

MÔ TẢ

- **mất nước:** Loại bỏ độ ẩm còn sót lại trên lá trà (giảm từ 20%-30% xuống 5%-7%) để ức chế hoạt động của vi sinh vật và kéo dài thời gian sử dụng.
- **Tăng hương vị:** Kích thích các chất thơm (ví dụ: terpen, rượu thơm) trong trà ở nhiệt độ cao vừa phải để tạo thành các hương vị đặc trưng như caramel, mật ong và táo tàu.
- **Loại bỏ mùi vị lạ:** Làm bay hơi các mùi không mong muốn trong trà (ví dụ: vị cỏ, vị chát) để cải thiện vị êm dịu.
- **Đồng nhất chất lượng:** Duy trì độ ẩm, màu sắc và hương vị đồng nhất của lá chè để đáp ứng tiêu chuẩn sản xuất công nghiệp.

ƯU ĐIỂM

1. **Kiểm soát nhiệt độ chính xác:** Áp dụng điều khiển nhiệt độ thông minh PLC với sai số $\leq \pm 1^{\circ}\text{C}$, tránh hiện tượng gia nhiệt không đều trong quá trình rang củi truyền thống.
2. **Hiệu quả cao:** Nướng một mẻ công suất dao động từ 7kg đến 29kg (tùy người mẫu), giảm nướng bánh thời gian bằng 60% -80% so với phơi nắng truyền thống (ví dụ: trà ô long nướng bánh chỉ mất 30-90 phút).
3. **Hương vị có thể kiểm soát:** Tùy chỉnh hương vị trà bằng cách điều chỉnh nhiệt độ (nhiệt độ thấp 60-80 $^{\circ}\text{C}$ để tăng hương thơm / nhiệt độ cao 120-150 $^{\circ}\text{C}$ để sấy khô) và thời gian (rang nhẹ trong thời gian ngắn / rang nặng trong thời gian dài).
4. **Sản xuất tiêu chuẩn hóa:** nướng bánh các thông số có thể được lưu trữ và tái sử dụng cho các mẻ, đảm bảo chất lượng lá trà đồng nhất từ các mẻ khác nhau nhằm đáp ứng nhu cầu thương mại.

ỨNG DỤNG

Khay vuông dòng F [Máy nướng trà](#) thích hợp để chế biến Đen / xanh / Thiết Quan Âm Ô Long / Trà đá Ngũ Di / Trà trắng già / Trà Phổ Nhĩ chín, sau đây là thời gian làm việc cần thiết để sản xuất chè nói trên.

Loại trà	Nhiệt độ xử lý	Thời gian xử lý
Trà đen	80-120 $^{\circ}\text{C}$	20-60 phút
Trà xanh	80-120 $^{\circ}\text{C}$	20-60 phút
Trà trắng	80-120 $^{\circ}\text{C}$	20-60 phút
Trà Ô Long	80-120 $^{\circ}\text{C}$	20-60 phút
Trà thảo mộc	80-120 $^{\circ}\text{C}$	20-60 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.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Khay vuông dòng F Danh sách thông số kỹ thuật của máy nướng trà:

người mẫu	DL-6CH-2F
Giảm kích thước	670x560x1380 mm
Điện áp	220/50V/Hz

Loại sưởi ấm bằng điện	Dây điện sưởi ấm
Điện sưởi ấm	2,48 Kw
Khu vực sấy khô	1.8 mét vuông
Lớp sấy	9
Công suất mỗi mẻ	7-9kg/mẻ

người mẫu	DL-6CH-2F	DL-6CH-3F	DL-6CH-5F
Điện sưởi ấm	2,48 Kw	6,55 Kw	9,55 Kw
Khu vực sấy khô	1,8 mét vuông	3,38 mét vuông	5,76 mét vuông
Kích thước khay	400×500×40mm	580×530×40 mm	600×600×40 mm
Lớp sấy	9	12	16
công suất	7-9 kg	13-17kg	23-29kg

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

HÌNH ẢNH







 **Assistant**
Deli Tea Machine







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 ↓ ↓