DESCRIPTION

Ce séchoir à thé orthodoxe à chauffage au gaz dispose de 16 plateaux tamis, le diamètre de chaque plateau est de 120cm, surface de séchage totale de 18m². Il peut traiter 55-90 kg de thé humide à la fois.
Le séchoir rotatif intelligent à double chauffage au gaz et électrique adopte une nouvelle génération de panneau de commande intégré intelligent. Le chauffage au gaz permet à la température interne de la machine d'augmenter rapidement et d'atteindre rapidement les conditions de séchage.Contrôlé par la température, l'air est uniforme, moins bruyant, le thé perd de l'eau en douceur.
La conception de séchage rotatif et la conception unique du conduit d'air sont utilisées pour assurer l'uniformité du séchage de chaque couche. Avec un fil chauffant électrique à haute résistance, un ruban d'étanchéité à haute étanchéité et une nouvelle génération de nouveaux matériaux isolants respectueux de l'environnement, moins de perte de température interne. L'équipement nécessaire à la production de divers thés de haute qualité est plus économe en énergie et respectueux de l'environnement.
Selon nos calculs, il ne faut que 5 minutes pour passer de 30 degrés de température à 120 degrés de température. Par rapport aux séchoirs traditionnels, la température monte rapidement, la consommation de carburant est moindre et le coût est inférieur de 25 % à celui des séchoirs électriques traditionnels à chauffage !
Cette machine peut non seulement sécher le thé mais aussi divers aliments tels que les fruits, les légumes, la viande, les fruits de mer, etc.

AVANTAGE

1. Structure d'admission d'air de la turbine, le volume d'air est suffisamment grand pour évacuer plus d'air humide et chaud et la vitesse de séchage du thé est augmentée de 30 % ;
2. Conception à double contrôle de température, coupe automatiquement l'alimentation lorsque la température dépasse la limite, pour éviter que la température excessive n'endommage le thé;
3. Machine de séchage de thé à double porte, la première de l'industrie à adopter la structure de boucle de porte de conteneur, qui est plus pratique pour ouvrir et fermer la porte, durable et mieux scellée;
4. La machine avec un air d'échappement puissant a une sortie d'échappement d'humidité rapide, et la sortie d'air est ouverte au début du séchage pour permettre à l'humidité d'être évacuée plus rapidement et améliorer l'efficacité de la production.

DEMANDE

La machine de séchage de thé à chauffage au gaz convient au traitement de la tisane noire/verte/oolong/blanche/foncée/à base de plantes, ce qui suit est le temps de travail requis pour la production de thé ci-dessus.

Type de thé	Température	Temps de travail
Thé noir	80-120	20-60 minutes
Thé vert	80-120	20-60 minutes

Thé blanc	80-120	20-60 minutes
Thé oolong	80-120	20-60 minutes
Thé aux herbes	80-120	20-60 minutes

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

SPÉCIFICATIONS

Liste des spécifications de la machine à thé à chauffage au gaz à double porte :

Modèle		DL-6CHZ-Q18
Dimension		1430 × 1630 × 2790 mm
Tension		380/50V/Hz
Type de chauffage au gaz		Gaz naturel
Type de chauffage électrique		Fil chauffant électrique
Puissance de chauffage électrique		15 KW
Groupe de chauffage électrique		3 Groupe
Ventilateur moteur	Pouvoir	0,55 KW
	La vitesse	1400 tr/min
	Tension nominale	220 V
Palette à moteur rotatif	Pouvoir	40 W
	La vitesse	1250 tr/min
	Tension nominale	220 V
Vitesse de rotation des palettes		6 tr/min
Type de palette		Tour
Diamètre de la palette de séchage		110cm
Zone de séchage efficace		14,5 m2
Nombre de palette de séchage		16
Capacité par lot		55-90 kg / lot

Spécifications de toutes les machines à sécher le thé orthodoxes .

Modèle	6CHZ-2	6CHZ-5	6CHZ-9	6CHZ-14	6CHZ-34
Quantité de plateaux	10 pièces	14 pièces	16 pièces	16 pièces	36 pièces
Diamètre des plateaux	50cm	70cm	90cm	110cm	110cm
Zone de séchage	2 m^2	5 m^2	9 m^2	14 m^2	34 m^2
Capacité	6-8kg	15-20kg	27-36kg	42-56kg	102-136 kg

Si vous avez des besoins particuliers, il peut être personnalisé en fonction des besoins des clients.

