DESCRIPCIÓN

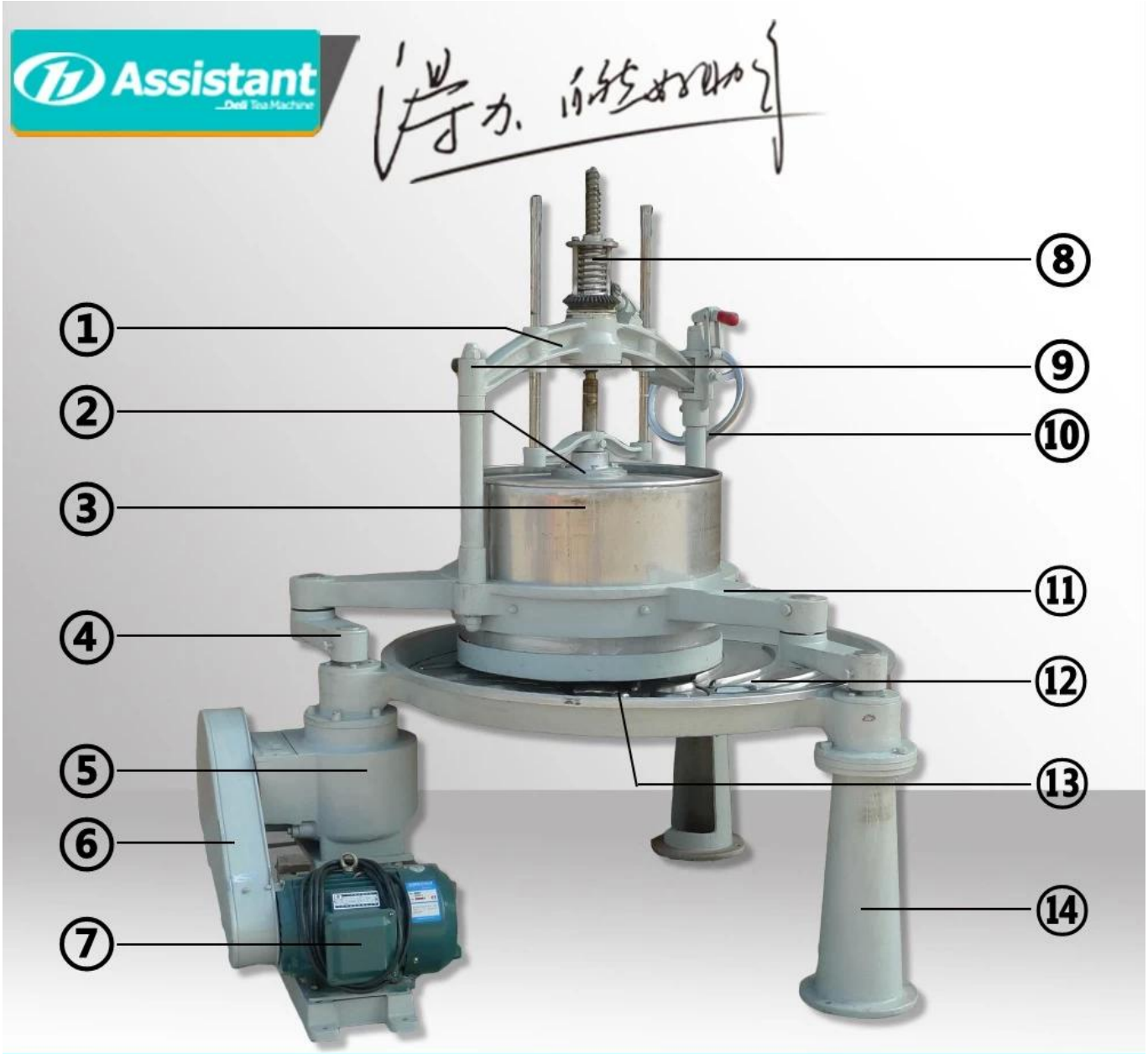
La máquina enrolladora de té se puede usar para la mayoría de los tés, como el té negro, el té verde y el té oolong, ya que el té verde (no fermentado) se usa principalmente para dar forma al tipo de tira, el té negro (té fermentado) se usa principalmente para destruir las células de las hojas de té frescas, para que el jugo del té pueda fluir y facilitar la fermentación posterior.

