

## 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 azufaifa.
- **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  $\leq \pm 1^{\circ}\text{C}$ , 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 modelo), 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-2F
dimensión	670x560x1380mm
voltaje	220/50 V/Hz
Tipo de calefacción eléctrica	Cable calefactor eléctrico
Potencia de calefacción eléctrica	2,48 kilovatios
Área de secado	1.8 m²
Capas de secado	9
Capacidad por lote	7-9 kilos/lote

Model	DL-6CH-2F	DL-6CH-3F	DL-6CH-5F
Potencia de calefacción	2,48 kilovatios	6,55 kilovatios	9,55 kilovatios
Área de secado	1,8 m²	3,38 m²	5,76 m²
Tamaño de la bandeja	400×500×40 milímetros	580×530×40 milímetros	600×600×40 milímetros
Capas de secado	9	12	16
Capacidad	7-9 kg	13-17 kilos	23-29 kilos

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

FOTOS









 **Assistant**  
Deli Tea Machine









## CONTACTO

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



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





Quanzhou Deli Agroforestry Machinery Co., Ltd.

12# Dongqing Road, Chengxiang Town,

Anxi County, Quanzhou, Fujian, China (Mainland)

WhatsApp / WeChat: 0086-18120033767

Email : [info@delijx.com](mailto:info@delijx.com)

Web: [www.delijx.com](http://www.delijx.com)

---

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