

LA DESCRIPTION

La [machine enzymatique de machine à thé](#) continue de bois de chauffage/charbon est principalement utilisée pour la production par lots de thé vert, de thé oolong, de tisane, de thé Ivan, etc.

Il présente les avantages d'une température contrôlable, d'une efficacité de production élevée et d'un faible coût de main-d'œuvre.

Cette fixation verte utilise du bois de chauffage et du charbon pour le chauffage, un combustible facile à obtenir et à faible coût de combustible. C'est un appareil idéal pour faire du thé dans un jardin de thé en zone montagneuse.

La paroi intérieure de la machine est constituée d'une plaque d'acier de 3,5 mm d'épaisseur avec un dispositif de circulation d'air chaud. La température interne de la machine est faible, la perte de chaleur est faible, le thé est plus uniforme, la couleur est belle et la saveur est suffisante. C'est l'équipement idéal pour la production de masse de thé de haute qualité.

AVANTAGE

1. Excellente isolation thermique, conservation de la chaleur et économie d'énergie ;
2. Utilisez un système d'évacuation de vapeur d'eau contrôlé pour économiser de l'énergie.
3. Le canon intérieur utilise un nouveau type de matériau isolant ignifuge respectueux de l'environnement, d'une épaisseur allant jusqu'à 20 mm, réduit considérablement les pertes de chaleur et économise de l'énergie de 30%.
4. Le cylindre intérieur adopte une plaque d'acier de 3,5 mm d'épaisseur pour empêcher la déformation du corps du cylindre à haute température, le travail peut stocker de l'énergie, la perte de chaleur est moindre, le changement de température est plus petit et l'énergie est plus économe en énergie;
5. Lors de la fixation du thé, la vitesse de la machine peut être ajustée, en fonction du thé de différentes zones de production, une vitesse différente peut être ajustée.

APPLICATION

[La machine enzymatique de machine à thé](#) 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	Temps de travail
Thé vert	4-6 minutes
Thé oolong	4-6 minutes
Thé aux herbes	4-6 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.

SPÉCIFICATION

Vitesse du tambour	5-37 minutes
Type de chauffage	Bois et charbon
Efficacité	200kg/h

Spécification de toutes les [machines enzymatiques de la machine à thé](#) .

Modèle	6CSTL-CM60	6CSTL-CM80	6CSTL-CM100
Diamètre du tambour	60cm	80cm	100cm
Longueur du tambour	300cm	400cm	480 cm
Capacité	100kg/h	200kg/h	400kg/h

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

PHOTOS





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 ↑



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