#### **DESCRIPTION**

- 1. bois / 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.
- 2. 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.
- 3. 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.

## **SPÉCIFICATION**

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

Modèle	DL-6CSTL-Q80		
Dimension	4700 × 1250 × 1900 mm		
Tension	380/50 V / Hz		
Diamètre du tambour	80 mm		
Longueur de tambour	4000 mm		
Puissance du moteur	1,1 kW		

Vitesse	1400 tr / min	
Tension	380 V	
Rotation	5-37 min	
Type de chauffage	Gaz naturel / gaz liquide / LPG / LNG	
Efficacité 150 kg / h		

.

Modèle	6CSTL-CM60	6CSTL-CM80	6CSTL-CM100
Diamètre du tambour	60 cm	80 cm	100 cm
Longueur de tambour	300 cm	400 cm	500 cm
Capacité	80 kg / h	150 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 ↓ ↓