Embalagem & Entrega

Detalhes da embalagem:	1.Our máquina de conchamento de chocolate pequeno será embalado em **caixa de madeira**; 2.Our máquina de conchamento de chocolate pequeno será **Enviado por mar**.
Detalhes de entrega:	Chocolate conching máquina pequena será enviado **Dentro de 60 dias**.

Especificações

1000L Automatic Chocolate Conche Máquina
1.Applied para moagem de massa de chocolate
2.Automaticand operar facilmente
3.CE / ISO
4.Have vídeo

Parâmetros técnicos

Projeto \ modelo	20L	100L	500L automático	500L manual	1000L	1500L
Capacidade máxima (L)	20	100	500	500	1000	1500
Finura de moagem (micron)	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25
Velocidade de rotação do eixo principal (rpm)	93	48	33	33	35	35
Tempo de moagem (h)	8-10	12-16	16-22	16-22	16-22	16-22
Potência do motor principal (kw)	1,5	5.5	15	15	22	30
Potência de aquecimento eléctrico (kw)	0,6	2,5	5	5	2 * 2	6
Peso (kg)	295	1050	2572	2572	3050	4850
Dimensões exteriores (mm)	920 * 600 * 1110	1200 * 1150 * 1050	2465 * 1146 * 1312	2000 * 1860 * 1280	2627 * 1280 * 1520	2918 * 1650 * 1920

Informações da Empresa

Nós somos fornecedor profissional da linha de produção do chocolate em China, E pretendemos fornecer um serviço de balcão único para nossos clientes em todo o mundo. Nossos técnicos são pioneiros nesta

indústria, e temos R & D equipe para melhorar a tecnologia.

Além disso, também podemos fornecer Todos os tipos de máquina de embalagem de chocolate Para nossos clientes.

Nossos serviços

1.Engineers disponíveis para maquinaria de serviço no exterior.

2.We objectivo fornecer um serviço de balcão único para os nossos clientes em todo o mundo, incluindo máquinas de chocolate, linha de produção de chocolate e do projeto de fábrica de chocolate inteiro.

Embalagem & Remessa

Nossa máquina conching pequeno do chocolate será embalada pela caixa de madeira e enviada pelo mar de Porto de shanghai.

atributo

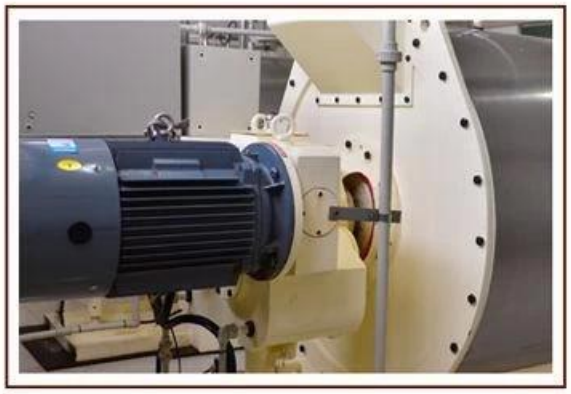
Empresa de túnel de resfriamento de chocolate, túneis de refrigeração para enrobina de chocolateG

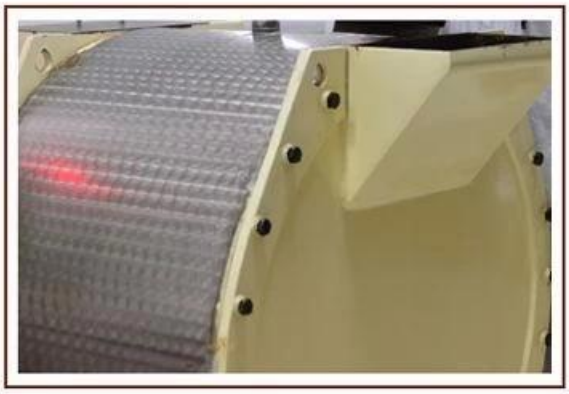
Descrição do Produto

Nosso Máquina de concha de chocolate Pequeno é usado na moagem fina de massa de chocolate; Depois de moagem, finura de chocolate vai chegar 20-25 micron.So que vai gosto tão delicioso e requintado. Este processo irá melhorar o sabor do chocolate muito.

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

Detalhes do produto:





Fábrica:

Certificação:

Clientes:

Túneis de arrefecimento para enrolecimento de chocolate, túneis de arrefecimento para enrobagem