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 (CBE). 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:

Fcatory:

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.