

## Упаковка & Доставка

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

## 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
Частота 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 для производства 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**

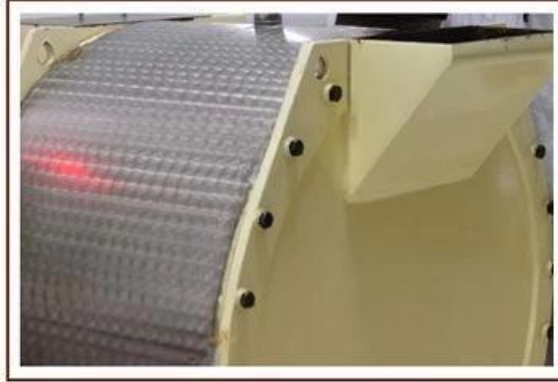
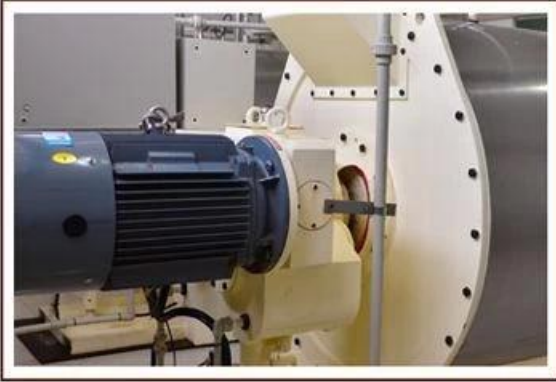
[Шоколадная туннельная компания, охлаждающие туннели для шоколада enrobinr](#)

## **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**

<p>CE</p> 	<p>CE</p> 	<p>Patent Certificate</p> 	<p>ISO</p> 	<p>ISO</p> 
<p>Equipment variety complete, reasonable price !</p>		<p>Excellent quality assurance, customer service !</p>		

Клиенты:



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