

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 equivalent(CBE). É na estrutura vertical, o chocolate massa é alimentada do fundo pela bomba chocolate, 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

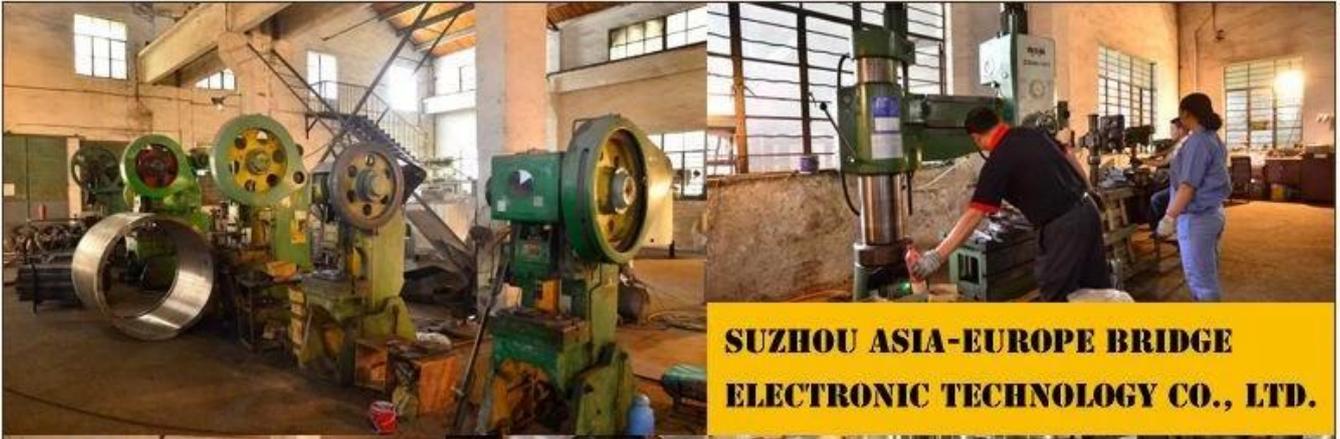
Serviço:

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:



FÁBRICA:



**SUZHOU ASIA-EUROPE BRIDGE
ELECTRONIC TECHNOLOGY CO., LTD.**



CERTIFICAÇÕES:



CLIENTES COM A GENTE:



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.

[túneis de resfriamento para chocolate revistando](#)