

MÔ TẢ

Đường kính này [Small Máy cố định trà khí lỏng](#) là 50cm, chiều dài đoạn thẳng bên trong là 600mm. Sử dụng điện áp 220V, máy có thể xử lý 2-4 kg lá tươi mỗi mẻ.

Việc cố định loại trống có thể được làm nóng bằng khí hoặc khí hóa lỏng. Nó có hiệu suất đốt cháy cao, bảo vệ môi trường và vệ sinh, hiệu quả cố định tốt. Trà sẽ có màu sắc đẹp, hương vị đậm đà, tròn vẹn, không bị mất chất dinh dưỡng sau khi cố định. Đây là thiết bị lý tưởng để cố định trà và rang các loại hạt khác!!!

Máy cố định trà chủ yếu được sử dụng để cố định các loại trà khác nhau, đặc biệt thích hợp cho việc cố định trà xanh chính thống, trà ô long và trà vàng. Nó cũng có thể được sử dụng để chế biến trà gừng, trà thảo dược, trà lá sen, trà Ivan, v.v.

Máy cố định trà gas của chúng tôi sử dụng tấm thép dày 2,5mm để ngăn chặn sự biến dạng của trống nhiệt độ cao. Và nó có thể lưu trữ nhiệt, ít mất nhiệt và thay đổi nhiệt độ nhỏ! Tấm thép của các máy tương tự ở các nhà máy khác chỉ dày 1,5mm, còn tấm thép của chúng tôi là 2,5mm. Máy của chúng tôi có thể tiết kiệm 30% nhiên liệu!

Thiết bị nhỏ này cũng thích hợp sử dụng tại các khu du lịch hoặc khu nghỉ dưỡng sản xuất chè, với sản lượng vừa phải, có thể tăng doanh thu cho các khu du lịch, đồng thời giúp du khách có thể tự mình trải nghiệm thú vui chế biến chè.

TÂM NHÌN NỔ



Website: delijx.com Email: info@delijx.com
 WhatsApp/ WeChat/ Tel: 0086-18120033767

①	Bảng điều khiển	⑧	Tản nhiệt
②	Nhiệt kế	⑨	Xử lý
③	Thùng ngoài	⑩	Hộp số
④	Thùng bên trong	□	Bu lông cân bằng
⑤	Bánh xe hỗ trợ	□	Xi lanh giảm tốc
⑥	Công tắc đánh lửa	□	Vùng đốt
⑦	Bánh xe dưới cùng	□	Khung hỗ trợ

ƯU ĐIỂM

1. Máy nhỏ gọn, linh hoạt, phù hợp với các nhà máy chế biến chè vừa và nhỏ (chế biến và sản xuất chè mịn), sử dụng xi lanh trống quay, lá trà được đốt đều hơn, lá trà được làm nóng không có ngổ cụt, bằng thủ

- công thuần túy Độ đồng đều và thoát khí chưa từng có, là chiếc máy lý tưởng để sản xuất và chế biến trà hảo hạng. Nó là một thiết bị thay thế cho chảo củi thủ công;
- 2. Cách nhiệt tuyệt vời, bảo quản nhiệt và tiết kiệm năng lượng;
 - 3. Sử dụng tấm canxi silicat, tăng hiệu quả giữ nhiệt và đáp ứng yêu cầu vệ sinh thực phẩm;
 - 4. Tăng khả năng cách nhiệt của tấm mặt trước của trống;
 - 5. Hệ thống kiểm soát nhiệt độ thông minh, dễ vận hành và điều khiển chính xác;
 - 6. Kiểm soát tay và tự tích hợp, đảm bảo kép;
 - 7. Hệ thống phát thải hơi nước có thể kiểm soát tốt hơn để tiết kiệm năng lượng hơn.

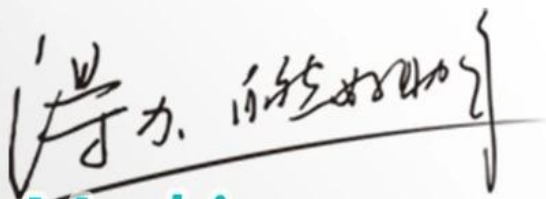
ỨNG DỤNG

[Máy cố định trà xanh](#) thích hợp để chế biến trà xanh / ô long / thảo dược, sau đây là thời gian làm việc cần thiết cho quá trình sản xuất trà nói trên.

Loại trà	Thời gian làm việc
Trà xanh	4-8 phút
Trà Ô Long	4-8 phút
Trà thảo mộc	4-8 phút

Dữ liệu trên chỉ mang tính tham khảo và thời gian xử lý cụ thể sẽ được xác định theo tình hình thực tế.

đặc điểm kỹ thuật



For Green/Oolong/Yellow Tea

L:115cm W:82cm H:130cm

WhatsApp/ WeChat/ Tel: 0086-18120033767

Liquid Gas Tea Fixation Machine THÔNG SỐ KỸ THUẬT danh sách:

người mẫu		DL-6CST-50
Kích thước		780×1400×1530 mm
Điện áp		220/50V/Hz
Đường kính bên trong trống		500mm
Chiều dài bên trong trống		600 mm
Động cơ truyền động	quyền lực	0,75 KW
	Tốc độ	1390 vòng/phút
	Điện áp	220 V

Quạt hút	quyền lực	85 W
	Tốc độ	2200 vòng/phút
	Điện áp	220 V
Tốc độ trống		5-37 phút
Loại sưởi ấm		Sưởi gas
Công suất mỗi mẻ		2-4 kg
Công suất mỗi giờ		25 kg/giờ

Đặc điểm kỹ thuật của tất cả các [Máy cố định trà xanh](#).

người mẫu	6CST-50	6CST-70	6CST-90	6CST-100
Đường kính trống	50cm	70 cm	90 cm	100 cm
Chiều dài trống	60cm	100 cm	124 cm	125 cm
công suất	25 kg/giờ	50 kg/giờ	100 kg/giờ	150 kg/giờ

Nếu bạn có nhu cầu đặc biệt, nó có thể được tùy chỉnh theo nhu cầu của khách hàng.

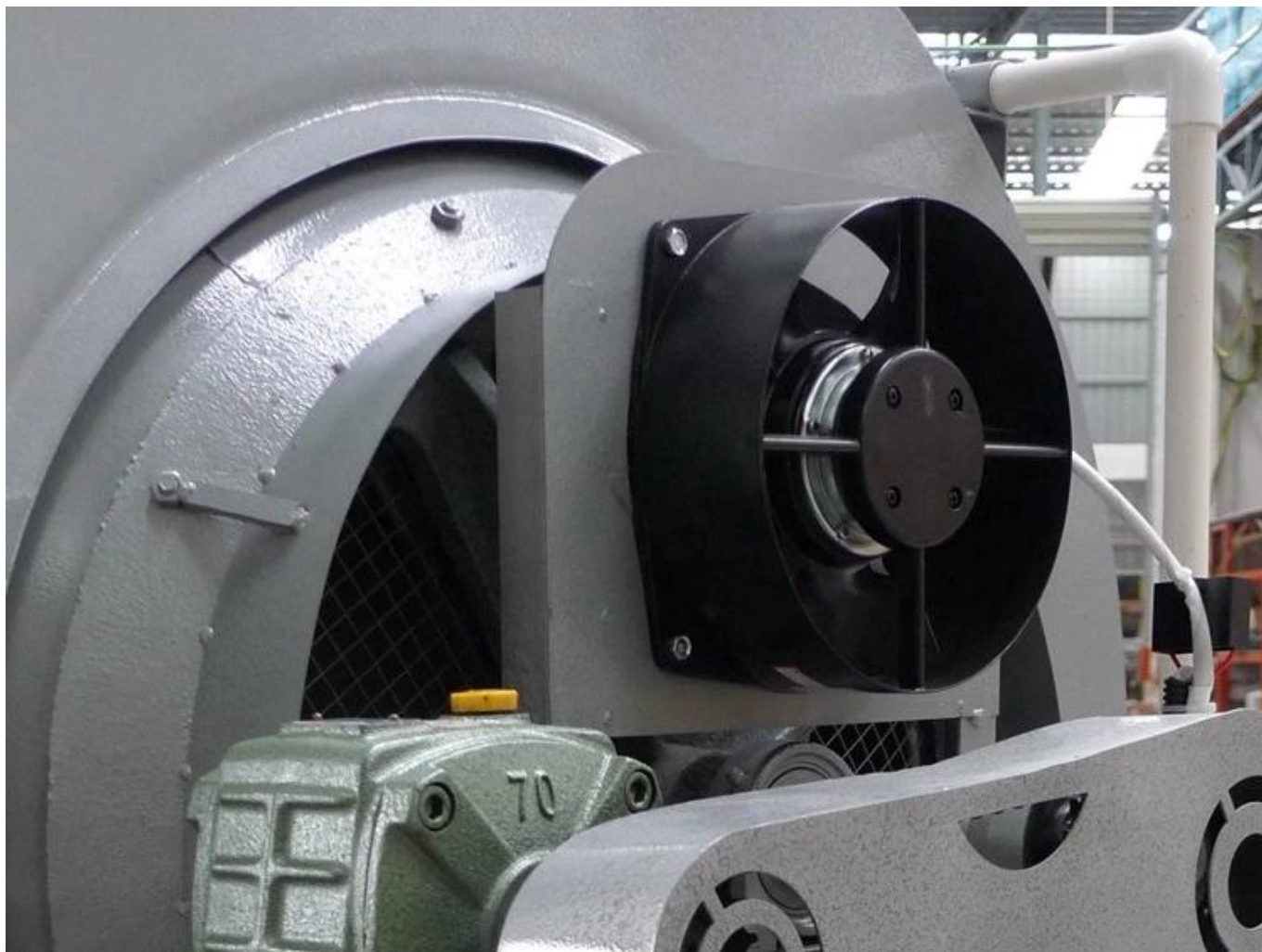
CHI TIẾT



Hệ thống điều khiển máy vi tính tích hợp, thời gian cố định có thể được kiểm soát thông minh



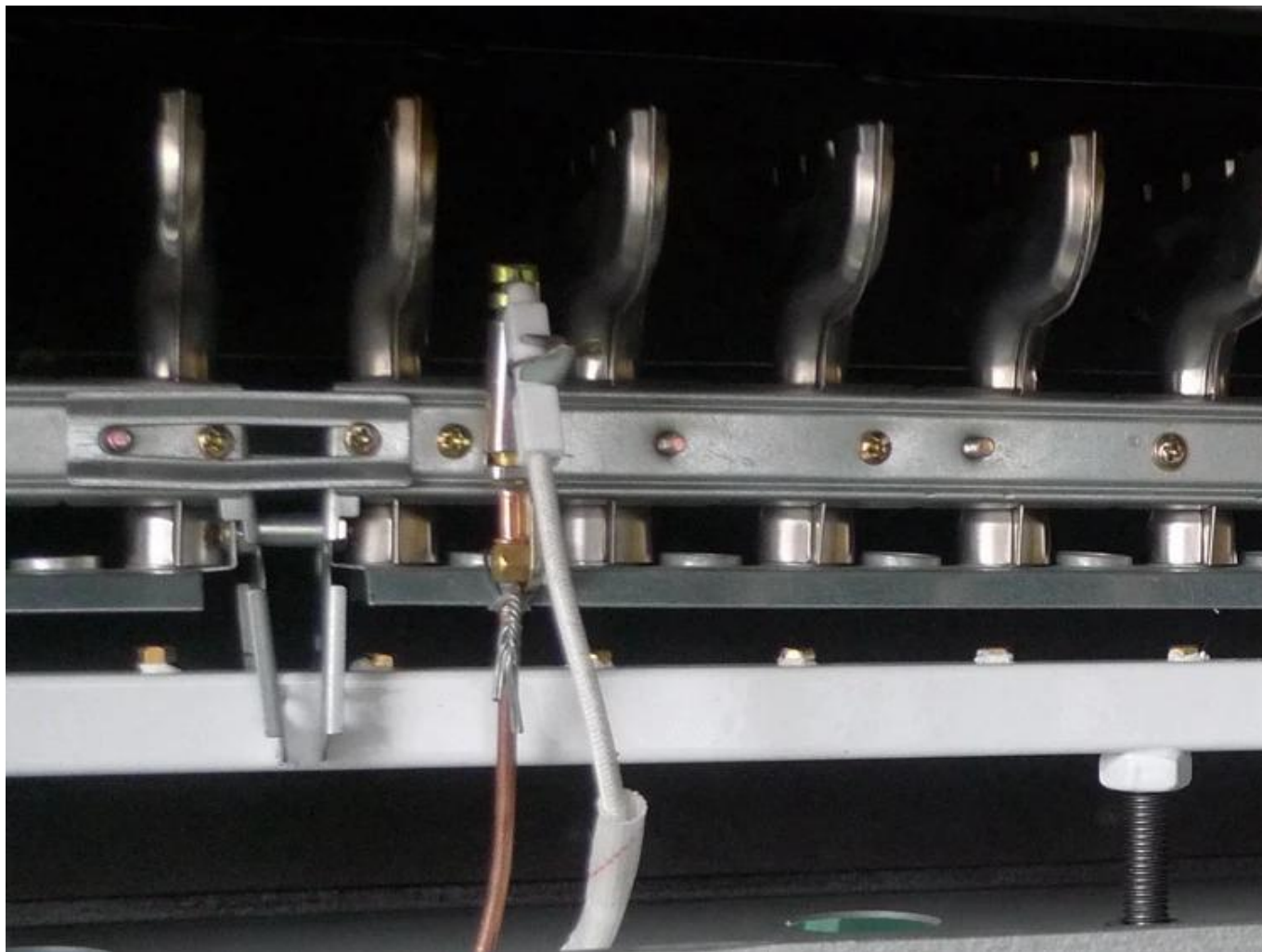
Thiết kế công tắc làm mát phía trên, sau khi chế biến trà, mở van làm mát, có thể tăng tốc độ tản nhiệt



Phía sau có thêm một quạt hút, có thể bật tắt thủ công, có thể nhanh chóng thổi bay không khí nóng ẩm bên trong máy giúp trà không bị ngột ngạt và ảnh hưởng đến mùi vị



Phía dưới có 3 van có thể tự đánh lửa trong trường hợp mất điện nên lá trà không bị lãng phí



Bảo toàn thiết kế đầu đốt của ngọn lửa cháy liên tục, dự trữ ngọn lửa cháy liên tục sau khi đánh lửa thành công, đánh lửa lại từ ngọn lửa cháy liên tục, giảm áp suất của kim đánh lửa và cuộn dây đánh lửa, đồng thời cải thiện tuổi thọ sử dụng

HÌNH ẢNH









LIÊN HỆ

Nếu bạn quan tâm đến sản phẩm này, vui lòng liên hệ với chúng tôi để biết giá.



↑ ↑ Click vào biểu tượng để nhận trực tiếp giá mới nhất ↑ ↑



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

↓ ↓ Bạn cũng có thể để lại thông tin liên hệ của mình ở phía dưới.
Chúng tôi thường liên hệ với bạn sau khoảng 10 phút ↓ ↓