

DESCRIPCIÓN

- 1.La máquina procesadora de té Quhao de doble olla integra 5 procesos de procesamiento de té (fijación, laminado, etc.). Con ollas dobles funcionando simultáneamente, mejora la eficiencia entre un 40% y un 60%.
2. Con un control preciso de la temperatura y agitación de velocidad ajustable, ayuda a que el té forme una forma "rizada y expuesta a la pelusa".
- 3.Permite un secado suave para controlar el contenido de humedad y adopta una operación digital para garantizar la calidad, adecuada para la producción por lotes en fábricas de té pequeñas y medianas.

VENTAJA

- 1.Integra 5 pasos principales de procesamiento de té (fijación, enrollado, organización de tiras, conformación, secado preliminar) en uno, lo que elimina la transferencia frecuente de té y reduce la pérdida, al tiempo que aumenta la eficiencia entre un 40 % y un 60 % mediante el funcionamiento simultáneo de doble recipiente.
- 2.Permite un control preciso de la temperatura de 50-120 °C con ajuste independiente para cada olla, además de agitación con cuchilla de arco, lo que garantiza un calentamiento uniforme del té para evitar que se quemen los bordes o no se fije bien.
3. Cuenta con una olla cónica inclinada y una velocidad ajustable de 5-15 r/min, dando forma efectiva al té en una espiral apretada con pelusa expuesta, ideal para una apariencia de té rizado de alta calidad.
- 4.Ofrece un secado suave a 60-80 °C en la etapa posterior, reduciendo uniformemente la humedad del té al 30%-40% y preservando el aroma sin sequedad externa ni humedad interna.
5. Admite configuración/almacenamiento de parámetros digitales y monitoreo en tiempo real a través de una ventana de observación, minimizando la dependencia laboral y garantizando una calidad estable en todos los lotes.
6. Proporciona una capacidad de 10 a 30 kg por maceta, lo que supera el volumen de procesamiento manual tradicional y se adapta a las necesidades de producción por lotes de las fábricas de té pequeñas y medianas.

APLICACIÓN



La máquina procesadora de té Quhao de doble tetera procesa principalmente tés caracterizados por "forma rizada y pelos velloso expuestos". Está adaptado básicamente a tés verdes rizados de gama media a alta, como el té Pearl, el Duyun Maojian rizado y el Huangshan Maofeng (variante rizada). También se puede adaptar a tés oolong que requieren un rizado suave, como el Zhangping Shuixian (variante ligeramente rizado). No es adecuado para tés de tiras rectas, de forma plana o comprimidos.

ESPECIFICACIÓN

Lista de especificaciones del tostador de té Pearl de doble olla:

modelo	DL-6CSG-60
Dimensión	2000×900×1150 milímetros
Peso de la máquina	360 kilogramos
voltaje	380/50 V/Hz
Potencia de calefacción	13 kilovatios
Tipo de calefacción	Cable calefactor
Potencia del motor de giro	0,75 kilovatios × 2
Potencia del motor del ventilador	0,15 kilovatios × 2
Cantidad de maceta	2
Diámetro de la olla	600 milímetros
Capacidad para 2 ollas	12-16 kilogramos

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 ↑ ↑
