

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:



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.