A través de la fuerza externa de la máquina de rodillos de té, el jugo de la hoja de té se desborda, las células de té se dañan, la hoja de té fresca se tuerce y se riza en forma de tira, el jugo de las hojas de té frescas se exprime. el sabor es más fuerte, el color de la sopa de té es más brillante y la calidad del té es mejor.

VENTAJA

1. Diseño de caja de engranajes helicoidales de turbina, la desaceleración es estable y duradera.
2. El diseño del mango de descarga inferior, empuja suavemente el mango, el té puede caer fácilmente.
3. El diseño elevado del cilindro rodante puede evitar que las hojas de té se caigan.
4. La parte de soporte de la máquina está hecha de hierro fundido, que es resistente y duradero.
5. El arco de la barra rodante se ha mejorado durante décadas y se ha obtenido el diseño óptimo. La eficiencia de las hojas de té en tiras se incrementa en un 30%.

VISTA EN DESPIECE ORDENADO



①	Brazo transversal	⑧	Resorte de prensa
②	tapa del barril	⑨	columna de apoyo
③	Tambor de acero inoxidable	⑩	Volante
④	Manivela	□	Cuadro de soporte
⑤	Caja de transmisión	□	disco rodante
⑥	Correa de transmisión	□	Salida de té
⑦	Conducir motor	□	Pierna de apoyo

SOLICITUD

Tea Rolling Table Machine 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	Tiempo de trabajo
Té negro	30-90 minutos
Té verde	4-6 minutos
Té de oolong	4-6 minutos
Té de hierbas	4-6 minutos

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

ESPECIFICACIÓN

Tea Rolling Table Machine lista de especificaciones:

Modeloooo		DL-6CRT-65
Dimensión		1490*1390*1620mm
Voltaje de entrada		380V / 50Hz
Diámetro del disco de té		1210mm
Diámetro del barril		650mm
Altura del barril		480mm
Motor a juego	Energía	4 kilovatios
	Velocidad	1400 RPM
	Tensión nominal	380 V
Velocidad del barril		44 RPM
Peso		495 kg
Capacidad máxima por lote		60 kg/lote
Capacidad para té verde		60-600 kg/h
Capacidad para té negro		60-120 kg/h

Especificación de todos Tea Rolling Table Machine.

Model	Diámetro del barril	Altura del barril	Capacidad
6CRT-25	25cm	18 cm	3 kg/lote
6CRT-30	30 centimetros	21cm	5 kg/lote
6CRT-35	35cm	26cm	8 kg/lote
6CRT-40	40cm	25cm	11 kg/lote
6CRT-45	45cm	28cm	15 kg/lote
6CRT-50	50cm	28cm	20 kg/lote
6CRT-55	55cm	40cm	35 kg/lote
6CRT-65	65cm	48cm	60 kg/lote

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

DETALLES

La distancia entre el cilindro rodante y el disco rodante de cada máquina es diferente para asegurar que cada máquina pueda hacer té de la mejor calidad.

La parte de soporte de la máquina está hecha de hierro fundido, que es resistente y duradero.

Los brazos dobles adoptan una estructura de cubierta abierta de brazo doble, que tiene una gran capacidad de carga y un funcionamiento estable.

El diseño único del disco rodante y el ángulo de inclinación de la barra rodante, la velocidad aumenta en un 30% en comparación con otras compañías.

