Технические данные:

Модель	250
Производительность (кг\/ч)	≥250
Мощность главного двигателя (kw)	2.2
Тепловая мощность (кВт)	5 × 4
Вес (кг)	650
Внешние размеры (мм)	950 * 850 * 1600

Описание продукта:

Шоколадный температура регулятора разработан согласно характеристикам масло какао и какао-масло equivlent(CBE). Это в вертикальной структуре, choocolate массы питается от дна chococlate насос, то проходя через четыре зоны регулировки температуры и одной температуры Холдинг зоны, то вывести из верхней части машины. После этого процесса шоколадный продукт будет хорошо кристаллизуются с мягким вкусом, хорошая отделка и длительный срок.

Упаковка и доставка:
1. машина будет упакован деревянный корпус, избегая неожиданные повреждения.
2. машина будет поставляться с Порт Шанхай

Услуги:
1. Наряду с отдельных машин наша компания имеет возможность поставлять комплексные решения для производства шоколадных изделий.

2. инженеры доступны для путешествий для заказчика сайт за границей, для запуска и поддержания машин, а также обеспечивать подготовку команды на месте заказчика.

Сведения о продукте:

Schneider
Schneider
2K2
3D1Q1
1D1Q1

omron E5CZ-Q2MT
TEMPERATURE CONTROLLER
LOT No. 11311W
OMRON Corporation

ФАБРИКА:

СЕРТИФИКАТЫ:

КЛИЕНТЫ С НАМИ:

ШОКОЛАДНЫЕ ИЗДЕЛИЯ:

Туннели охладительные для шоколада Глазировочная