

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 $\leq \pm 1^{\circ}\text{C}$, 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 m ²
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 m ²	1,8 m ²	3 m ²	5,76 m ²	11,83 m ²
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

 **Assistant**
Deli Tea Machine





得力助
Assistant
Deli Ice Machine







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 Agroforetrial 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 ↓ ↓