

## ОПИСАНИЕ

Диаметр этой цилиндрической машины для обжарки [листьев зеленого чая](#) составляет 90 см, а длина внутренней прямой секции - 1240 мм. Используя напряжение 220 В / 380 В, он может обрабатывать 10 кг свежих листьев за партию.

Превосходная теплоизоляция, сохранение тепла и энергосбережение за счет использования плит из силиката кальция, повышающих эффект сохранения тепла и отвечающих требованиям гигиены пищевых продуктов.

Повышенная изоляция передней панели барабана, интеллектуальная система контроля температуры, простота в эксплуатации и точное управление, ручное и самоинтегрированное управление, двойная гарантия.

Большой вход для корма, простота подачи и более быстрая разгрузка. Сушка продуктов, выходящих до и после, более равномерная, размер конуса больше, и материал не выпадает.

Во внутреннем цилиндре используется стальная пластина толщиной 2,5 мм для предотвращения деформации цилиндра при высокой температуре. Работа может сохранять энергию, уменьшать тепловые потери, меньшее изменение температуры и большую экономию энергии.

## В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ

洁力 1055 包装机



Website: [delijx.com](http://delijx.com) Email: [info@delijx.com](mailto:info@delijx.com)  
WhatsApp/ WeChat/ Tel: 0086-18120033767

①	Панель управления	⑧	Радиатор
②	Термометр	⑨	Справиться
③	Внешний ствол	⑩	Коробка передач
④	Внутренний ствол	□	Балансирный болт
⑤	Опорное колесо	□	Цилиндр редукционный
⑥	Замок зажигания	□	Зона горения
⑦	Нижнее колесо	□	Несущий каркас

**ПРЕИМУЩЕСТВО**

1. Машина с роликами, легко перемещается.
2. С функцией опорной рамы для предотвращения повреждения нейлоновых колес.
3. Регулируемый наклон барабанного ролика, машина также может использоваться в неровных местах.
4. Т-образный пожарный взвод, охватывающий ствол фиксации чая, площадь горения до 100%.
5. Конструкция с пневматическим амортизатором, машина автоматически падает назад, и скорость падения стабильна.

## ПРИМЕНЕНИЕ

**Машина** для [обжарки чайных листьев](#) подходит для обработки зеленого / улун / травяного чая, ниже указано рабочее время, необходимое для производства указанного выше чая.

Тип чая	Рабочее время
Зеленый чай	4-8 минут
Чай улун	4-8 минут
Травяной чай	4-8 минут

Вышеуказанные данные предназначены только для справки, и конкретное время обработки должно определяться в соответствии с реальной ситуацией.

## СПЕЦИФИКАЦИЯ





Скорость барабана	5-37 об / мин
Тип отопления	Сжиженный газ
Емкость за раз	10 кг / раз
Эффективность	100 кг / ч

Спецификация всей [машины для обжарки чая](#) .

Модель	6CST-50	6CST-70	6CST-90	6CST-100
Диаметр барабана	50 см	70 см	90 см	100 см
Длина барабана	60 см	100 см	124 см	125 см
Вместимость	25 кг / ч	50 кг / ч	100 кг / ч	150 кг / ч

Если у вас есть особые потребности, его можно настроить в соответствии с потребностями клиентов.

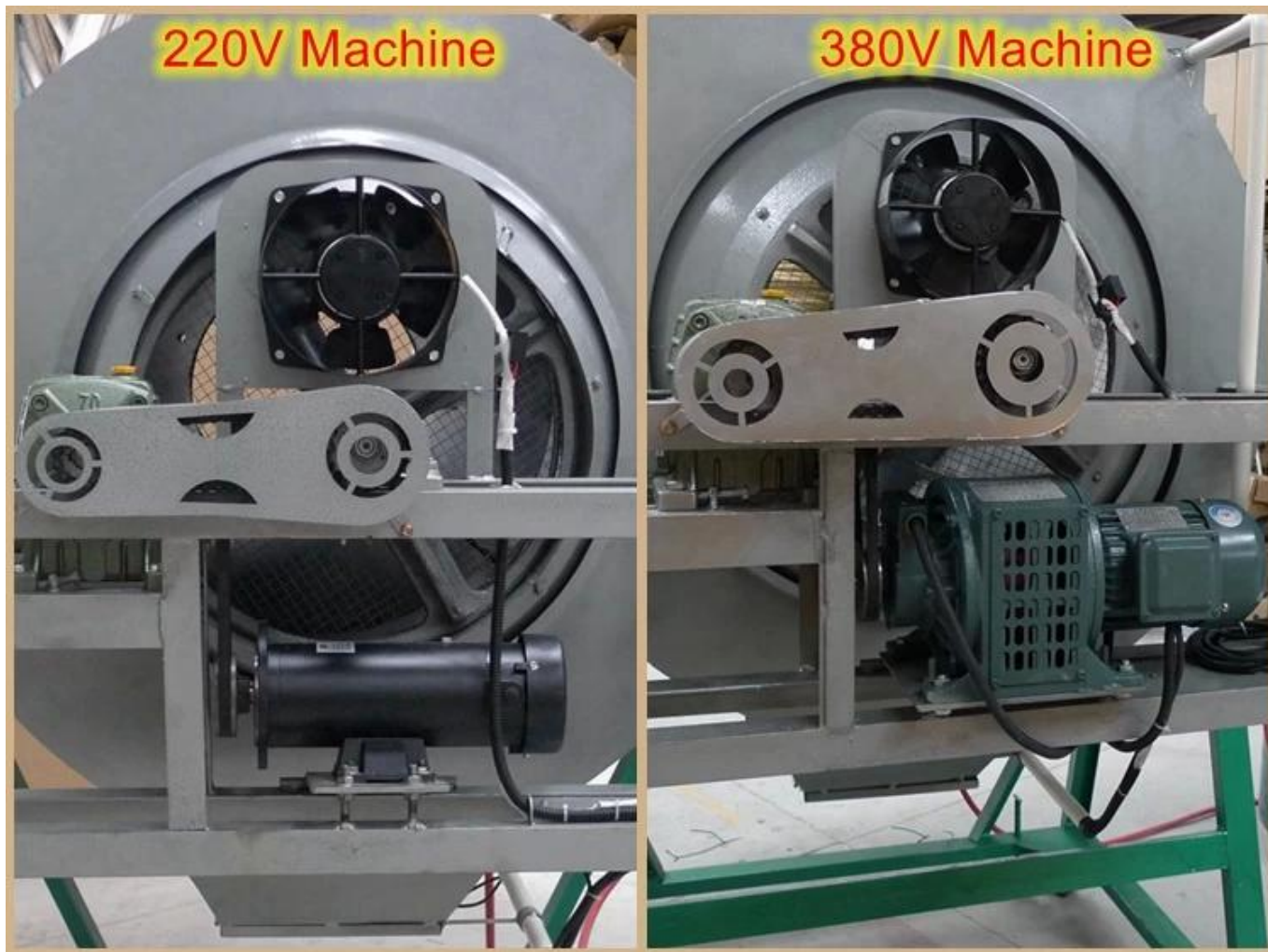
## ПОДРОБНОСТИ



Скорость машины для фиксации чая можно регулировать, в зависимости от чая в разных зонах производства, можно регулировать разную скорость

