

DESCRIPCIÓN

Este [secador de té ortodoxo de calefacción a gas](#) tiene 16 bandejas de tamiz, el diámetro de cada bandeja es de 120 cm, el área de secado total de 18m². Puede procesar de 55 a 90 kg de té húmedo por vez.

El secador rotatorio inteligente de calefacción dual eléctrico y de gas adopta una nueva generación de panel de control integrado inteligente. El calentamiento a gas permite que la temperatura interna de la máquina aumente rápidamente y alcance rápidamente las condiciones de secado. Temperatura controlada, el aire es uniforme, menos ruido, el té pierde agua sin problemas.

El diseño de secado rotatorio y el diseño exclusivo del conducto de aire se utilizan para garantizar la uniformidad del secado de cada capa. Con cable calefactor eléctrico de alta resistencia, cinta de sellado de alto sellado y una nueva generación de nuevos materiales de aislamiento respetuosos con el medio ambiente, menor pérdida de temperatura interna. Más ahorro de energía y más respetuoso con el medio ambiente es el equipo necesario para la producción de varios tipos de té de alta calidad.

Según nuestros cálculos, solo se necesitan 5 minutos para pasar de 30 grados de temperatura a 120 grados de temperatura. En comparación con los secadores tradicionales, la temperatura aumenta rápidamente, el consumo de combustible es menor y el costo es un 25% menor que el de los secadores de calefacción eléctricos tradicionales.

Esta máquina no solo puede secar té sino también varios alimentos como frutas, verduras, carnes, mariscos, etc.

VENTAJA

1. Estructura de entrada de aire de la turbina, el volumen de aire es lo suficientemente grande como para eliminar más aire húmedo y caliente, y la velocidad de secado del té aumenta en un 30%;
2. Diseño de control de temperatura dual, corta automáticamente la energía cuando la temperatura excede el límite, para evitar que la temperatura excesiva dañe el té;
3. Máquina secadora de té de doble puerta, la primera en la industria en adoptar la estructura de la hebilla de la puerta del contenedor, que es más conveniente para abrir y cerrar la puerta, duradera y mejor sellada;
4. La máquina con aire de escape fuerte tiene una salida de escape de humedad rápida, y la salida de aire se abre al comienzo del secado para permitir que la humedad se descargue más rápido y mejorar la eficiencia de la producción.

APLICACIÓN

[La máquina secadora de té con calefacción a gas](#) es adecuada 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	La temperatura	Tiempo de trabajo
Té negro	80-120 °C	20-60 minutos

Té verde	80-120 °C	20-60 minutos
Te blanco	80-120 °C	20-60 minutos
Té de 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

Lista de especificaciones de la [máquina secadora de té con calefacción a gas de doble puerta](#) :

Modelo	DL-6CHZ-Q18	
Dimensión	1430 × 1630 × 2790 milímetro	
Voltaje	380/50 V / Hz	
Tipo de calefacción de gas	Gas natural	
Tipo de calefacción eléctrica	Alambre calefactor eléctrico	
Potencia de calefacción eléctrica	15 kilovatios	
Grupo calefactor eléctrico	3 Grupo	
Ventilador de motor	Poder	0,55 kilovatios
	Velocidad	1400 rpm
	Voltaje nominal	220 V
Palet de motor rotativo	Poder	40 W
	Velocidad	1250 rpm
	Voltaje nominal	220 V
Velocidad de rotación del palet	6 rpm	
Tipo de palet	Redondo	
Diámetro del palet de secado	110 cm	
Área de secado eficaz	14,5 m ²	
Número de palet de secado	dieciséis	
Capacidad por lote	55-90 kg / lote	

Especificación de todas [las máquinas secadoras de té ortodoxas](#) .

Modelo	6CHZ-2	6CHZ-5	6CHZ-9	6CHZ-14	6CHZ-34
Cantidad de bandejas	10 pzs	14 pzs	16 pzs	16 pzs	36 uds.
Diámetro de las bandejas	50 cm	70 cm	90 cm	110 cm	110 cm
Área de secado	2 m ²	5 m ²	9 m ²	14 m ²	34 m ²

Capacidad	6-8 kilogramos	15-20 kilogramos	27-36 kilogramos	42-56 kilogramos	102-136 kilogramos
-----------	-------------------	---------------------	---------------------	---------------------	-----------------------

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

FOTOS



Handwritten Chinese text: 105kg 105kg

Rotary Tea Dryer
DL-6CHZ-Q18

Voltage: 220V / 380V
Tray Layers: 16 Layers
Tray Diameter: 110 cm
For All Kind Tea



56 kg Per Batch
Drying Area: 18m²
Gas And Electric Heating

L:163cm W:183cm H:232cm

Website: delijx.com Email: info@delijx.com
WhatsApp/ WeChat/ Tel: 0086-18120033767







警告：
温度设定
只能高于干
燥温度30°C
Warning: Max. set
temperature here
higher 30°C than the
required drying
temperature.

