

DESCRIPCIÓN

El [equipo deshidratador de té](#) DL-6CHZ-36 tiene 2 rejillas para bandejas, cada rejilla tiene 18 capas, el total tiene bandejas de 36 piezas, área de secado 34m², calefacción por cable calefactor eléctrico, potencia total 36kw, la temperatura máxima puede ser 180 °C.

Debido a que el secador de calefacción eléctrica no se ve afectado por el entorno externo, la temporada, el clima, etc., y puede funcionar durante varias horas de forma continua, y puede garantizar la calidad, el color, la apariencia, la fragancia de los materiales y puede cumplir con los requisitos de secado de una variedad de materiales diferentes, además del efecto de secado de la operación de secado del té, también se puede aplicar a mariscos, carnes, frutas y verduras, semillas, hierbas y granos .etc

Debido al conducto de aire único y al diseño de secado rotatorio, nuestro Las máquinas son un 30% más eficientes que las secadoras de otras empresas.

VENTAJA

1. Diseño de secado rotatorio, las hojas de té se calientan uniformemente y se secan más rápidamente;
2. Más del 50% de toda la máquina adopta un diseño modular, menor tiempo de producción para pedidos por lotes y fácil reemplazo de piezas;
3. El diseño de conducto de aire patentado permite que la parte inferior de cada bandeja de tamiz ingrese al aire, lo que elimina rápidamente la humedad del té y mejora la eficiencia del secado;
4. Máquina secadora de té de doble puerta, la primera en la industria en adoptar la estructura de la hebilla de la puerta del contenedor, que es más conveniente para abrir y cerrar la puerta, duradera y mejor sellada.

APLICACIÓN

El [equipo deshidratador de té](#) es adecuado para procesar [té](#) negro / verde / oolong / blanco / oscuro / de hierbas, el siguiente es el tiempo de trabajo requerido para la producción de té anterior.

Tipo de té	La temperatura	Tiempo de trabajo
Té negro	80-120 °C	20-60 minutos
Té verde	80-120 °C	20-60 minutos
Te blanco	80-120 °C	20-60 minutos
Té de oolong	80-120 °C	20-60 minutos
Té de hierbas	80-120 °C	20-60 minutos

Los datos anteriores son solo de referencia y el tiempo de procesamiento específico se determinará de acuerdo con la situación real.

ESPECIFICACIÓN

Lista de especificaciones del [deshidratador de secado de té](#) :

Modelo	DL-6CHZ-34	
Dimensión	2600 × 1800 × 2900 mm	
Voltaje	380/50 V / Hz	
Elemento de calefacción	Alambre calefactor eléctrico	
Potencia calorífica total	36 kilovatios	
Grupo de elementos calefactores	6 Grupo	
Ventilador de motor	Poder	3 kilovatios
	Velocidad	1400 rpm
	Voltaje nominal	380 V
Palet de motor rotativo	Poder	80 W
	Velocidad	1250 rpm
	Voltaje nominal	220 V
Velocidad de rotación del palet	6 rpm	
Tipo de palet	Redondo	
Diámetro del palet de secado	110 cm	
Área de secado eficaz	34 m ²	
Número de palet de secado	36 uds.	
Capacidad por lote	100-170 kg / hora	

Especificación de todas [las máquinas secadoras de té ortodoxas](#) .

Modelo	6CHZ-2	6CHZ-5	6CHZ-9	6CHZ-14	6CHZ-34
Cantidad de bandejas	10 pzs	14 pzs	16 pzs	16 pzs	36 uds.
Diámetro de las bandejas	50 cm	70 cm	90 cm	110 cm	110 cm
Área de secado	2 m ²	5 m ²	9 m ²	14 m ²	34 m ²
Capacidad	6-8 kilogramos	15-20 kilogramos	27-36 kilogramos	42-56 kilogramos	102-170 kilogramos

Si tiene una necesidad especial, se puede personalizar de acuerdo con las necesidades de los clientes.

FOTOS

Assistant
...Delix Tea Machine

1
115
力. 115
115

Rotary Tea Dryer DL-6CHZ-34

Voltage : 380V 50HZ
Heating Power : 36 kw
Tray Layers : 36 Layers
Tray Diameter : 110 cm
For All Kind Tea

100 kg Per Batch
Drying Area : 34m²
Stainless Steel Trays



L:293cm W:130cm H:256cm

Website: delijx.com Email: info@delijx.com
WhatsApp/ WeChat/ Tel: 0086-18120033767











CONTACTO

Si está interesado en este producto, contáctenos para conocer el precio.



↑ ↑ Haga clic en el icono para obtener el último precio directamente ↑ ↑



Quanzhou Deli Agroforestrial Machinery Co., Ltd.

12# Dongqing Road, Chengxiang Town,

Anxi County, Quanzhou, Fujian, China (Mainland)

WhatsApp / WeChat: 0086-18120033767

Email : info@delijx.com

Web: www.delijx.com

Can ↓ También puede dejar su información de contacto en la parte inferior. Normalmente nos contactamos contigo en unos 10 minutos ↓ ↓