

Bao bì & Chuyển

Chi tiết đóng gói:	1. Máy sục sô cô la nhỏ của chúng tôi sẽ được đóng gói trong Thùng gỗ ; 2. Máy sục sô cô la nhỏ của chúng tôi sẽ được Vận chuyển bằng đường biển .
Chi tiết giao hàng:	Máy nắn sôcôla nhỏ sẽ được vận chuyển Trong vòng 60 ngày .

Thông số kỹ thuật

Máy Cốc sô cô la tự động 1000L

- 1.Được sử dụng để nghiền khối lượng sôcôla
- 2. Tự động và vận hành dễ dàng
- 3.CE / ISO
- 4.Have [video](#)

Các thông số kỹ thuật

Dự án \ mô hình	20L	100L	500L tự động	Hướng dẫn sử dụng 500L	1000L	1500L
Công suất tối đa (L)	20	100	500	500	1000	1500
Độ mài (micron)	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25	20-25
Tốc độ quay trục chính (vòng / phút)	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 (kw)	0,6	2,5	5	5	2 * 2	6
Trọng lượng (kg)	295	1050	Năm 2572	2572	3050	4850
Bên ngoài dimensons (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 dây chuyền sản xuất sôcôla chuyên nghiệp tại Trung Quốc](#), Và chúng tôi nhằm mục đích cung cấp dịch vụ một cửa cho khách hàng trên toàn thế giới. Kỹ thuật viên của chúng tôi là những người tiên phong trong ngành công nghiệp này, và chúng tôi có đội R & D để cải tiến công nghệ.

Hơn nữa, chúng tôi cũng có thể cung cấp [Tất cả các loại máy đóng gói sôcôla](#) Cho khách hàng của chúng

tôi.

Dịch vụ của chúng tôi

1. Các chuyên gia có thể phục vụ máy móc ở nước ngoài.
2. Chúng tôi nhằm mục đích cung cấp dịch vụ một cửa cho khách hàng trên toàn thế giới bao gồm máy sôcôla, dây chuyền sản xuất sôcôla và thiết kế của nhà máy sản xuất sô cô la toàn bộ.

Bao bì & Đang chuyển hàng

Máy sục sô cô la nhỏ của chúng tôi sẽ được đóng gói bằng gỗ và vận chuyển bằng đường biển từ **Cảng SHANGHAI**.

Thuộc tính

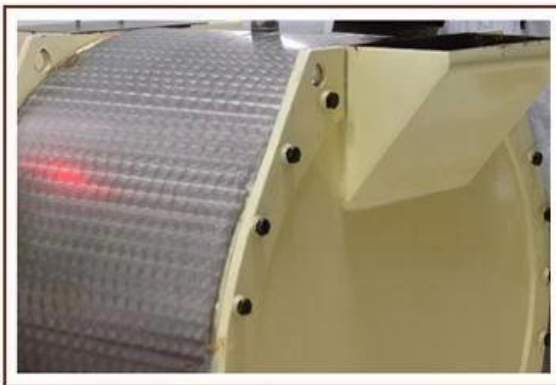
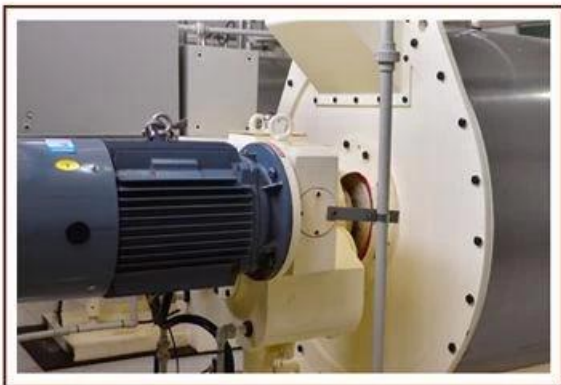
[Công ty đường hầm làm sô cô la, làm mát đường hầm cho sô cô la enrobinG](#)

Mô tả Sản phẩm

Của chúng ta [Máy nắn sô cô la](#) Nhỏ được sử dụng trong mài mịn của khối sô cô la; Sau khi xay, sô cô la độ mịn sẽ đạt 20-25 micron. Vì vậy, 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 sô cô la conche của chúng tôi là đáng tin cậy.

Thông tin chi tiết sản phẩm:



Nhà máy:





Chứng nhận:



Khách hàng:



[Làm mát đường hầm cho sôcôla enrobing, đường hầm làm mát cho enrobing](#)