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:

Ajuste de temperatura de chocolate é projetado de acordo com as características da manteiga de cacau natural e manteiga de cacau equivlent(CBE). É na estrutura vertical, o choocolate massa é alimentada do fundo pela bomba chococlate, em seguida, passando por quatro zonas de regulação de temperatura e uma zona de exploração de temperatura, depois da saída da parte superior da máquina. Após este processo, o produto chocolate vai ser bem cristalizado com sabor suave, bom acabamento e vida útil mais longa.

Empacotamento & entrega:
1. a máquina será embalada um caso de madeira, evitando danos inesperados.
2. a máquina será enviada de Porto de Shanghai

Serviço:
1. junto com as máquinas separadas, nossa empresa também tem uma capacidade de entregar soluções integradas para o fabrico do chocolate.

2. os engenheiros estão disponíveis para viajar para o local do cliente no exterior, a fim de lançar e manter máquinas, bem como a proporcionar um treinamento da equipe no local do cliente.

Detalhes do produto:

Schneider
Schneider
301Q1
130101

omron E5CZ-Q2MT
TEMPERATURE CONTROLLER
LOT No. 11311M

FÁBRICA:

CERTIFICAÇÕES:

CLIENTES COM A GENTE:

PRODUTOS DE CHOCOLATE:

túneis de resfriamento para chocolate revistando