

## LA DESCRIPTION

Cette [Electric Heating Tea Leaf Dryer](#) dispose de 16 plateaux tamis, le diamètre de chaque plateau est de 110cm, surface de séchage totale de 14,5 mètres<sup>2</sup>. Il peut traiter 60 à 75 kg de thé humide par lot.

Plus de 50% de l'ensemble de la machine adopte une conception modulaire, un temps de production plus court pour les commandes par lots et un remplacement plus facile des pièces.

Séchoir à thé de type double porte, le premier de l'industrie à adopter la structure de boucle de porte de conteneur, ce qui est plus pratique pour ouvrir et fermer la porte, durable et mieux scellé.

Conception à double contrôle de température, coupe automatiquement l'alimentation lorsque la température dépasse la limite, pour éviter que la température excessive n'endommage le thé.

En utilisant une structure de contrôle de la température par micro-ordinateur, ajouter un module de limite de température mécanique pour garantir que le contrôle de la température est infaillible et n'endommagera pas le thé en raison de la température élevée.

## 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

[Tea Dryer Machine](#) convient au traitement du thé noir / vert / oolong / blanc / foncé / à base de plantes, voici 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

[Double-door Tea Dryer Machine](#) liste de spécifications :

Modèle		DL-6CHZ-14
Dimension		143×163×2320 millimètres
Tension		380V 50HZ
Élément chauffant		Fil chauffant électrique
Puissance totale de chauffage		18,0 kW
Groupe d'éléments chauffants		3 Groupe
Moteur de ventilateur	Du pouvoir	0,75 kW
	La rapidité	1400 tr/min
	Tension nominale	380V
Moteur rotatif palette	Du pouvoir	40W
	La rapidité	1250 tr/min
	Tension nominale	220V
Vitesse de rotation des palettes		6 tr/min
Type de palette		Tour
Zone de séchage efficace		14,5 mètres <sup>2</sup>
Nombre de palettes de séchage		16
Capacité par lot		60-75 kg/heure

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 mètres <sup>2</sup>	5 m <sup>2</sup>	9 mètres <sup>2</sup>	14 m <sup>2</sup>	34 mètres <sup>2</sup>
Capacité	6-8 kg	15-20 kg	27-36 kg	60-75 kg	102-136 kilogrammes

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

## PHOTOS



力. 10520033767

# Rotary Tea Dryer DL-6CHZ-14

Voltage : 380V 50HZ  
Heating Power : 18 kw  
Tray Layers : 16 Layers  
Tray Diameter : 110 cm  
For All Kind Tea

60 kg Per Batch  
Drying Area : 14.5m<sup>2</sup>  
Stainless Steel Trays



**L:143cm W:163cm H:232cm**

Website: [delijx.com](http://delijx.com) Email: [info@delijx.com](mailto: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 ↑**





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](mailto:info@delijx.com)

Web: [www.delijx.com](http://www.delijx.com)

---

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