

LA DESCRIPTION

Ce [séchoir à thé rotatif](#) dispose de 14 plateaux tamis, le diamètre de chaque plateau est de 70 cm, surface de séchage totale de 5.38m². 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 emporter 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 entreprises. Un nouveau type de matériau isolant 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 de 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 du thé](#) convient au traitement de la tisane noire/verte/oolong/blanche/foncée/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	20-60 minutes
Thé vert	80-120	20-60 minutes
Thé blanc	80-120	20-60 minutes
Thé oolong	80-120	20-60 minutes
Thé aux herbes	80-120	20-60 minutes

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-5QB
Dimension		910 × 880 × 1830 mm
Tension		220V 50Hz
Élément chauffant		Fil chauffant électrique
Puissance de chauffage totale		9,0 KW
Groupe d'éléments chauffants		1 groupe
Ventilateur moteur	Pouvoir	0,18 KW
	La vitesse	1400 tr/min
	Tension nominale	220 V
Palette à moteur rotatif	Pouvoir	15 W
	La vitesse	1250 tr/min
	Tension nominale	220 V
Vitesse de rotation des palettes		6 tr/min
Type de palette		Tour
Zone de séchage efficace		5,38 m ²
Nombre de palette de séchage		14
Capacité par lot		15-20 kg / heure

Spécifications de toutes [les machines à sécher le 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	5 m ²	9 m ²	14 m ²	34 m ²
Capacité	6-8kg	15-20kg	27-36kg	42-56kg	102-136 kg

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

PHOTOS



得力 的 5 号 机

Rotary Tea Dryer DL-6CHZ-5QB

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

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



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

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







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 ↑





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 ↓**