

## Bao bì & Giao hàng

Chi tiết đóng gói:	1.Our máy sô cô la kẹo socola nhỏ sẽ được đóng gói trong <b>trường hợp bằng gỗ;</b> Máy sô cô la kẹo socola 2.Our nhỏ sẽ được <b>vận chuyển bằng đường biển.</b>
Giao hàng tận nơi Xem chi tiết:	Máy làm kẹo socola sô cô la nhỏ sẽ được vận chuyển <b>trong vòng 60days.</b>

## Thông số kỹ thuật

### [Sôcôla 1000L Máy tự động Conche](#)

- 1.Applied để nghiền khối socola
- 2.Automaticand hoạt động dễ dàng
- 3.CE / ISO
- 4.Have [video](#)

## Thông số kỹ thuật

dự án mô hình	20L	100L	500L tự động	500L dẫn	1000L	1500L
công suất tối đa (L)	20	100	500	500	1000	1500
nghiền mịn (micron)	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25
tốc độ trục xoay chính (rpm)	93	48	33	33	35	35
thời gian nghiền (h)	8-10	12-16	16-22	16-22	16-22	16-22
công suất động cơ chính (kw)	1.5	5.5	15	15	22	30
điện sưởi ấm bằng điện (kw)	0.6	2.5	5	5	2 * 2	6
trọng lượng (kg)	295	1050	2572	2572	3050	4850
dimensons ngoài (mm)	920 * 600 * 1110	* 1150 * 1200 1050	2465 * 1146 * 1312	2000 * 1860 * 1280	2627 * 1280 * 1520	* 1650 * 2918 1920

## Thông tin công ty

[Chúng tôi là nhà cung cấp chuyên nghiệp sô cô la dây chuyên sản xuất ở Trung Quốc](#), và chúng tôi mong muốn cung cấp dịch vụ một cửa cho khách hàng của chúng tôi trên toàn thế giới. Kỹ thuật viên của chúng tôi là những người tiên phong trong ngành công nghiệp này, và chúng tôi có R & D đội để cải thiện công nghệ.

Hơn nữa, chúng tôi cũng có thể cung cấp [tất cả các loại máy đóng gói sô cô la](#) cho khách hàng của chúng tôi.

### **Các dịch vụ của chúng tôi**

- 1.Engineers có sẵn cho máy móc dịch vụ ở nước ngoài.
- 2.We nhằm mục đích để cung cấp dịch vụ một cửa cho khách hàng của chúng tôi trên toàn thế giới bao gồm cả máy sô cô la, dây chuyền sản xuất sô cô la và các thiết kế của toàn bộ nhà máy sô cô la.

### **Bao bì & Đang chuyển hàng**

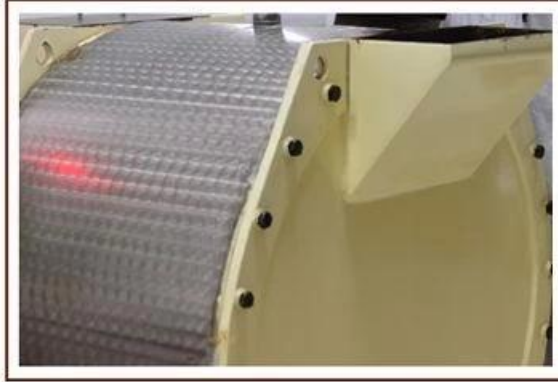
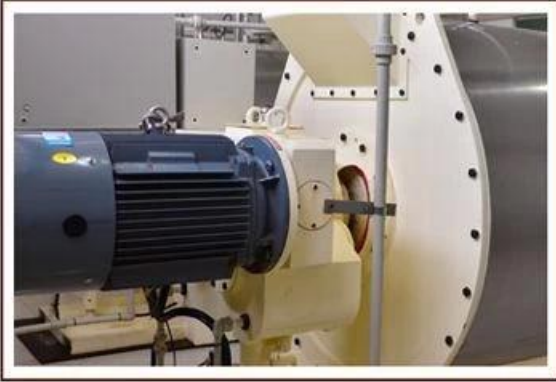
Máy sô cô la kẹo socola của chúng tôi nhỏ sẽ được đóng gói bằng gỗ trường hợp và được vận chuyển bằng đường biển từ **Cống THƯỢNG HẢI**.

### **Mô tả Sản phẩm**

Của chúng tôi [Máy làm kẹo socola socola](#) nhỏ được sử dụng trong nghiền mịn của khối socola; sau khi xay, chocolate mịn sẽ đạt 20-25 micron. So nó sẽ hương vị rất ngon và tinh tế. Quá trình này sẽ cải thiện hương vị của sô cô la rất nhiều.

Hơn nữa, chúng tôi có hơn 20 năm kinh nghiệm sản xuất máy sô cô la. Chất lượng sôcôla conche của chúng tôi là đáng tin cậy.

### **Chi tiết sản phẩm:**



Nhà máy:



