

## Thông số kỹ thuật:

Mô hình	250
Công suất (kg\h)	$\geq 250$
Sức mạnh động cơ chính (kw)	2.2
Hệ thống sưởi điện (kw)	5 × 4
Trọng lượng (kg)	650
Bên ngoài kích thước (mm)	950 * 850 * 1600

## Mô tả sản phẩm:

Điều chỉnh nhiệt độ sô cô la được thiết kế theo đặc điểm tự nhiên bơ ca cao và bơ ca cao equivlent(CBE). Đó là cấu trúc theo chiều dọc, chocolate khối lượng cho ăn từ dưới cùng của máy bơm chocolate, sau đó đi qua bốn nhiệt độ điều chỉnh khu vực và một nhiệt độ đang nắm giữ khu vực, sau đó sản lượng từ đầu máy. Sau khi quá trình này, các sản phẩm sô cô la sẽ được cũng kết tinh với hương vị êm, hoàn thiện tốt và còn thời hạn sử dụng.

## Bao bì & phân phối:

1. các máy sẽ được đóng gói một trường hợp bằng gỗ, tránh thiệt hại bất ngờ.
2. máy sẽ được vận chuyển từ Thượng Hải cảng

## Dịch vụ:

1. cùng với các máy riêng biệt, công ty chúng tôi cũng có một khả năng để cung cấp các giải pháp tích hợp để sản xuất các sản phẩm sô cô la.
2. kỹ sư có sẵn để đi đến trang web của khách hàng ở nước ngoài, để khởi động và duy trì máy, cũng như để đào tạo một đội bóng tại địa điểm của khách hàng.

## Chi tiết sản phẩm:



**NHÀ MÁY:**





**SUZHOU ASIA-EUROPE BRIDGE  
ELECTRONIC TECHNOLOGY CO., LTD.**



**CHÚNG NHẬN:**





## KHÁCH HÀNG VỚI CHÚNG TÔI:



## CÁC SẢN PHẨM SÔ CÔ LA:



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.*

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