

Упаковка & Доставка

Упаковываемые детали:	Кондиционная машина для шоколада малого размера будет упакована в деревянная коробка ; Машина шоколадной коншировки 2.Our small будет Отправленный морем ,
Деталь поставки:	Маленькая шоколадная машина для конширования будет отправлена В течение 60 дней ,

Характеристики

[1000L Автоматическая машина для приготовления шоколада](#)

1. Применяется для шлифования шоколадной массы
2. Automatic and легко работать
3. CE / ISO
4. Have [видео](#)

Технические характеристики

Проект \ модель	20L	100L	500L автоматический	500L руководство	1000L	1500L
Максимальная мощность (л)	20	100	500	500	1000	1500
Шлифовальная тонкость (мкм)	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25
Скорость вращения главной оси (об / мин)	93	48	33	33	35	35
Время измельчения (ч)	8-10	12-16	16-22	16-22	16-22	16-22
Мощность главного двигателя (kw)	1,5	5,5	15	15	22	30
Электрическая мощность нагрева (kw)	0.6	2.5	5	5	2 * 2	6
Вес (кг)	295	1050	2572	2572	3050	4850
Наружные размеры (мм)	920 * 600 * 1110	1200 * 1150 * 1050	2465 * 1146 * 1312	2000 * 1860 * 1280	2627 * 1280 * 1520	2918 * 1650 * 1920

Информация о компании

[Мы являемся профессиональным поставщиком линии по производству шоколада в Китае](#), И мы стремимся обеспечить единый сервис для наших клиентов по всему миру. Наши технические специалисты являются пионерами в этой отрасли, и у нас есть команда R & D для улучшения технологии.

Кроме того, мы также можем предоставить [Все виды упаковочной машины для шоколада](#) Для наших клиентов.

Наши услуги

1. Двигатели, доступные для обслуживания техники за рубежом.
2. Мы стремимся обеспечить единый сервис для наших клиентов по всему миру, включая шоколадные машины, линию по производству шоколада и дизайн всего шоколадного завода.

Упаковка & Перевозка

Маленькая шоколадная коншная машина будет упакована деревянным ящиком и отправлена морем **Порт ШАНХАЙ**,

атрибут

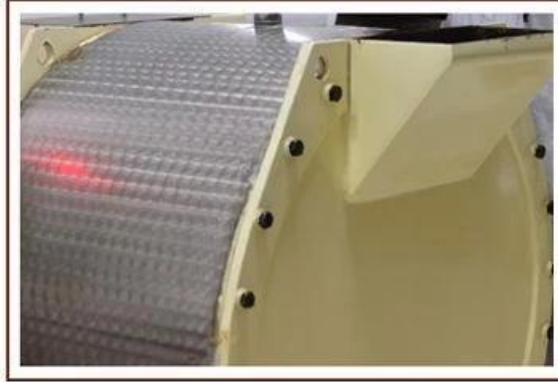
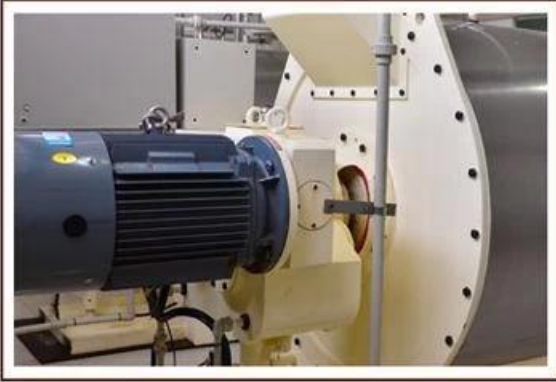
[Шоколадная туннельная компания, охлаждающие туннели для шоколада enrobinr](#)

описание продукта

наш [Шоколадная конширующая машина](#) Малый используется в тонком измельчении шоколадной массы; После шлифования, шоколад тонкость достигнет 20-25 мкм. Таким образом, он будет таким вкусным и изысканным. Этот процесс значительно улучшит вкус шоколада.

Кроме того, у нас есть опыт производства шоколадных машин более 20 лет. Наше качество шоколада conche надежно.

Информация о продукте:



Фабрика:





Сертификация:

CERTIFICATES FOR QUALITY ASSURANCE				
CE	CE	Patent Certificate	ISO	ISO
Equipment variety complete, reasonable price !			Excellent quality assurance, customer service !	

Клиенты:



[Охлаждающие туннели для шоколада, охлаждающие тоннели для глазирования](#)