

## LA DESCRIPTION

Cette [Gaz heating Tea Roasting Pot](#) imite fortement le processus de torréfaction manuelle du thé; le premier pot de l'industrie peut pivoter à 360 degrés, le thé est chauffé sans angles morts et la fixation est plus uniforme.

Nous sommes la première entreprise de l'industrie à installer des tuyaux d'air chaud sur le corps du pot. Vous pouvez choisir de souffler de l'air chaud dans la machine. L'air chaud peut rapidement drainer la vapeur d'eau du pot pour éviter que le thé ne soit bourré et n'affecte la qualité du thé.

Le thé fabriqué à partir de cette machine a presque le même goût que le thé préparé par un professeur expérimenté. Si vous souhaitez produire du thé de haute qualité, cette machine peut grandement améliorer la qualité de votre thé.

Cette machine utilise un chauffage au gaz, des économies d'énergie et une protection de l'environnement, et l'épaisseur de la plaque d'acier est de 6 mm. La qualité du thé est homogène, ce qui est tout à fait proche du thé produit à la main. C'est une machine idéale pour produire du thé de haute qualité !

## AVANTAGE

1. Peloton de pompiers à combustion en forme de T couvrant le baril de fixation du thé, zone de combustion jusqu'à 100%.
2. Il y a trois valves en bas, qui peuvent être allumées manuellement en cas de panne de courant, afin que les feuilles de thé ne soient pas gaspillées.
3. Conception d'électrovanne automatique, le chauffage démarre et s'arrête automatiquement, l'électrovanne se ferme automatiquement lorsque la température atteint la température définie et la machine arrête de chauffer. Lorsque la température est inférieure à la température réglée, l'électrovanne s'ouvre et la machine se réchauffe, ce qui permet d'économiser du carburant.
4. Préservez la conception de la tête de combustion de la flamme à combustion constante, réservez la flamme à combustion constante une fois l'allumage réussi, rallumez la flamme à combustion constante, réduisez la pression de l'aiguille d'allumage et de la bobine d'allumage et améliorez la durée de vie.

## APPLICATION

[Tea Roasting Pot](#) convient au traitement de la tisane noire/verte/oolong/blanche/foncée/à base de plantes, voici le temps de travail requis pour la production de thé ci-dessus.

Type de thé	Temps de travail
Thé vert	15-20 minutes
Thé oolong	15-20 Minutes
Thé aux herbes	15-20 Minutes

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

## SPÉCIFICATION



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

## PHOTOS







**Assistant**  
Deli Tea Machine



[DELIJX.COM](http://DELIJX.COM)



**PRENDRE  
CONTACT**

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



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



---

**Assistant**  
Deli Tea Machine

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 en 10 minutes environ ↓ ↓**