principal (kW)	1.5	5.5	15	15	22	30
potência de aquecimento elétrico (kW)	0.6	2.5	5	5	2 * 2	6
peso (kg)	295	1050	2572	2572	3050	4850
dimensões(mm) exterior	920 * 600 * 1110	1050 * 1200 * 1150	2465 * 1146 * 1312	1280 * 2000 * 1860	2627 * 1280 * 1520	2918 * 1650 * 1920

## Informações sobre a empresa

[Nós somos fornecedor de linha de produção de chocolate profissional na China](#), e nosso objetivo é fornecer o serviço one-stop para nossos clientes ao redor do mundo. Nossos técnicos são pioneiros nesta indústria, e nós temos a equipe de p & D para melhorar a tecnologia.

Além disso, nós também podemos fornecer [todos os tipos de máquina de embalagem de chocolate](#) para nossos clientes.

### **Nossos serviços**

1. engenheiros disponíveis para máquinas de serviço no exterior.
2. nosso objetivo é fornecer o serviço one-stop para nossos clientes ao redor do mundo, incluindo máquinas de chocolate, chocolate de linha de produção e o projeto da fábrica de chocolate todo.

### **Embalagem & envio**

Nossa máquina de chocolate malaxação pequena será embalada pelo caso de madeira e enviada pelo mar de **Porto de SHANGHA**.

### **atributo**

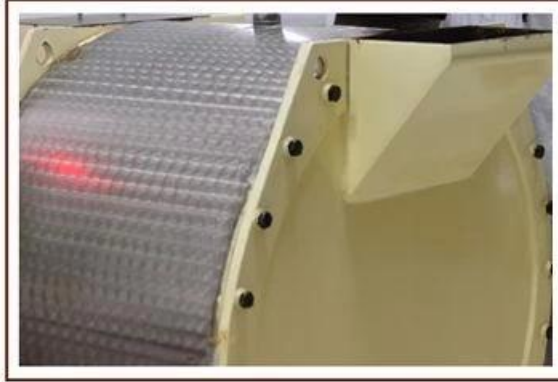
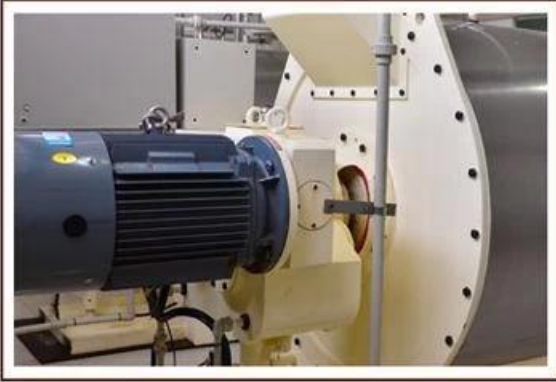
[empresa de túnel resfriamento chocolate,túneis de resfriamento para revistar,túneis de resfriamento para chocolate revistando](#)

### **Descrição do produto**

Nossa [máquina de chocolate malaxação](#) pequeno é usado na moagem fina de massa de chocolate; após a moagem, finura chocolate vai chegar a 20-25 microns. Então ele terá um gosto tão delicioso e requintado. Este processo irá melhorar o sabor do chocolate grandemente.

Além disso, temos mais de 20 anos de chocolate máquina produção experiência. Nossa qualidade de chocolate conche é confiável.

### **Detalhes do produto:**



Fábrica:







Certificação:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE				
CE	CE	Patent Certificate	ISO	ISO
				
Equipment variety complete, reasonable price !			Excellent quality assurance, customer service !	

Clientes:

