DESCRIPTION

L' équipement de déshydrateur de thé DL-6CHZ-36 comprend 2 supports à plateaux, chaque support a 18 couches, un total de 36 plateaux, une zone de séchage de 34 m², un chauffage par fil chauffant électrique, une puissance totale de 36 kW, la température maximale peut être de 180 .

Parce que le séchoir à chauffage électrique n'est pas affecté par l'environnement extérieur, la saison, le climat, etc., et peut fonctionner plusieurs heures en continu, et peut bien garantir la qualité, la couleur, l'apparence, le parfum des matériaux, et peut répondre aux exigences de séchage de une variété de matériaux différents, en plus de l'effet de séchage de l'opération de séchage du thé, il peut également être appliqué aux fruits de mer, viande, fruits et légumes, graines, herbes et céréales, etc.
En raison de la conception unique du conduit d'air et du séchage rotatif, notre les machines sont 30 % plus efficaces que les sèche-linge d'autres entreprises !

AVANTAGE

1. Conception de séchage rotatif, les feuilles de thé sont chauffées uniformément et sèchent plus rapidement;

2. 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 ;

3. 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.

4. Machine de séchage de thé à double porte, la première de l'industrie à adopter la structure de boucle de porte de conteneur, qui est plus pratique pour ouvrir et fermer la porte, durable et mieux scellée.

DEMANDE

L'équipement de déshydrateur de 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.

SPÉCIFICATIONS

Liste des spécifications du déshydrateur de séchage du thé :

Modèle		DL-6CHZ-34
Dimension		2600 × 1800 × 2900 mm
Tension		380/50V/Hz
Élément chauffant		Fil chauffant électrique
Puissance de chauffage totale		36 KW
Groupe d'éléments chauffants		6 Groupe
Ventilateur moteur	Pouvoir	3 KW
	La vitesse	1400 tr/min
	Tension nominale	380 V
Palette à moteur rotatif	Pouvoir	80W
	La vitesse	1250 tr/min
	Tension nominale	220 V
Vitesse de rotation des palettes		6 tr/min
Type de palette		Tour
Diamètre de la palette de séchage		110cm
Zone de séchage efficace		34 m2
Nombre de palette de séchage		36 pièces
Capacité par lot		100-170 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	102-170 kg

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

PHOTOS

Assistant

Rotary Tea Dryer
DL-6CHZ-34

Voltage : 380V 50HZ
Heating Power : 36 kw
Tray Layers : 36 Layers
Tray Diameter : 110 cm
For All Kind Tea

100 kg Per Batch
Drying Area : 34m²
Stainless Steel Trays

L:293cm W:130cm H:256cm

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

Assistant
www.delijx.com
Deli Tea Machine

Assistant
www.delijx.com
Deli Tea Machine

Assistant
www.delijx.com
Deli Tea Machine

Assistant
www.dellix.com
Deli Tea Machine

CONTACT

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

WhatsApp

facebook Messenger

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

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