

Технические данные:

Модель	250
Производительность (кг / ч)	≥250
Мощность основного двигателя (кВт)	2,2
Мощность нагрева (кВт)	5 × 4
Вес (кг)	650
Наружные размеры (мм)	950 * 850 * 1600

описание продукта:

Регулятор температуры шоколада разработан в соответствии с характеристиками натурального масла какао и масла какао-масла (СВЕ). Он находится в вертикальной структуре, масса шоколада подаётся снизу насосом с чоклокотом, затем проходит через четыре зоны регулировки температуры и одну зону удерживания температуры, а затем выводится с верхней части машины. После этого процесса шоколадный продукт будет хорошо кристаллизоваться с гладким вкусом, хорошей отделкой и более длительным сроком годности.

Упаковка & Доставка:

1. Машина будет упакована в деревянная коробка, избегая неожиданного повреждения.
2. Машина будет отправлена из Шанхайский порт

Обслуживание:

1. Наряду с отдельными машинами наша компания также имеет возможность поставлять интегрированные решения для производства шоколадного продукта.
2. Инженеры могут путешествовать на сайт заказчика за рубежом, чтобы запускать и обслуживать машины, а также обеспечивать обучение в команде по месту нахождения клиента.

Информация о продукте:



Фабрика:



Сертификаты:



Клиенты:



Шоколадные изделия:



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.