

MÔ TẢ

1. Kiểm soát áp suất và lăn cơ học

Sử dụng đĩa quay và nắp áp suất để áp dụng các chu kỳ áp suất "nhẹ-trung bình" chính xác. Bạn có thể điều chỉnh áp suất theo thời gian thực để đảm bảo sự phá vỡ tế bào và giải phóng nước trà tối ưu đồng thời giảm thiểu sự phân mảnh.

2. Khả năng tương thích đa trà

Hỗ trợ chế biến các loại trà xanh, ô long, đen và các loại trà khác. Đối với trà xanh, nó tập trung vào việc tạo hình (ví dụ: dạng dải phẳng), trong khi trà đen đòi hỏi phải cán kỹ để bắt đầu quá trình oxy hóa.

3. Tự động hóa & Điều khiển thông minh (Tùy chỉnh)

Hỗ trợ tích hợp hệ thống PLC và màn hình cảm ứng để cài đặt trước thông số (thời gian, tốc độ, áp suất) và ghi dữ liệu. Hệ thống cấp/dỡ hàng tự động giúp giảm lao động và nâng cao hiệu quả.

4. Thiết kế kết cấu

Có thùng và đĩa bằng thép không gỉ để chống ăn mòn và vệ sinh. Bề mặt có gân xoắn ốc cải thiện độ đồng đều của trà và giảm sự đổ tràn.

ƯU ĐIỂM

1. Chất lượng ổn định

Loại bỏ sự biến đổi thủ công, đảm bảo hình thức, mùi thơm và hương vị đồng nhất giữa các lô. Tại Đài Loan, việc áp dụng máy Mochizuki đã giúp ổn định chất lượng trà cao cấp, củng cố thương hiệu khu vực.

2. Hiệu quả

Tự động hóa giúp tăng tốc độ lăn hơn 28,5% so với phương pháp thủ công. Năng lực sản xuất chè xanh dao động từ 11-110 kg/h, vượt xa quy trình truyền thống.

3. Tính linh hoạt của quy trình

Điều chỉnh áp suất và thời gian dựa trên độ mềm và độ ẩm của lá. Đối với ô long Đài Loan, nó cân bằng cường độ cuộn với yêu cầu lên men.

4. Độ bền & Bảo trì

Cấu trúc bằng gang/thép không gỉ chịu lực đảm bảo thời gian sử dụng lâu dài. Thiết kế mô-đun đơn giản hóa việc làm sạch và sửa chữa.

ỨNG DỤNG

Trà xanh: Tạo hình sau khi hấp (ví dụ: Longjing, Biluochun).

Trà Ô Long: Cán nhiều giai đoạn (ví dụ: Baozhong, Tieguanyin) để tạo thành dạng hạt và tăng hương thơm.

Trà đen: Thúc đẩy quá trình oxy hóa tạo ra màu đỏ và hương vị đặc trưng (ví dụ: Keemun, Assam).

Khác: Định hình ban đầu cho trà trắng và trà đen.

ỨNG DỤNG

Máy cán trà loại mặt trắng thích hợp để chế biến trà đen / xanh / ô long / trắng / đen / thảo mộc, 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	30-90 phút
Trà xanh	4-6 phút
Trà Ô Long	4-6 phút
Trà thảo dược	4-6 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

[Máy cán trà loại mặt trắng](#) danh sách đặc điểm kỹ thuật:

người mẫu	DL-6CRT-30W
Kích thước	1050×950×1700mm
Điện áp	380V / 50Hz
Đường kính đĩa	800 mm
Đường kính trống	300 mm
quyền lực	2 KW
Tốc độ động cơ	1400 vòng/phút
Điện áp động cơ	380V
Tốc độ trống	42 vòng/phút

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 ↑ ↑



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 ↓ ↓