

MÔ TẢ

- Chế độ kép truyền động điện & nâng tay: Được trang bị động cơ công suất cao 1,1kw giúp cung cấp năng lượng ổn định và đảm bảo hiệu quả mài; Chức năng nâng thủ công có thể điều chỉnh linh hoạt khoảng cách giữa các đĩa mài để thích ứng với các yêu cầu về độ mịn mài khác nhau, thao tác thuận tiện và chính xác.
- Chức năng mài tốc độ có thể điều chỉnh: Hỗ trợ điều chỉnh tốc độ vô cấp 0-50 vòng / phút. Xay tốc độ thấp có thể lưu giữ tối đa mùi thơm và chất dinh dưỡng của matcha, trong khi xay tốc độ cao giúp cải thiện hiệu quả xử lý, đáp ứng các yêu cầu về chất lượng và sản lượng khác nhau.
- Mài mịn chính xác cao: Dựa vào ưu điểm xay tự nhiên của đĩa mài đá xanh đường kính lớn 50cm, kết hợp với thiết kế cấu trúc đĩa mài khoa học, có thể xay matcha đến độ mịn $\leq 15\mu\text{m}$, đáp ứng tiêu chuẩn chế biến matcha chất lượng cao.
- Công suất ổn định và hiệu quả: Với công suất 500g mỗi giờ, kích thước thiết bị là 760*700*920mm, kết cấu nhỏ gọn và ổn định, có khả năng hoạt động liên tục trong thời gian dài, phù hợp với các kịch bản xử lý hàng loạt thương mại.
- Vận hành an toàn và ổn định: Thích ứng với điện áp phổ thông 220V (50/60Hz), hiệu suất động cơ ổn định, độ dày đĩa mài lên tới 13cm, chất liệu cứng và chống mài mòn, tuổi thọ cao, độ rung và tiếng ồn thấp trong quá trình hoạt động.

ƯU ĐIỂM

- Chất liệu cao cấp, đảm bảo chất lượng: Sử dụng đĩa mài lapis lazuli (đá xanh) tự nhiên, cứng và chống mài mòn, không tạo ra tạp chất trong quá trình mài và có thể mang lại cho matcha hương vị êm dịu độc đáo, vượt trội so với đĩa mài đá thông thường.
- Điều chỉnh chính xác, thích ứng với nhu cầu đa dạng: Sự kết hợp giữa tốc độ điều chỉnh 0-50 vòng / phút và thiết kế đĩa mài nâng thủ công có thể kiểm soát chính xác độ mịn của mài. Nó không chỉ có thể sản xuất matcha hảo hạng cao cấp $\leq 15\mu\text{m}$ mà còn có thể thích ứng với các loại nhu cầu chế biến matcha khác nhau với độ linh hoạt cao.
- Hiệu quả và tiết kiệm năng lượng, được ưu tiên thương mại: Động cơ 1.1kw có công suất mạnh và mức tiêu thụ năng lượng hợp lý. Công suất 500g mỗi giờ có thể đáp ứng nhu cầu xử lý hàng loạt. So với máy nghiền đá thủ công truyền thống, hiệu quả tăng gấp 5-8 lần. Đồng thời, kết cấu thiết bị ổn định, khả năng hoạt động mạnh mẽ liên tục, giảm chi phí xử lý thương mại.
- Vận hành dễ dàng, bảo trì thuận tiện: Thiết kế thiết bị phù hợp với công thái học, điều chỉnh nâng thủ công dễ dàng và tiết kiệm nhân công, cấu trúc tổng thể đơn giản và dễ tháo rời, việc vệ sinh đĩa mài và bảo trì thiết bị thuận tiện, giảm chi phí đào tạo cho người vận hành.
- Thích ứng phổ quát, kích bản rộng: Thích ứng với điện áp phổ thông 220V, phù hợp với kịch bản

thương mại ở hầu hết các khu vực trên thế giới. Cho dù đó là các nhà máy chế biến matcha quy mô lớn, hợp tác xã chè hay chế biến theo yêu cầu của các cửa hàng trà và tiệm bánh cao cấp, nó đều có thể đóng một vai trò ổn định.

ỨNG DỤNG

[Máy xay Matcha đá xanh điện](#) chủ yếu là chế biến matcha, sau đây là thời gian làm việc cần thiết cho quá trình sản xuất trà nói trên.

Loại trà	Thời gian làm việc
Trà đen	Giờ
Trà xanh	Giờ
Trà trắng	Giờ
Trà Ô Long	Giờ
Trà thảo mộc	Giờ

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

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

[Máy xay Matcha đá xanh điện](#) danh sách đặc điểm kỹ thuật:

Người mẫu	DL-6CYM-50
Kích thước	760*700*920mm
Điện áp	220V 50/60Hz
Đường kính tấm đá	50 cm
Độ dày tấm đá	13 cm
Tốc độ đá	50 vòng/phút
quyền lực	1,1 KW
Kích thước Matcha	15µm
công suất	500 g/giờ
Trọng lượng máy	110 kg

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

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 ↑ ↑
