

Giao hàng & bao bì

Đóng gói chi tiết:	1. máy của chúng tôi chocolate conching nhỏ sẽ được đóng gói trường hợp bằng gỗ ; 2. máy của chúng tôi chocolate conching nhỏ sẽ vận chuyển bằng đường biển .
Chi tiết giao hàng:	Sô cô la conching máy nhỏ sẽ được vận chuyển trong 60days .

Thông số kỹ thuật

[1000L sô cô la Conche máy](#)

1. áp dụng mài khối sô cô la
2. Automatic and hoạt động một cách dễ dàng
3. CE/ISO
4. có [video](#)

Thông số kỹ thuật

project\\model	20L	100L	500L tự động	Hướng dẫn sử dụng 500L	1000L	1500L
tối đa capacity(L)	20	100	500	500	1000	1500
Máy mài fineness(micron)	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25
trục chính quay speed(rpm)	93	48	33	33	35	35
Máy mài time(h)	8-10	12-16	16-22	16-22	16-22	16-22
chính động cơ power(kw)	1.5	5.5	15	15	22	30
Hệ thống sưởi điện power(kw)	0,6	2.5	5	5	2 * 2	6
Weight(kg)	295	1050	2572	2572	3050	4850
bên ngoài dimensions(mm)	920 * 600 * 1110	1200 * 1150 * 1050	2465 * 1146 * 1312	2000 * 1860 * 1280	2627 * 1280 * 1520	2918 * 1650 * 1920

Thông tin công ty

[Chúng tôi là nhà cung cấp chuyên nghiệp các dây chuyền sản xuất sô cô la tại Trung Quốc](#), và chúng tôi nhằm mục đích cung cấp một dịch vụ cho khách hàng trên toàn thế giới. Kỹ thuật viên của chúng tôi là nhà tiên phong trong ngành công nghiệp này, và chúng tôi có đội ngũ R & D cho việc cải thiện công nghệ.

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

chúng tôi.

Dịch vụ của chúng tôi

1. kỹ sư có sẵn cho các máy móc thiết bị dịch vụ ở nước ngoài.
2. chúng tôi mong muốn cung cấp một dịch vụ cho khách hàng trên toàn thế giới bao gồm sô cô la máy móc, dây chuyền sản xuất sô cô la và thiết kế của nhà máy sản xuất sô cô la hoàn toàn.

Vận chuyển & bao bì

Chúng tôi conching sô cô la máy nhỏ sẽ được đóng gói bằng gỗ trường hợp và vận chuyển bằng đường biển từ **Thượng Hải cảng**.

thuộc tính

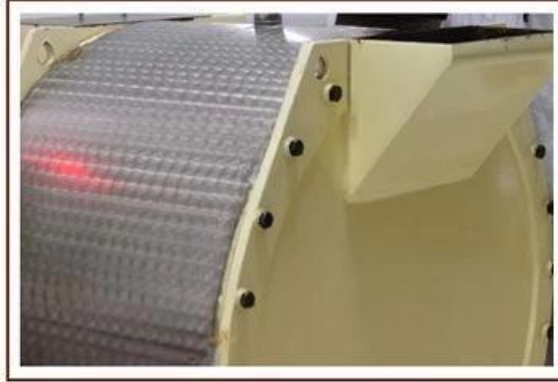
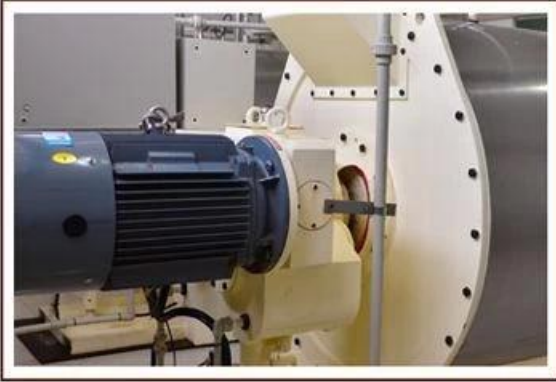
[công ty đường hầm làm mát sô cô la, làm mát các đường hầm cho enrobing, làm mát các đường hầm cho sô cô la enrobing](#)

Mô tả sản phẩm

Của chúng tôi [sô cô la conching máy](#) nhỏ được sử dụng trong tiền phạt mài của sô cô la khối lượng; sau khi mài, độ mịn của sô cô la sẽ đạt 20-25 micron. Vì vậy nó sẽ hương vị rất ngon và tinh tế. Quá trình này sẽ cải thiện các hương vị của sô cô la rất nhiều.

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

Chi tiết sản phẩm:



Nhà máy:





Chứng nhận:

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

Khách hàng:

