

DESCRIPTION

1. Roulement mécanique et contrôle de la pression

Utilise un disque rotatif et un couvercle à pression pour appliquer des cycles de pression précis « léger-moyen-léger ». Vous pouvez ajuster la pression en temps réel pour garantir une perturbation optimale des cellules et une libération optimale du jus de thé tout en minimisant la fragmentation.

2. Compatibilité multi-thé

Prend en charge le traitement des thés verts, oolong, noirs et autres. Pour le thé vert, l'accent est mis sur la mise en forme (par exemple, des bandes plates), tandis que le thé noir nécessite un laminage intensif pour initier l'oxydation.

3. Automation et contrôle intelligent (personnalisation)

Support add Intègre les systèmes PLC et les écrans tactiles pour le pré réglage des paramètres (temps, vitesse, pression) et l'enregistrement des données. Les systèmes d'alimentation/déchargement automatisés réduisent le travail et améliorent l'efficacité.

4. Conception structurelle

Comprend des barils et des disques en acier inoxydable pour la résistance à la corrosion et l'hygiène. Les surfaces nervurées hélicoïdales améliorent l'uniformité du culbutage du thé et réduisent les déversements.

AVANTAGE

1. Qualité constante

Élimine la variabilité manuelle, garantissant une apparence, un arôme et une saveur uniformes d'un lot à l'autre. À Taïwan, l'adoption des machines Mochizuki a stabilisé la qualité supérieure du thé, renforçant ainsi les marques régionales.

2. Efficacité

L'automatisation augmente la vitesse de roulement de plus de 28,5 % par rapport aux méthodes manuelles. La capacité de production de thé vert varie de 11 à 110 kg/h, dépassant largement les processus traditionnels.

3. Flexibilité des processus

Ajuste la pression et la durée en fonction de la tendresse et de l'humidité des feuilles. Pour le oolong taïwanais, il équilibre l'intensité du roulage avec les exigences de fermentation.

4. Durabilité et entretien

La construction robuste en fonte/acier inoxydable garantit une longue durée de vie. La conception modulaire simplifie le nettoyage et les réparations.

APPLICTION

Thé vert: Mise en forme après cuisson à la vapeur (par exemple, Longjing, Biluochun).

Thé Oolong: Roulage en plusieurs étapes (par exemple, Baozhong, Tieguanyin) pour former des formes granulaires et rehausser l'arôme.

Thé noir: Favorise l'oxydation pour la couleur et la saveur rouge caractéristiques (par exemple, Keemun, Assam).

D'autres: Mise en forme initiale pour les thés blancs et noirs.

DEMANDE

Machine à rouler le thé de type lune convient au traitement du thé noir/vert/oolong/blanc/foncé/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	30 à 90 minutes
Thé vert	4-6 minutes
Thé Oolong	4-6 minutes
Tisane	4-6 minutes

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

SPÉCIFICATION

[Machine à rouler le thé de type lune](#) liste de spécifications :

Modèle	DL-6CRT-30W
Dimensions	1050×950×1700 millimètres
Tension	380 V/50 Hz
Diamètre du disque	800 millimètres
Diamètre du tambour	300 millimètres
Puissance	2 kW
Vitesse du moteur	1400 tr/min
Tension du moteur	380V
Vitesse du tambour	42 tours

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 ↑





Quanzhou Deli Agroforestry Machinery Co., Ltd.

12# Dongqing Road, Chengxiang Town,

Anxi County, Quanzhou, Fujian, China (Mainland)

WhatsApp / WeChat: 0086-18120033767

Email : info@delijx.com

Web: www.delijx.com

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