电源指示
Power LED

报警开关
ON 开 OFF 关

V
V
Voltmeter
电压表

Gas Heating
气加热
ON 开 OFF 关

A
A
Ammeter
电流表

Electric Heating
电加热
ON 开 OFF 关

A
A
Ammeter
电流表

Rotary
旋转开关
AUTO 自动 Manual 手动

烘干(焙)机智能控制系统
THE DRYER & BAKING INTELLIGENT CONTROL SYSTEM

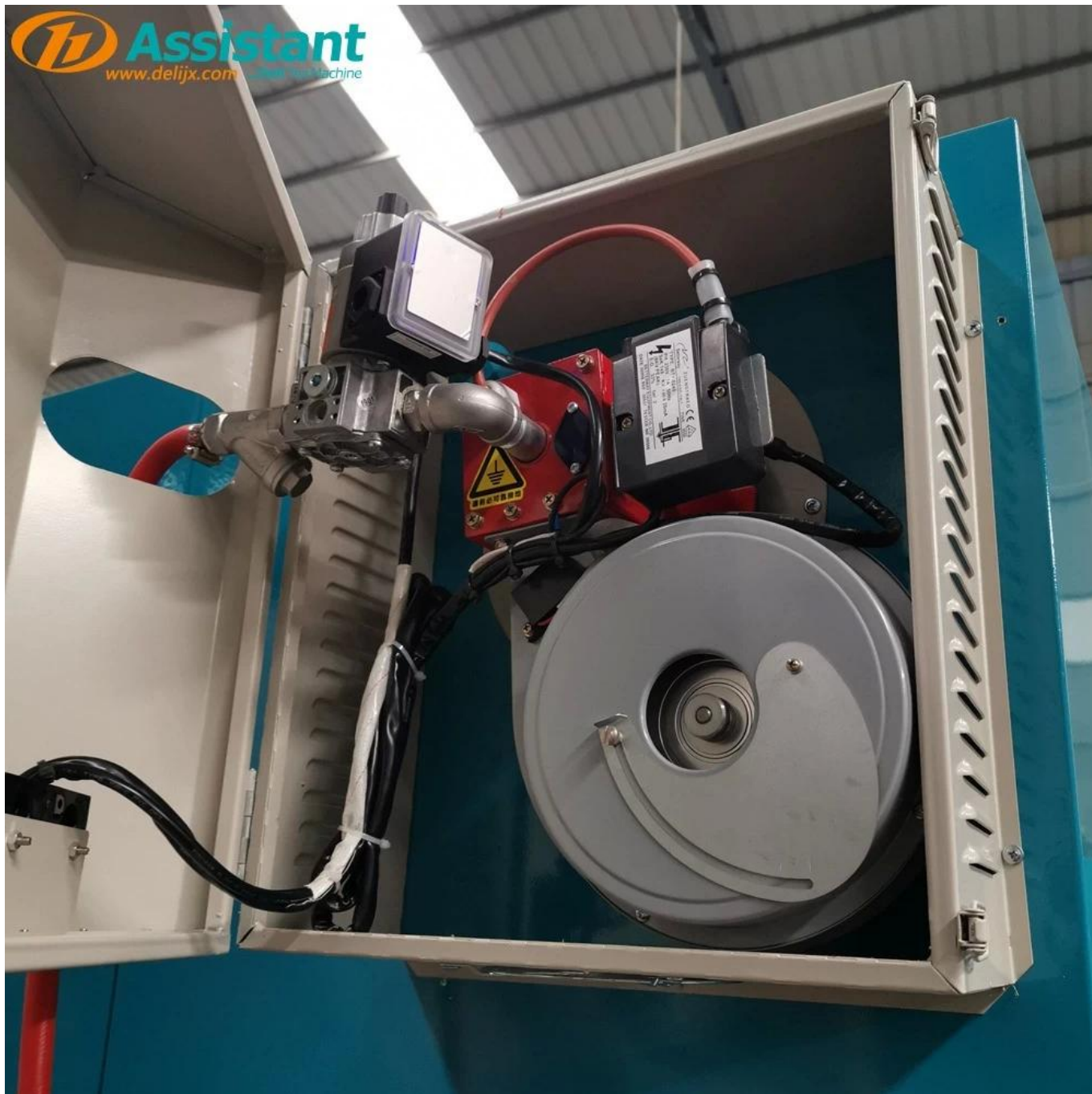
运行 (RUN) 停止 (STOP) 报警 (ALARM)

温度 °C
TEMP °C

时间设置
TIME SETTING

(段)小时 分钟
(SEGMENT)HR.MIN

ON 开 OFF 关



CONTACTO

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



↑ ↑ Haga clic en el icono para obtener el último precio directamente ↑ ↑



Quanzhou Deli Agroforestrial 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

Can ↓ También puede dejar su información de contacto en la parte inferior. Normalmente nos contactamos contigo en unos 10 minutos ↓ ↓