

DESCRIPCIÓN

- **Deshidratación:** Elimine la humedad residual de las hojas de té (reduciéndola del 20 %-30 % al 5 %-7 %) para inhibir la actividad microbiana y prolongar la vida útil.
- **Mejora del sabor:** Estimula las sustancias aromáticas (por ejemplo, terpenos, alcoholes aromáticos) en el té a temperaturas moderadamente altas para formar sabores característicos como caramelo, miel y azufaifo.
- **Eliminación de sabores desagradables:** Volatilice los olores indeseables del té (p. ej., sabor a hierba, sabor astringente) para mejorar la suavidad del sabor.
- **Homogeneización de calidad:** Mantenga la humedad, el color y el sabor constantes de los lotes de hojas de té para cumplir con los estándares de producción industrial.

VENTAJA

1. **Control preciso de la temperatura:** Adopte un control de temperatura inteligente PLC con un error de $\leq\pm1^{\circ}\text{C}$, evitando el calentamiento desigual en el asado tradicional a leña.
2. **Alta eficiencia:** Horneado de un solo lote La capacidad varía de 7 kg a 29 kg (según el modelooooo), lo que reduce hornear tiempo entre un 60% y un 80% en comparación con el secado al sol tradicional (p. ej., té oolong hornear sólo tarda entre 30 y 90 minutos).
3. **Sabor controlable:** Personalice el sabor del té ajustando la temperatura (temperatura baja de 60 a 80 °C para mejorar el aroma / temperatura alta de 120 a 150 °C para secar) y el tiempo (tostado ligero de corta duración/tostado intenso de larga duración).
4. **Producción estandarizada:** hornear Los parámetros se pueden almacenar y reutilizar para lotes, lo que garantiza una calidad constante de las hojas de té de diferentes lotes para satisfacer las necesidades comerciales.

APLICACIÓN

Bandeja cuadrada serie F [Máquina para hornear té](#) es adecuado para procesar Negro / verde / Tieguanyin Oolong / Té de roca Wuyi / Té Blanco Envejecido / Té pu'er maduro, el siguiente es el tiempo de trabajo requerido para la producción de té anterior.

Tipo de té	Temperatura de procesamiento	Tiempo de procesamiento
Té Negro	80-120°C	20-60 minutos
Té verde	80-120°C	20-60 minutos
Té Blanco	80-120°C	20-60 minutos
Té 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

Bandeja cuadrada serie F Lista de especificaciones de la máquina para hornear té:

Model	DL-6CH-12
dimensión	1420×1100×2190 milímetros
voltaje	380V 50Hz
Tipo de calefacción eléctrica	Cable calefactor eléctrico
Potencia de calefacción eléctrica	15,55 kilovatios
Área de secado	11,83 m ²
Capas de secado	16

Model	DL-6CH-1	DL-6CH-2	DL-6CH-3	DL-6CH-6	DL-6CH-12
Dimensión	600×490×1100 milímetros	670×560×1400 milímetros	780×680×1680 milímetros	880×780×2100 milímetros	1420×1100×2190 milímetros
voltaje	220V 50Hz	220V 50Hz	220V 50Hz	380V 50Hz	380V 50Hz
Potencia de calefacción	2,18 kilovatios	3,18 kilovatios	6,55 kilovatios	9,33 kilovatios	15,55 kilovatios
Área de secado	0,8 m ²	1,8 m ²	3 m ²	5,76 m ²	11,83 m ²
Tamaño de la bandeja	320×435×30 milímetros	400×500×30 milímetros	500×500×30 milímetros	600×600×30 milímetros	860×860×30 milímetros
Capas de secado	6	9	12	16	16

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

FOTOS





CONTACTO

Si está interesado en este producto, contáctenos para obtener el

precio.



↑ ↑ Haga clic en el ícono para obtener el precio más reciente directamente ↑ ↑



↓ ↓ También puedes dejar tus datos de contacto en la parte inferior. Normalmente nos contactamos contigo en unos 10 minutos ↓ ↓