FOTOS

Assistant
Deli Tea Machine

Tea Rolling Machine
DL-6CRT-65

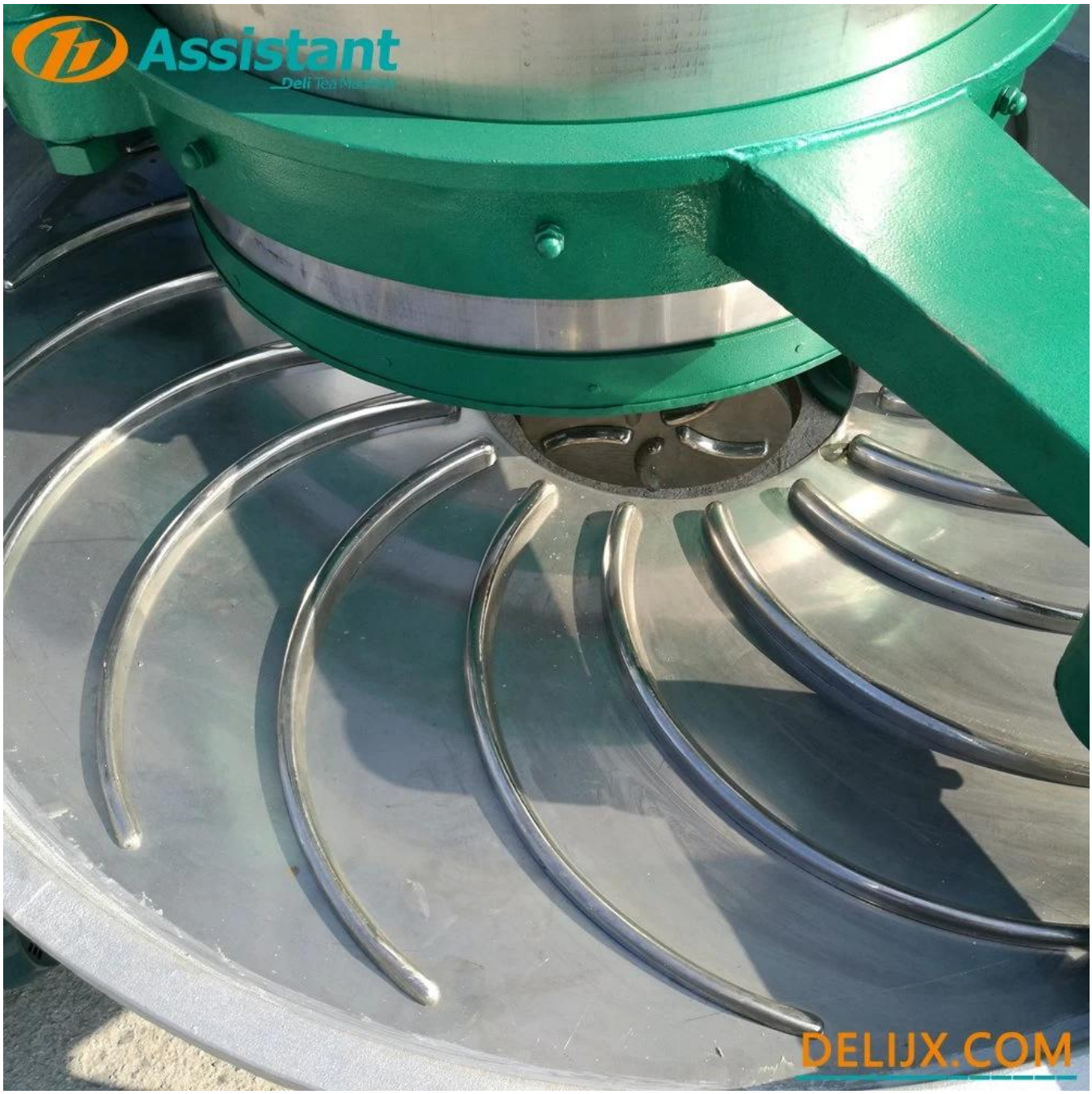
Voltage : 380V 50HZ
Power : 4 kw
Barrel Diameter : 65 cm
Barrel Height : 48 cm
For All Kind Tea

60 kg Per Batch
120-600 kg/hour
Stainless Steel Type

L:149cm W:139cm H:142cm

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

Assistant
DELIJX.COM


Assistant
DELIJX.COM

CONTACTO

Si está interesado en este producto, póngase en contacto con nosotros para obtener el precio.

WhatsApp

facebook Messenger

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

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