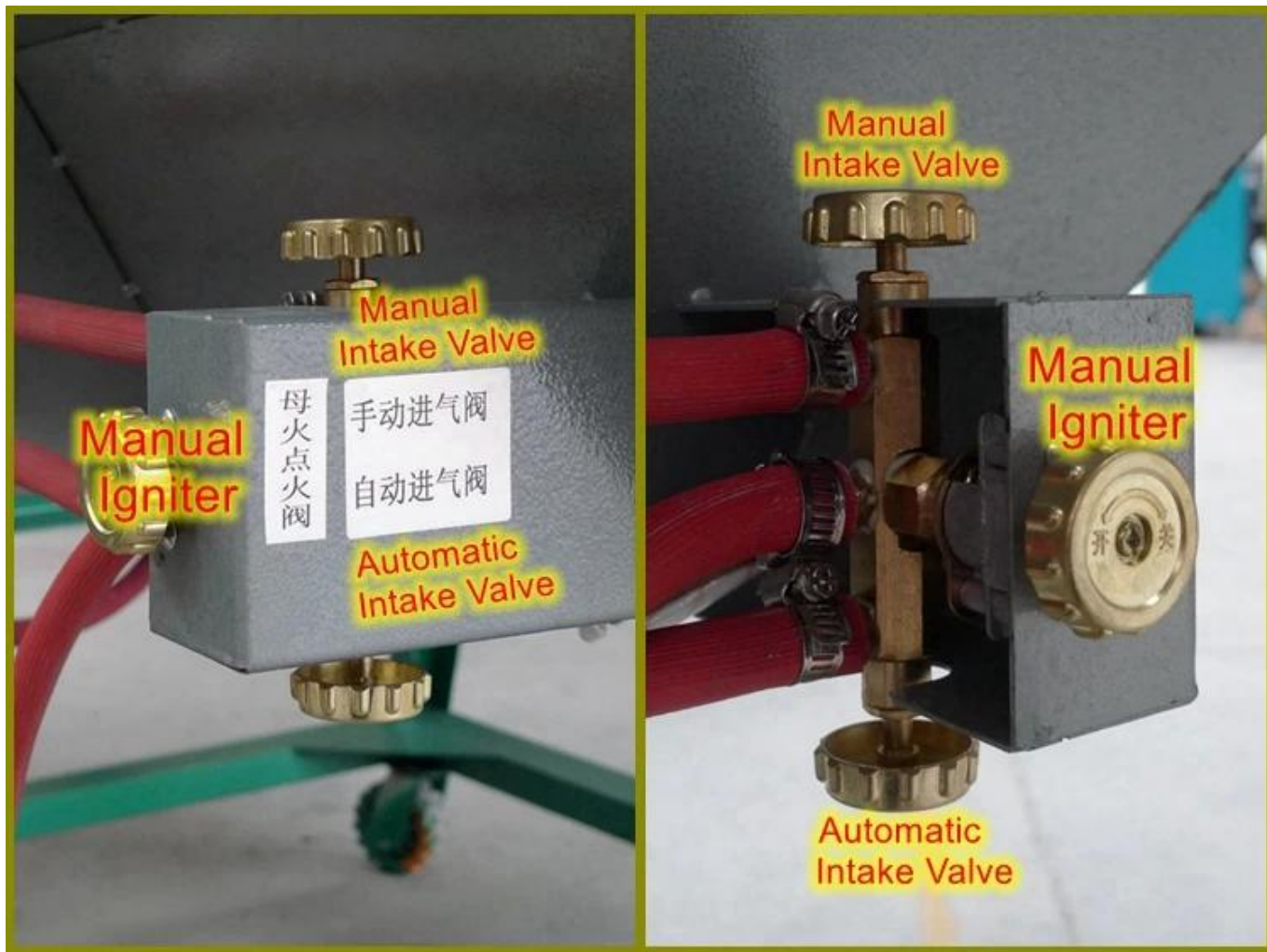


Конструкция с пневматическим амортизатором, машина автоматически падает назад, а скорость падения стабильна.



Оптимизированная система замедления, скорость машины стабильна, при этом обеспечивается достаточно большой крутящий момент и плавная работа.





Внизу есть три клапана, которые можно вручную запустить в случае сбоя питания, поэтому чайные листья не троятся зря.





Конструкция с автоматическим электромагнитным клапаном, нагрев автоматически запускается и останавливается, электромагнитный клапан автоматически закрывается, когда температура достигает заданной температуры, и машина прекращает нагрев. Когда температура ниже установленной, электромагнитный клапан открывается, и машина повторно нагревается, что позволяет сэкономить топливо.

## ФОТОГРАФИИ









## КОНТАКТ

Если вы заинтересованы в этом продукте, свяжитесь с нами, чтобы узнать цену.



↑ ↑ Щелкните значок, чтобы получить актуальную цену напрямую ↑ ↑





Quanzhou Deli Agroforestrial Machinery Co., Ltd.

12# Dongqing Road, Chengxiang Town,

Anxi County, Quanzhou, Fujian, China (Mainland)

WhatsApp / WeChat: 0086-18120033767

Email : [info@delijx.com](mailto:info@delijx.com)

Web: [www.delijx.com](http://www.delijx.com)

---

**Можно ↓ Вы также можете оставить свои контактные данные  
внизу. Обычно мы связываемся с вами примерно через 10 минут  
↓ ↓**