

**Технические данные:**

Модель	500
Производительность (кг / ч)	≥500
Мощность основного двигателя (кВт)	4
Мощность нагрева (кВт)	5 × 4
Вес (кг)	950
Наружные размеры (мм)	1000 * 1200 * 1800

**описание продукта:**

Регулятор температуры шоколада разработан в соответствии с характеристиками натурального какао-масла и эквивалента какао-масла (СВЕ). В вертикальной структуре шоколадная масса подается из нижней части шоколадного насоса, 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 деревянный корпус, избегая неожиданных повреждений.
2. Машина будет отправлен из порта Шанхай.

**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:**



**Factory:**



**Сертификаты:**

**CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE**

CE



Equipment variety complete, reasonable price !

CE



Patent Certificate



ISO



Excellent quality assurance, customer service !

ISO



**Клиенты с нами:**



**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.*