

LA DESCRIPTION

Cette [machine à sécher le thé rotative](#) dispose de 14 plateaux à tamis, le diamètre de chaque plateau est de 70 cm, surface de séchage totale de 5,38 m². Il peut traiter 15 à 20 kg de thé humide par lot.

Adoptez la structure d'admission d'air de la turbine, le volume d'air est suffisamment grand pour évacuer plus d'air humide et chaud, et la vitesse de séchage du thé est augmentée de 30 %, avec un fil chauffant électrique durable d'un diamètre de 1 mm et un polymère résistant aux hautes températures. gâteau d'isolation, la durée de vie du fil chauffant est augmentée de 40% par rapport à d'autres sociétés. Un nouveau type de matériau d'isolation résistant à la chaleur à haute température respectueux de l'environnement, d'une épaisseur de 3 cm, et recouvrant complètement la machine pour garantir qu'aucune chaleur n'est gaspillée et 30% d'économie d'énergie. La porte est doublée de bandes de caoutchouc élastiques résistantes aux hautes températures, qui peuvent sceller la porte de la machine pour empêcher l'air chaud de s'échapper

AVANTAGE

1. Conception de séchage rotatif, les feuilles de thé sont chauffées uniformément et sèchent plus rapidement.
2. L'utilisation de plateaux à tamis en acier inoxydable ne produira pas de substances nocives, garantissant la propreté de la production de thé.
3. En utilisant des charnières et des poignées de porte en acier à haute résistance, la durée de vie de la machine est augmentée de 40% par rapport à d'autres sociétés.
4. La conception brevetée du conduit d'air permet au fond de chaque plateau de tamis d'entrer dans l'air, ce qui élimine rapidement l'humidité du thé et améliore l'efficacité du séchage.

APPLICATION

[La petite machine de séchage de thé](#) convient au traitement du thé noir/vert/oolong/blanc/foncé/à base de plantes, ce qui suit est le temps de travail requis pour la production de thé ci-dessus.

Type de thé	Température	Temps de travail
Thé noir	80-120 °C	20-60minutes
Thé vert	80-120 °C	20-60minutes
Thé blanc	80-120 °C	20-60minutes
Thé oolong	80-120 °C	20-60minutes
Thé aux herbes	80-120 °C	20-60minutes

Les données ci-dessus sont fournies 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 sécher le thé :

Modèle	DL-6CHZ-5	
Dimension	910 × 880 × 1830 mm	
Tension	220V 50HZ	
Élément chauffant	Fil chauffant électrique	
Puissance totale de chauffage	9.0KW	
Groupe d'éléments chauffants	1 Groupe	
Moteur de ventilateur	Pouvoir	0,18 kW
	La vitesse	1400 tr/min
	Tension nominale	220V
Palette moteur rotatif	Pouvoir	15W
	La vitesse	1250 tr/min
	Tension nominale	220V
Vitesse de rotation des palettes	6 tr/min	
Type de palette	Tour	
Zone de séchage efficace	5,38 m ²	
Nombre de palettes de séchage	14	
Capacité par lot	15-20 kg/heure	

Spécification de tous les séchoirs à [thé orthodoxes](#) .

Modèle	6CHZ-2	6CHZ-5	6CHZ-9	6CHZ-14	6CHZ-34
Quantité de plateaux	10 pièces	14 pièces	16 pièces	16 pièces	36 pièces
Diamètre des plateaux	50cm	70cm	90cm	110cm	110cm
Zone de séchage	2 m ²	5m ² -	9 m ²	14m ² -	34m ² -
Capacité	6-8 kg	15-20 kg	27-36 kg	42-56 kg	102-136 kilogrammes

Si vous avez un besoin particulier, il peut être personnalisé en fonction des besoins des clients.

PHOTOS

Assistant
...Delix Tea Machine

1
1
力. 10528202

Rotary Tea Dryer DL-6CHZ-5B

Voltage : 220V / 380V
Heating Power : 9kw
Tray Layers : 14 Layers
Tray Diameter : 70 cm
For All Kind Tea

15 kg Per Batch
Drying Area : 5m²
Stainless Steel Trays



L:91cm W:88cm H:183cm

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









CONTACTEZ

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



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

