

SỰ MIÊU TẢ

Điều này [Khí ga heating Tea Roasting Pot](#) bắt chước cao quy trình rang chè thủ công; Nồi đầu tiên của ngành công nghiệp có thể xoay 360 độ, trà được đun nóng không có góc chết và sự cố định đồng đều hơn.

Chúng tôi là công ty đầu tiên trong ngành lắp đặt ống dẫn khí nóng trên thân nồi. Bạn có thể chọn có thổi không khí nóng vào máy hay không. Luồng khí nóng có thể làm thoát hơi nước ra khỏi nồi một cách nhanh chóng giúp chè không bị nhồi và ảnh hưởng đến chất lượng chè. Trà được làm từ chiếc máy này có hương vị gần giống như trà do một giáo viên có kinh nghiệm pha. Nếu bạn muốn sản xuất trà chất lượng cao, chiếc máy này có thể cải thiện đáng kể chất lượng trà của bạn.

Máy này sử dụng khí đốt, tiết kiệm năng lượng và bảo vệ môi trường, độ dày của tấm thép là 6mm. Chất lượng trà đồng đều, hoàn toàn gần với trà sản xuất thủ công. Đây là một chiếc máy lý tưởng để sản xuất trà cao cấp!

THUẬN LỢI

- 1. Tiểu đội đốt lửa hình chữ T bao trùm thùng cố định chè, diện tích đốt đến 100%.
- 2. Có ba van ở phía dưới, có thể tự đánh lửa trong trường hợp mất điện, vì vậy lá trà không bị lãng phí.
- 3. Thiết kế van điện từ tự động, làm nóng tự động khởi động và dừng, van điện từ tự động đóng lại khi nhiệt độ đạt đến nhiệt độ cài đặt, và máy ngừng gia nhiệt. Khi nhiệt độ thấp hơn nhiệt độ cài đặt, van điện từ sẽ mở ra và máy sẽ nóng lại, giúp tiết kiệm nhiên liệu.
- 4. Giữ nguyên thiết kế của đầu đốt của ngọn lửa cháy liên tục, dự trữ ngọn lửa cháy liên tục sau khi đánh lửa thành công, đốt lại từ ngọn lửa cháy liên tục, giảm áp suất của kim đánh lửa và cuộn dây đánh lửa, và cải thiện cuộc sống dịch vụ.

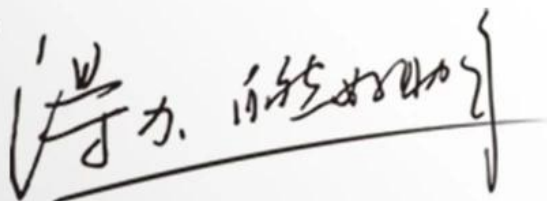
ĐƠN XIN

[Tea Roasting Pot](#) thích hợp để chế biến trà đen / xanh / ô long / trắng / đậm / thảo mộc, sau đây là thời gian làm việc cần thiết cho sản xuất trà trên.

Loại trà	Thời gian làm việc
Trà xanh	15-20 phút
Trà Oolong	15-20 phút
Trà thảo mộc	15-20 phút

Số liệu trên chỉ mang tính chất tham khảo, thời gian xử lý cụ thể tùy theo tình hình thực tế.

SỰ CHỈ RÕ



A large industrial machine, likely a vacuum fryer or dehydrator, with a large rotating drum and a control panel. The machine is mounted on a metal frame with four legs. The drum is open, showing a large, dark, curved interior. The control panel is located on the left side of the drum, featuring several buttons and a digital display. The machine is designed for processing food items, such as french fries, in a vacuum environment.

Capacity 25 kg / batch
Gas (LPG / LNG) Heating
For Best Quality Green Tea

L:178cm W:130cm H:155cm

Mô hình		DL-6CSTG-100
Kích thước		1300 × 1780 × 1550 mm
Vôn		220/50 V / Hz
Đường kính bên trong nổi		1000 mm
Độ sâu bên trong nổi		950 mm
Lái xe máy	Sức mạnh	0,5 KW
	Tốc độ, vận tốc	1400 vòng / phút
	Vôn	220 V
Tốc độ nổi		5-37 vòng / phút
Loại sưởi ấm		Gas
Hiệu quả		20 kg / m ²

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



DELIJX.COM



TIẾP XÚC

Nếu bạn quan tâm đến sản phẩm này, xin vui lòng liên hệ với chúng tôi để nhận được giá cả.



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



Quanzhou Deli Agroforestril 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 ↓ ↓