

## DESCRIPTION

- **Déshydratation:** Élimine l'humidité résiduelle des feuilles de thé (en la réduisant de 20 % à 30 % à 5 % à 7 %) pour inhiber l'activité microbienne et prolonger la durée de conservation.
- **Amélioration de la saveur:** Stimule les substances aromatiques (par exemple, les terpènes, les alcools aromatiques) dans le thé à une température modérée et élevée pour former des saveurs caractéristiques telles que le caramel, le miel et le jujube.
- **Suppression des saveurs désagréables:** Volatilisez les odeurs indésirables du thé (par exemple, goût herbacé, saveur astringente) pour améliorer le moelleux du goût.
- **Homogénéisation de qualité:** Maintenir une humidité, une couleur et une saveur constantes des feuilles de thé en lots pour répondre aux normes de production industrielle.

## AVANTAGE

1. **Contrôle précis de la température:** Adoptez le contrôle intelligent de la température par PLC avec une erreur de  $\leq \pm 1$  °C, évitant un chauffage inégal lors de la torréfaction traditionnelle du bois de chauffage.
2. **Haute efficacité:** Cuisson en un seul lot la capacité varie de 7 kg à 29 kg (selon le modèle), réduisant cuisson temps de 60 à 80 % par rapport au séchage au soleil traditionnel (par exemple, le thé oolong Cuisson ne prend que 30 à 90 minutes).
3. **Saveur contrôlable:** Personnalisez la saveur du thé en ajustant la température (basse température 60-80 °C pour l'amélioration de l'arôme / haute température 120-150 °C pour le séchage) et la durée (torréfaction légère de courte durée / torréfaction lourde de longue durée).
4. **Production standardisée:** Cuisson les paramètres peuvent être stockés et réutilisés pour les lots, garantissant ainsi une qualité constante des feuilles de thé de différents lots pour répondre aux besoins commerciaux.

## DEMANDE

Plateau Carré [Machine à thé](#) convient au traitement du noir/vert/ Oolong Tieguanyin / Thé de roche Wuyi / Thé blanc vieilli / Thé Pu'er Mûr, voici le temps de travail requis pour la production de thé ci-dessus.

Type de thé	Température de traitement	Temps de traitement
Thé noir	80-120°C	20 à 60 minutes
Thé vert	80-120°C	20 à 60 minutes
Thé Blanc	80-120°C	20 à 60 minutes
Thé Oolong	80-120°C	20 à 60 minutes
Tisane	80-120°C	20 à 60 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

Liste des spécifications de la machine à cuire le thé :

Modèle	DL-6CH-6QB
Dimension	880×780×2100 millimètres
Tension	380 V 50 Hz
Type de chauffage électrique	Fil chauffant électrique
Puissance de chauffage électrique	9,33 kW
Zone de séchage	5,76 m²
Couches de séchage	16
Capacité par lot	7-9 kg/lot

Modèle	DL-6CH-1	DL-6CH-2	DL-6CH-3	DL-6CH-6	DL-6CH-12
Dimensions	600×490×1100 millimètres	670×560×1400 millimètres	780×680×1680 millimètres	880×780×2100 millimètres	1420×1100×2190 millimètres
Tension	220 V 50 Hz	220 V 50 Hz	220 V 50 Hz	380 V 50 Hz	380 V 50 Hz
Puissance de chauffage	2,18 kW	3,18 kW	6,55 kW	9,33 kW	15,55 kW
Zone de séchage	0,8 m²	1,8 m²	3 m²	5,76 m²	11,83 m²
Taille du plateau	320×435×30 millimètres	400×500×30 millimètres	500×500×30 millimètres	600×600×30 millimètres	860×860×30 millimètres
Couches de séchage	6	9	12	16	16
Capacité	3,2-4kg	7,2-9 kg	12-15 kg	23-28 kg	47-59 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 ↑**  
↑





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](mailto:info@delijx.com)

Web: [www.delijx.com](http://www.delijx.com)

---

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