DESCRIPTION

Bois de chauffage / charbon continu <u>Tea Machine Enzymatic Machine</u> est principalement utilisé pour la production par lots de thé vert, de thé oolong, de tisane, de thé Ivan, etc.

Il présente les avantages d'une température contrôlable, d'une efficacité de production élevée et d'un faible coût de main-d'œuvre.

Cette fixation verte utilise du bois de chauffage et du charbon pour le chauffage, facile à obtenir du carburant et un faible coût de carburant. C'est un dispositif idéal pour faire du thé dans un jardin à thé dans une zone montagneuse.

La paroi intérieure de la machine est composée d'une plaque en acier de 3,5 mm d'épaisseur avec un dispositif de circulation de l'air chaud. La température interne de la machine est petite, la perte de chaleur est petite, le thé est plus uniforme, la couleur est belle et la saveur est suffisante. Il s'agit de l'équipement idéal pour la production de masse de thé de haute qualité.

AVANTAGE

- 1. Excellente isolation thermique, préservation de la chaleur et économie d'énergie;
- 2. Utilisez un système de décharge de vapeur d'eau contrôlé pour économiser de l'énergie.
- 3. Le baril intérieur utilise un nouveau type de matériau d'isolation ignifuge respectueux de l'environnement, d'épaisseur jusqu'à 20 mm, réduit considérablement la perte de chaleur et économise de l'énergie de 30%.
- 4. Le cylindre intérieur adopte une plaque d'acier de 3,5 mm d'épaisseur pour empêcher la déformation du corps du cylindre à haute température, le travail peut stocker l'énergie, la perte de chaleur est moindre, le changement de température est plus petit et l'énergie est plus économique;
- 5. Lorsque la fixation du thé, la vitesse de la machine peut être ajustée, selon le thé de différentes zones de production, une vitesse différente peut être ajustée.

APPLICATION

<u>Tea Machine Enzymatic Machine</u> convient au traitement de la thé noir / vert / oolong / blanc / foncé / à base de plantes, ce qui suit est le temps de travail requis pour la production de thé ci-dessus.

| Type de thé | Temps de travail |
|-----------------------|------------------|
| Thé vert | 4-6 minutes |
| Thé oolong | 4-6 Minutes |
| Thé à base de plantes | 4-6 Minutes |

Les données ci-dessus sont pour référence uniquement, et le temps de traitement spécifique doit être déterminé en fonction de la situation réelle.

SPECIFICATION



<u>Tea Machine Enzymatic Machine</u> Liste des spécifications:

| Modèle | | DL-6CSTL-CM50 | |
|--------------------------------|---------|----------------------|--|
| Dimension | | 3000 × 850 × 1250 mm | |
| Tension | | 220/50 V / Hz | |
| Diamètre intérieur du tambour | | 500 mm | |
| Longueur intérieure du tambour | | 2600 mm | |
| Moteur d'entraînement | Pouvoir | 0,75 kW | |
| | Vitesse | 1400 tr / min | |
| | Tension | 220 V | |
| Air épuisant moteur | Pouvoir | 750 W | |
| | Vitesse | 1400 | |
| | Tension | 220 V | |
| Vitesse du tambour | | 5-37 min | |
| Type de chauffage | | Bois et charbon | |
| Efficacité | | 150 kg / h | |

.

| Modèle | 6CSTL-CM50 | 6CSTL-CM60 | 6CSTL-CM80 | 6CSTL-CM100 |
|---------------------|------------|------------|------------|-------------|
| Diamètre du tambour | 50 cm | 60 cm | 80 cm | 100 cm |
| Longueur de tambour | 260 cm | 300 cm | 400 cm | 480 cm |
| Capacité | 50 kg / h | 100 kg / h | 200 kg / h | 400 kg / h |

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

Photos













CONTACT

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



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



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