LA DESCRIPTION

Le thé noir est le thé entièrement fermenté, la partie la plus importante du processus de production est la fermentation. La fermentation consiste à faire disparaître l'odeur d'herbe dans le thé. Les substances à l'intérieur du thé noir sont en plein contact avec l'air. Dans des conditions appropriées de température et d'humidité, les composés polyphénoliques du thé sont fermentés et oxydés pour former des théaflavines, des théarubines, etc. Et laissez le thé noir émettre un arôme unique.
Normalement, le temps de fermentation du thé noir ne doit pas être trop long. Car lors du séchage, le thé va continuer à fermenter pendant la phase de montée en température.

VUE ÉCLATÉE

??	Boîtier de commande	??	Boîte de chauffage
??	Corps de machine	??	Réservoir d'eau d'atomisation
??	Moteur de la soufflante	??	Poignée et Crochet
??	Porte	??	Plateau de fermentation
??	Charnière	??	roues

AVANTAGE

1. Humidification en couches, fermentation plus uniforme.

2. Le réservoir intérieur et les plateaux sont conçus en acier inoxydable, qui est propre et hygiénique.

3. Le système de contrôle intégré par micro-ordinateur, la température et l'humidité peuvent être contrôlés intelligemment.

4. L'atomiseur à ultrasons à haute fréquence peut atomiser l'eau en très petites gouttelettes, qui peuvent pénétrer dans le thé et améliorer l'uniformité de la fermentation.

APPLICATION

L'armoire de fermentation 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	2-6 heures
Thé noir	12-24 heures
Thé aux herbes	2-6 heures

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 l' armoire de fermentation du thé :

Modèle	DL-6CFJ-60
Taille	1130 × 1100 × 2040 mm
Tension	220V 50Hz
Mode chauffage	Fil chauffant
Puissance de chauffage	6,0 KW
Groupe de chauffage	1 groupe

Moteur de ventilateur	Pouvoir	85 W
	Vitesse	2200 tr/min
	Tension	220 V
Taille du plateau		720 × 520 × 100 mm
Quantité de plateau		14 pièces
Couches de plateau		sept
Efficacité		150 kg / heure

Spécification de toutes les armoires de fermentation du thé .

Modèle	6CFJ-20	6CFJ-60	6CFJ-80	6CFJ-120
Quantité de plateau	5 pièces	16 pièces	32 pièces	32 pièces
Tension	220V	220V	220V	380V
Pouvoir	3 kilowatts	6 kilowatts	6 kilowatts	9 kilowatts
Capacité	60kg	150kg	250 kilogrammes	350 kilogrammes

