

## 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 verdes, 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 té 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 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 ↓ ↓