

ОПИСАНИЕ

DL-6CFJT-15070, специально разработанный для производства ГАМК-чая, оснащен вакуумной экстракцией для удаления кислорода, генерацией газообразного азота для поддержания бескислородных условий, инъекцией газообразного азота для непрерывной бескислородной и бескислородной среды. ферментация для накопления γ -аминомасляной кислоты (ГАМК) в чайных листьях, обеспечивая оптимальные результаты ферментации.

В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ



Website: delijx.com Email: info@delijx.com
WhatsApp/ WeChat/ Tel: 0086-18120033767

①	Панель управления	⑤	Резервуар для хранения азота
②	Уплотнительная крышка из нержавеющей стали 304	⑥	Ведро для брожения из нержавеющей стали

③	Генератор азота	⑦	Сублимационная сушилка для влаги
④	Поддержка роликов	⑧	Комплект фильтрации воздуха

ПРЕИМУЩЕСТВО

1. Полностью автоматическое управление, автоматическое заполнение вакуумным азотом.
2. Полностью герметичный, изготовлен из нержавеющей стали 304.
3. Безопасный цилиндр из нержавеющей стали толщиной 6 мм с 3 комплектами предохранительных устройств сброса давления.
4. Большая емкость, 200 кг на партию.
5. Через стеклянное окно в любой момент наблюдайте за состоянием чая.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Этот бескислородный ферментер, специально разработанный для производства ГАМК-чая, имеет следующие функции.

1. **Вакуумная откачка:** Процесс бескислородной ферментации следует проводить в бескислородной среде, поэтому в этом резервуаре имеется функция вакуумной откачки, гарантирующая, что кислород в резервуаре полностью исчерпан.
2. **Генерация азота:** Генерируя азот, резервуар поддерживается в бескислородном состоянии, что способствует ферментации чая. Азот – это природный газ, который не мешает процессу брожения.
3. **Азотное заполнение:** Перед началом ферментации резервуар наполняется азотом, чтобы обеспечить постоянную бескислородную среду.
4. **Ферментация без кислорода:** Чайные листья подвергаются ферментации без доступа кислорода внутри горшка для накопления гамма-аминомасляной кислоты (ГАМК). Этот специфический процесс ферментации отличает ГАМК-чай от других видов чая.

Таким образом, этот бескислородный ферментационный резервуар является важным инструментом, разработанным специально для производства ГАМК-чая, гарантируя, что чайные листья достигают оптимальных результатов ферментации в бескислородной среде.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Машина для ферментации чая GABA список спецификаций:

Модель	DL-6CFJT-15070
Размер	220*135*210см
Напряжение	220/50 В/Гц
Власть	5кВт
Чистота азота	99

Диаметр ковша	715 мм
Длина ствола	1500 мм
Давление в баке	0,6 МПа
Минимальная степень вакуума	100ПА
Эффективность	200 кг/час

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

ПОДРОБНОСТИ



Панель управления

ГАМК чайный лист без кислорода Ферментационный резервуар оснащен интеллектуальной системой контроля температуры и времени. У него есть

Чистота азота 99% и отображение давления азота в реальном времени. Устройство позволяет регулировать вакуум-отсос.
время.



Манометр

Вы можете отрегулировать значение безопасности отрицательного и положительного давления в бочке, чтобы обеспечить безопасность производственного процесса.



Резервуар для хранения азота

* Резервуар для хранения азота имеет сертификат безопасности по давлению и оснащен предохранительным клапаном. Он также может предварительно сохранять азот, чтобы при необходимости машина могла немедленно перейти в рабочий режим.



Генератор азота&Комплект фильтрации воздуха

Компоненты фильтрации воздуха являются важными частями системы фильтрации воздуха, которые помогают удалять загрязнения и примеси из бродильного резервуара.

КАРТИНКИ

















КОНТАКТ

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





↑ ↑ Нажмите на значок, чтобы получить актуальную цену
напрямую ↑ ↑




Assistant
Deli Tea Machine

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

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