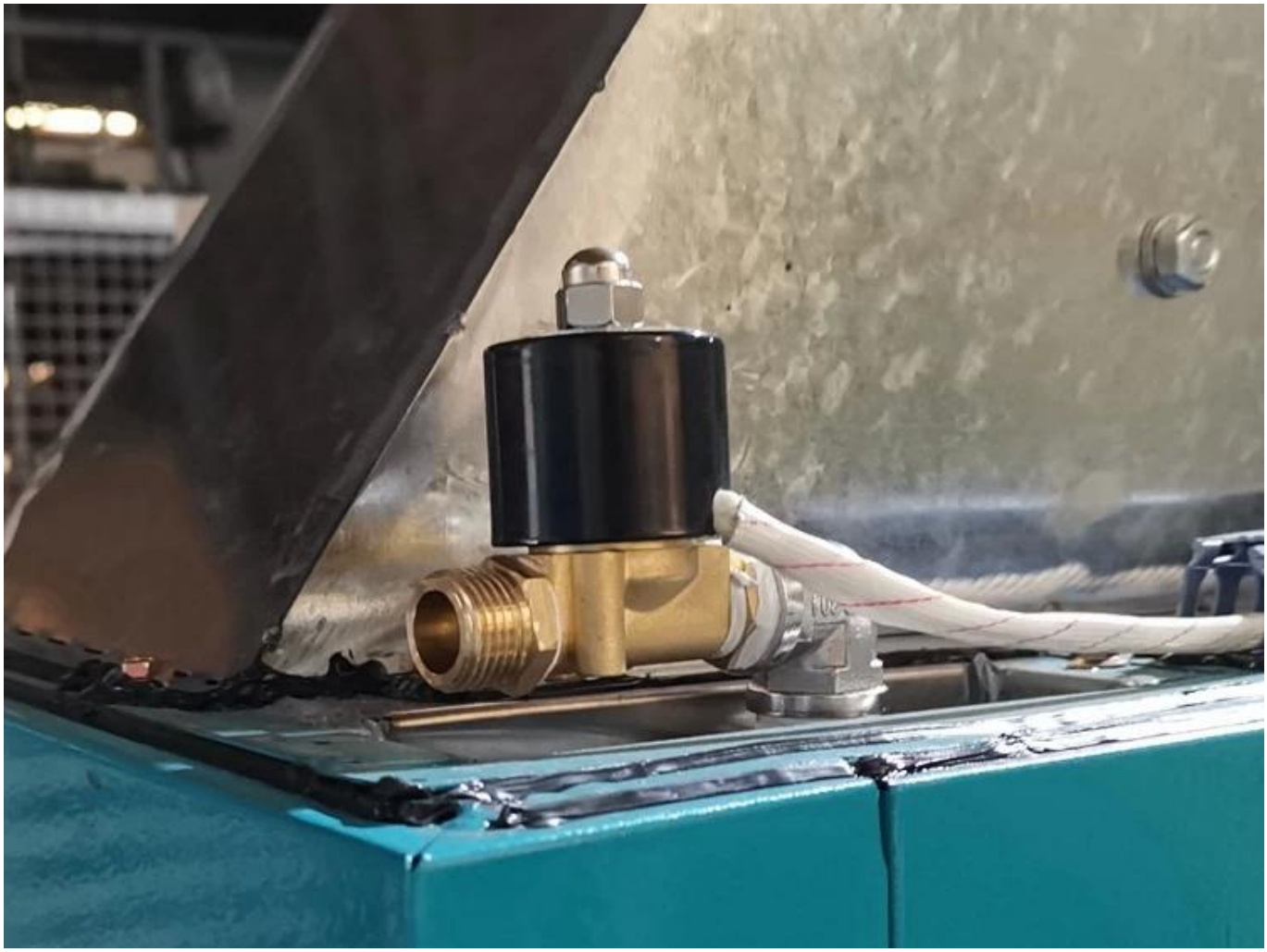
Si vous avez des besoins particuliers, il peut être personnalisé en fonction des besoins des clients.

DES DÉTAILS

Le réservoir d'eau avec atomiseur est installé sur le dessus et le brouillard d'eau atomisé

remplit naturellement l'intérieur de la machine de fermentation du thé et la fermentation est plus uniforme.

En utilisant un fil chauffant électrique durable d'un diamètre de 1 mm et un gâteau isolant en polymère résistant aux hautes températures, la durée de vie du fil chauffant est augmentée de 40 % par rapport à d'autres sociétés.



La conception de l'électrovanne garantit que l'eau dans le réservoir est maintenue à la meilleure hauteur d'atomisation.

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 et le brouillard d'eau de s'échapper.

PHOTOS

Assistant

Tea Fermentation Machine
DL-6CFJ-60

Voltage : 220V 50HZ
Power : 3 kw
Tray Layer : 7 Layers
Tray Number : 14 pcs
For Black/Dark Tea

150 kg per batch
Inside Stainless Steel
Tray Size : 72*52*10 cm

L:113cm W:110cm H:205cm

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

Assistant
Deli Tea Machine
智能红茶发酵机
DELIJX.COM

Assistant
Deli Tea Machine
DELIJX.COM

Assistant
智能红茶发酵机
DELIJX.COM

PRENDRE 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 ↓ ↓