

DESCRIPCIÓN

1. Control de presión y balanceo mecánico

Utiliza un disco giratorio y una tapa de presión para aplicar ciclos de presión precisos "ligeros-medio-ligeros". Puede ajustar la presión en tiempo real para garantizar una alteración celular óptima y una liberación de jugo de té mientras minimiza la fragmentación.

2. Compatibilidad con múltiples té

Apoya el procesamiento de té verde, oolong, negros y otros. En el caso del té verde, se centra en darle forma (por ejemplo, tiras planas), mientras que el té negro requiere un enrollado intensivo para iniciar la oxidación.

3. Automatización y control inteligente (personalización)

Support add Integra sistemas PLC y pantallas táctiles para preestablecimiento de parámetros (tiempo, velocidad, presión) y registro de datos. Los sistemas automatizados de alimentación/descarga reducen la mano de obra y mejoran la eficiencia.

4. Diseño Estructural

Cuenta con cilindros y discos de acero inoxidable para resistencia a la corrosión e higiene. Las superficies con nervaduras helicoidales mejoran la uniformidad de la caída del té y reducen los derrames.

VENTAJA

1. Calidad constante

Elimina la variabilidad manual, lo que garantiza una apariencia, aroma y sabor uniformes en todos los lotes. En Taiwán, la adopción de las máquinas Mochizuki estabilizó la calidad del té premium, solidificando las marcas regionales.

2. Eficiencia

La automatización aumenta la velocidad de laminación en más de un 28,5 % en comparación con los métodos manuales. La capacidad de producción de té verde oscila entre 11 y 110 kg/h, superando con creces los procesos tradicionales.

3. Flexibilidad del proceso

Ajusta la presión y la duración según la sensibilidad y la humedad de las hojas. Para el oolong taiwanés, equilibra la intensidad de la rodadura con los requisitos de fermentación.

4. Durabilidad y mantenimiento

La construcción resistente de hierro fundido y acero inoxidable garantiza una larga vida útil. El diseño modular simplifica la limpieza y las reparaciones.

APLICACIÓN

Té verde: Dar forma después de la cocción al vapor (por ejemplo, Longjing, Biluochun).

Té Oolong: Laminado en varias etapas (por ejemplo, Baozhong, Tieguanyin) para formar formas granulares y realzar el aroma.

Té Negro: Promueve la oxidación para lograr el color y sabor rojo característico (p. ej., Keemun, Assam).

Otros: Formación inicial para tés blancos y oscuros.

APLICACIÓN

Máquina enrolladora de té tipo luna 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 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

[Máquina enrolladora de té tipo luna](#) lista de especificaciones:

modelo	DL-6CRT-30W
Dimensión	1050×950×1700 milímetros
voltaje	380V / 50Hz
Diámetro del disco	800 milímetros
Diámetro del tambor	300 milímetros
poder	2 kilovatios
Velocidad del motor	1400 rpm
Voltaje del motor	380V
Velocidad del tambor	42 rpm

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 ↑ ↑



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 ↓ ↓