

Penerangan

- **Dehidrasi:** Keluarkan kelembapan sisa dari daun teh (mengurangkan dari 20%-30% hingga 5%-7%) untuk menghalang aktiviti mikrob dan memanjangkan hayat rak.
- **Peningkatan rasa:** Merangsang bahan aromatik (mis., Terpenes, alkohol aromatik) dalam teh melalui suhu tinggi sederhana untuk membentuk rasa ciri seperti karamel, madu, dan jujube.
- **Penyingkiran luar rasa:** Volatilize bau yang tidak diinginkan dalam teh (mis., Rasa berumput, rasa astringen) untuk meningkatkan rasa kecemasan.
- **Homogenisasi berkualiti:** Mengekalkan kelembapan, warna, dan rasa daun teh yang konsisten untuk memenuhi piawaian pengeluaran perindustrian.

Kelebihan

1. **Kawalan suhu yang tepat:** Mengadopsi kawalan suhu pintar PLC dengan kesilapan $\leq \pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$, mengelakkan pemanasan yang tidak sekata dalam pemanggang kayu api tradisional.
2. **Kecekapan tinggi:** Baking batch tunggal kapasiti berkisar antara 7kg hingga 29kg (bergantung kepada Model), mengurangkan baking masa sebanyak 60% -80% berbanding pengeringan matahari tradisional (mis., Teh Oolong Baking hanya mengambil masa 30-90 minit).
3. **Rasa terkawal:** Sesuaikan rasa teh dengan menyesuaikan suhu (suhu rendah 60-80 $^{\circ}\text{C}$ untuk peningkatan aroma / suhu tinggi 120-150 $^{\circ}\text{C}$ untuk pengeringan) dan masa (panggang cahaya jangka pendek / panggang berat lama).
4. **Pengeluaran piawai:** Baking Parameter boleh disimpan dan digunakan semula untuk kelompok, memastikan kualiti daun teh yang konsisten dari kelompok yang berbeza untuk memenuhi keperluan komersial.

Permohonan

Dulang persegi [Mesin penaik teh](#) sesuai untuk memproses hitam / hijau / Tieguanyin Oolong / Wuyi Rock Tea / Teh putih berumur / Masak "er teh, berikut adalah masa kerja yang diperlukan untuk pengeluaran teh di atas.

Jenis teh	Suhu pemprosesan	Masa pemprosesan
Teh hitam	80-120 $^{\circ}\text{C}$.	20-60 minit
Teh Hijau	80-120 $^{\circ}\text{C}$.	20-60 minit
Teh putih	80-120 $^{\circ}\text{C}$.	20-60 minit
Teh Oolong	80-120 $^{\circ}\text{C}$.	20-60 minit
Teh herba	80-120 $^{\circ}\text{C}$.	20-60 minit

Data di atas hanya untuk rujukan, dan masa pemprosesan tertentu akan ditentukan mengikut keadaan sebenar.

Spesifikasi

Senarai Spesifikasi Mesin Teh Baking:

Model	DL-6CH-6
Dimestion	880 × 780 × 2100 mm
Voltan	380V 50Hz
Jenis pemanasan elektrik	Kawat pemanasan elektrik
Kuasa pemanasan elektrik	9.33 kW
Kawasan pengeringan	5.76 m²
Lapisan pengeringan	16
Kapasiti setiap batch	7-9 kg/batch

Model	DL-6CH-1	DL-6CH-2	DL-6CH-3	DL-6CH-6	DL-6CH-12
Dimensi	600 × 490 × 1100 mm	670 × 560 × 1400 mm	780 × 680 × 1680 mm	880 × 780 × 2100 mm	1420 × 1100 × 2190 mm
Voltan	220V 50Hz	220V 50Hz	220V 50Hz	380V 50Hz	380V 50Hz
Kuasa pemanasan	2.18 kW	3.18 kW	6.55 kW	9.33 Kw	15.55 kW
Kawasan pengeringan	0.8 m²	1.8 m²	3 m²	5.76 m²	11.83 m²
Saiz dulang	320 × 435 × 30 mm	400 × 500 × 30 mm	500 × 500 × 30 mm	600 × 600 × 30 mm	860 × 860 × 30 mm
Lapisan pengeringan	6	9	12	16	16
Kapasiti	3.2-4 kg	7.2-9 kg	12-15 kg	23-28 kg	47-59 kg

Jika anda mempunyai keperluan khas, ia boleh disesuaikan mengikut keperluan pelanggan.

Gambar









Hubungi

Jika anda berminat dengan produk ini, sila hubungi kami untuk mendapatkan harga.



↑ ↑ Klik ikon untuk mendapatkan harga terkini secara langsung ↑
↑



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

Web: www.delijx.com

↓ ↓ Anda juga boleh meninggalkan maklumat hubungan anda di bahagian bawah. Kami biasanya menghubungi anda dalam kira - kira 10 minit ↓ ↓