

LA DESCRIPTION

La fonction principale de la cage de cuisson électrique est de remplacer la cage de cuisson en carbone, rendant le séchage du thé plus précis et contrôlable.

Auparavant, le séchage et la torréfaction du thé étaient principalement effectués en brûlant du charbon de bois, mais la température de la torréfaction du charbon de bois est incontrôlable et la qualité du thé fabriqué est différente. En raison du développement de l'électrification, les cages de cuisson électriques sont désormais couramment utilisées pour le séchage.

En raison de sa faible production, cette machine convient parfaitement aux petites usines de thé, aux salons de thé et aux ménages. Il peut également être utilisé pour sécher d'autres types d'aliments et a un large éventail d'applications.

Cette machine peut également être utilisée pour la cuisson du thé oolong sec et du thé blanc, pour rehausser leur parfum. Il pourrait également être utilisé pour l'encens de parfum.

AVANTAGE

1. Contrôle intelligent du système à température constante. L'opération est simple et rapide, la cuisson est plus précise et plus intelligente ;
2. Artisanat traditionnel, tissage à la main. Conception artisanale unique, tissage de bambou moso naturel, combinant artisanat traditionnel et technologie moderne;
3. Tube de chauffage au disiliciure de molybdène plus épais, chauffage uniforme, aucune pollution, sécurité et garantie;
3. La base est stable. La base est formée par moulage, centre de gravité bas, bonne stabilité, bonne qualité, difficile à déformer, solide et durable.

APPLICATION

La machine à tambour pour la cuisson du thé convient au traitement de la tisane noire/verte/oolong/blanche/foncée/à base de plantes, voici le temps de travail requis pour la production de thé ci-dessus.

Type de thé	Temps de travail
Thé noir	30-60 minutes
Thé vert	30-60 minutes
Thé blanc	30-60 minutes
Thé oolong	30-60 minutes
Thé aux herbes	30-60 minutes

Les données ci-dessus sont à titre indicatif uniquement, et le temps de traitement spécifique doit être déterminé en fonction de la situation réelle.

SPÉCIFICATION

Liste des spécifications de la machine à thé manuelle à tambour en bambou :

Modèle	DL-6CHBL-70
Capacité	7500g
Plage de température	30-150 °C
Tension	160-230V
Pouvoir	1800W
Taille	72*72*62cm
Taille du tambour	65*65*47cm
Diamètre plaque chauffante	60cm
Taille d'emballage	74*74*64cm
Poids	20 kg

Si vous avez des besoins particuliers, il peut être personnalisé en fonction des besoins des clients.

Modèle	Capacité	Pouvoir	Diamètre du tambour	Poids
DL-6CHBL-20	00500g	400W	20cm	1,8 kg
DL-6CHBL-25	0001000g	400W	25cm	2,8 kg
DL-6CHBL-40	0002000g	900W	37cm	4,6 kg
DL-6CHBL-50	2500g	1100W	50cm	8 kg
DL-6CHBL-60	0003000g	1200W	58cm	12 kg
DL-6CHBL-70	7500g	1800W	65cm	20 kg

Spécification de toutes les machines de cuisson du thé à tambour en bambou.

PHOTOS

Assistant
...Delix Tea Machine

竹筒力. 105520033767

Bamboo Drum Dryer DL-6CHBL-70

Voltage: 160-230V
Power: 1800 W
For All Kind Tea
Drum Diameter 70cm

Capacity: 7500 g
All Bamboo Drum
Temp Range: 30-150°C



L:74cm W:74cm H:64cm

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

**PRENDRE
CONTACT**

Si vous êtes intéressé par ce produit, veuillez nous contacter pour obtenir le prix.



↑ ↑ Cliquez sur l'icône pour obtenir directement le dernier prix ↑



Assistant
Deli Tea Machine

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
Web: www.delijx.com

**Can ↓ Vous pouvez également laisser vos coordonnées en bas.
Nous vous contactons généralement en 10 minutes environ ↓ ↓**