

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 $\leq\pm1^{\circ}\text{C}$, 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-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 m ²
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 m ²	3,38 m ²	5,76 m ²
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
SOLVING YOUR PROBLEMS









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 ↑ ↑



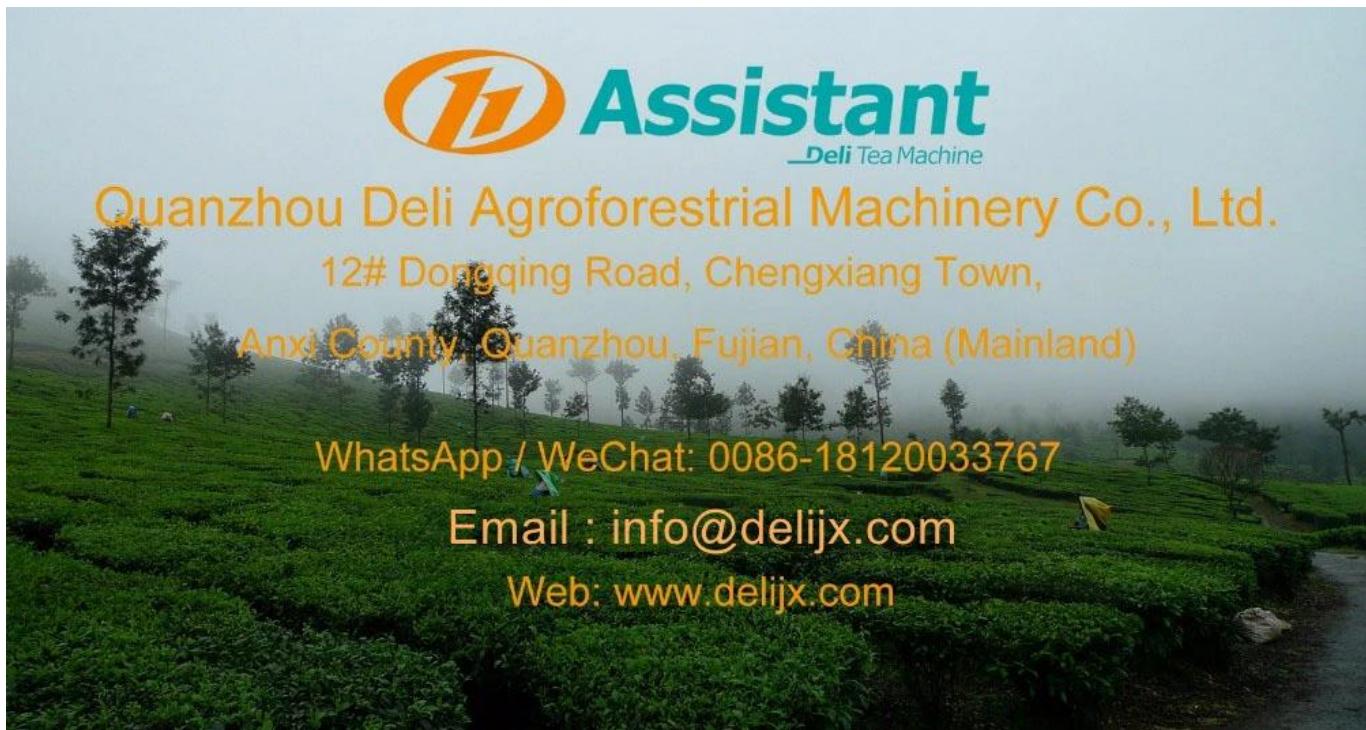
Quanzhou Deli Agroforestral Machinery Co., Ltd.

12# Dongqing Road, Chengxiang Town,
Anxi County, Quanzhou, Fujian, China (Mainland)

WhatsApp / WeChat: 0086-18120033767

Email : info@delijx.com

Web: www.delijx.com



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