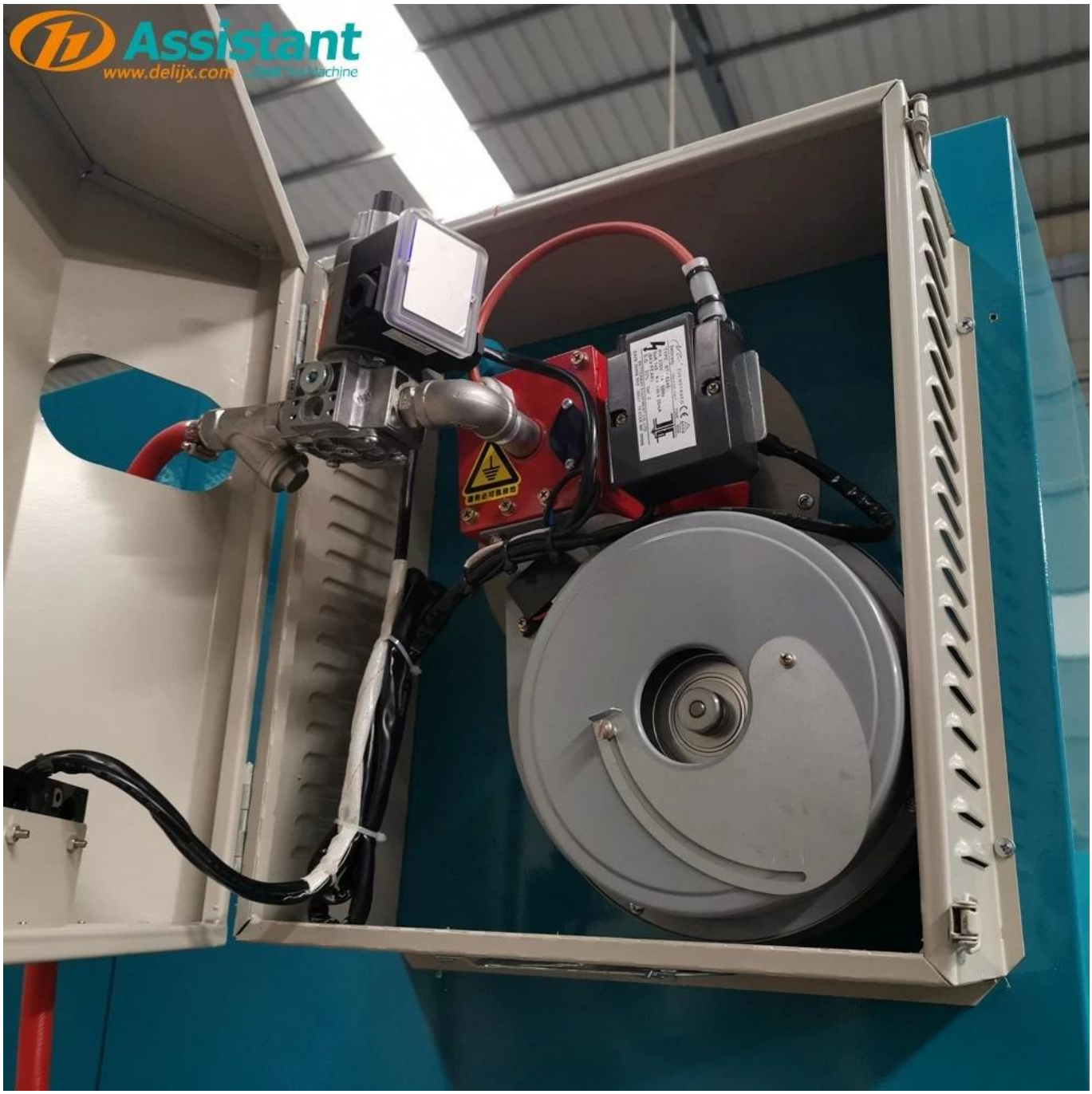
PHOTOS

Assistant
Rotary Tea Dryer
DL-6CHZ-Q18
Voltage : 220V / 380V
Tray Layers : 16 Layers
Tray Diameter : 110 cm
For All Kind Tea
56 kg Per Batch
Drying Area : 18m²
Gas And Electric Heating
L:163cm W:183cm H:232cm
Website: delijx.com Email: info@delijx.com
WhatsApp/ WeChat/ Tel: 0086-18120033767

Assistant
www.delijx.com

Assistant
www.delijx.com

Assistant
www.delijx.com
Power LED
报警开关
ON
开
OFF
关
Gas Heating
气加热
Voltmeter
电压表
Electric Heating
电加热
Ammeter
电流表
Rotary
旋转开关
AUTO
自动
Manual
手动
烘干（焙）机智能控制系统
THE DRYER & BAKING INTELLIGENT CONTROL SYSTEM
温度 °C
TEMP °C
TEMP SETTING
TIME SETTING
(段)小时.分钟
(SEGMENT)HR.MIN



CONTACT

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

WhatsApp

facebook Messenger

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

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