Dữ liệu kỹ thuật:

Mô hình	250
Dung tích (kg / h)	≥250
Công suất động cơ chính (kw)	2.2
Công suất sưởi ấm (kw)	5 × 4
Trọng lượng (kg)	650
Kích thước bên ngoài (mm)	950 * 850 * 1600

Mô tả Sản phẩm:

Bộ điều chỉnh nhiệt độ sô cô la được thiết kế theo đặc tính của bơ ca cao tự nhiên và bơ cacao tự nhiên (CBE). Nó có cấu trúc theo chiều dọc, khối lượng choocolate được cho ăn từ đáy của bơm chococlate, sau đó đi qua bốn vùng điều chỉnh nhiệt độ và một vùng giữ nhiệt độ, sau đó xuất ra từ phía trên của máy. Sau quá trình này, sản phẩm sôcôla sẽ được kết tinh tốt với mịn màng, thời gian sử dụng tốt và dài hơn.

Bao bì & Chuyển:
1. Máy sẽ được đóng gói trong một thùng gỗ, tránh được những thiệt hại bất ngờ.
2. Máy sẽ được vận chuyển từ Cảng Thượng Hải

Dịch vụ:
1. Cùng với các máy riêng biệt, công ty chúng tôi cũng có khả năng cung cấp các giải pháp tích hợp cho sản xuất sản phẩm sôcôla.

2. Kỹ sư có thể đi đến địa điểm của khách hàng ở nước ngoài, để khởi động và bảo dưỡng máy móc, cũng như đào tạo đội ngũ tại địa điểm của khách hàng.

Thông tin chi tiết sản phẩm:

Schneider
Schneider
2K2
3D1Q1
1D1Q1

omron E5CZ-Q2MT
TEMPERATURE CONTROLLER
LOT No. 11311W

Nhà máy:

Giấy chứng nhận:

Khách hàng:

Các sản phẩm sô cô:

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.