

DESCRIPTION

1. La machine de traitement du thé Quhao à double pot intègre 5 processus de traitement du thé (fixation, laminage, etc.). Avec des pots doubles fonctionnant simultanément, il améliore l'efficacité de 40 à 60 %.
2. Doté d'un contrôle précis de la température et d'une agitation à vitesse réglable, il aide le thé à former une forme « bouclée et exposée au duvet ».
3. Il permet un séchage doux pour contrôler la teneur en humidité et adopte un fonctionnement numérique pour garantir la qualité, adapté à la production par lots dans les usines de thé de petite et moyenne taille.

AVANTAGE

1. Intègre 5 étapes principales de traitement du thé (fixation, roulage, organisation des bandes, mise en forme, séchage préliminaire) en une, éliminant les transferts fréquents de thé et les pertes de coupe tout en augmentant l'efficacité de 40 % à 60 via un fonctionnement simultané à double pot.
2. Permet un contrôle précis de la température de 50 à 120 °C avec un réglage indépendant pour chaque pot, ainsi qu'une agitation à lame en arc, assurant un chauffage uniforme du thé pour éviter les brûlures des bords ou la sous-fixation.
3. Comprend un pot incliné conique et une vitesse réglable de 5 à 15 tr/min, façonnant efficacement le thé en une spirale serrée avec du duvet exposé, idéal pour un aspect de thé bouclé de haute qualité.
4. Offre un séchage doux de 60 à 80 °C à un stade ultérieur, réduisant uniformément l'humidité du thé à 30 % à 40 % et préservant l'arôme sans sécheresse externe ni humidité interne.
5. Prend en charge le réglage/stockage des paramètres numériques et la surveillance en temps réel via une fenêtre d'observation, minimisant la dépendance en matière de main-d'œuvre et garantissant une qualité stable entre les lots.
6. Fournit une capacité de 10 à 30 kg par pot, dépassant le volume de traitement manuel traditionnel, et répond aux besoins de production par lots des usines de thé de petite et moyenne taille.

DEMANDE



La machine de traitement du thé Quhao à double pot traite principalement des thés caractérisés par « une forme bouclée et des poils duveteux exposés ». Il est adapté aux thés verts bouclés de milieu à haut de gamme tels que le Pearl Tea, le Duyun Maojian frisé et le Huangshan Maofeng (variante bouclée). Il peut également être adapté aux thés oolong nécessitant une légère frisation, comme le Zhangping Shuixian (variante légèrement frisée). Il ne convient pas aux thés en bandes droites, de forme plate ou compressés.

SPÉCIFICATION

Liste des spécifications du torréfacteur à thé à perles double pot :

Modèle	DL-6CSG-60
Dimensions	2000×900×1150 millimètres
Poids de la machine	360kg
Tension	380/50 V/Hz
Puissance de chauffage	13 kW
Type de chauffage	Fil chauffant
Puissance du moteur de rotation	0,75 kW × 2
Puissance du moteur du ventilateur	0,15 kW × 2
Quantité de pots	2
Diamètre du pot	600 millimètres
Capacité de 2 casseroles	12-16 kg

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

PHOTOS







CONTACTER

Si ce produit vous intéresse, veuillez nous contacter pour obtenir

le prix.



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