ОПИСАНИЕ

То automatic Черный чай fermentation machine автоматически и точно контролирует температуру, влажность, время и т. д. и обеспечивает наиболее подходящие и стабильные условия окружающей среды для завершения применения умеренного алкогольного оборудования, чтобы избежать проблемы чрезмерного брожения или недостаточного брожения, чтобы цвет молодых листьев красный.
Ферментация чая избавилась от эпохи опоры на традиционные ремесла, так что качество чая было дополнительно стабилизировано, унифицировано и улучшено. Эта машина проста в эксплуатации и имеет низкие затраты на техническое обслуживание. Он подходит для использования в домашних чайных садах и на больших, средних и малых чайных фермах.

В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ

①	Контрольная панель	⑤	Корпус машины
②	Ручка	⑥	Хнадле Крюк
③	Стеклянная дверь	⑦	Лоток для брожения
④	уплотнительная лента	⑧	Колеса

ПРЕИМУЩЕСТВО

1. Эта машина подходит для процесса ферментации в процессе производства черного чая;
2, может точно контролировать температуру и влажность воздуха в ящике, так что контроль процесса ферментации можно свободно желать, чтобы производство тонкого черного чая можно было копировать партиями;
3, использование передовых интегральных схем в сочетании с эффективной

распылительной головкой и системой электрического нагрева точно контролирует внутреннюю температуру и влажность коробки;
4. Запатентованная система циркуляции воздуха обеспечивает равномерную температуру и влажность каждого этажа;
5. Внутренний бак, бак для воды и материальная пластина изготовлены из нержавеющей стали.

ЗАЯВЛЕНИЕ

Automatic black tea fermentation machine подходит для обработки черного / зеленого / улуна / белого / темного / травяного чая, следующее рабочее время, необходимое для производства вышеуказанного чая.

Тип чая	Рабочее время
Black Tea	2-6 часов
Темный чай	12-24 часа
Травяной чай	2-6 часов

Вышеуказанные данные приведены только для справки, а конкретное время обработки определяется в соответствии с реальной ситуацией.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Automatic black tea fermentation machine список спецификаций:

Модель		DL-6CFJ-20QB
Размер		980×83×1700 мм
Напряжение		220/50 В/Гц
Режим нагрева		Нагревательный провод
Мощность нагрева		3 кВт
Отопительная группа		1 группа
Вентилятор двигатель	Власть	60 Вт
	Скорость	2200 об/мин
	Напряжение	220 В
Размер лотка		720×520×100 мм
Количество лотков		5 шт.
Слои лотка		5
Эффективность		60 кг/партия

Спецификация всех Automatic black tea fermentation machine.

Модель	6CFJ-20	6CFJ-60	6CFJ-80	6CFJ-120
Количество лотков	5шт	16шт	32шт	32шт
Напряжение	220В	220В	220В	380В
Власть	3 кВт	6 кВт	6 кВт	9 кВт

Емкость	60 кг	150 кг	250 кг	350 кг

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

ПОДРОБНОСТИ

Встроенная система управления микрокомпьютером позволяет разумно контролировать температуру и влажность.

Внутренний резервуар и лотки изготовлены из нержавеющей стали, что обеспечивает чистоту и гигиеничность.

Резервуар для воды с распылителем установлен сверху, и распыленный водяной туман естественным образом заполняет внутреннюю часть машины для ферментации чая, и ферментация более равномерная.

.

ФОТОГРАФИИ

Assistant

Tea Fermentation Machine

DL-6CFJ-20QB

Voltage : 220V 50HZ
Power : 3 kw
Tray Layer : 5 Layers
Tray Number : 5 pcs
For Black/Dark Tea

60 kg per batch
All Stainless Steel
Tray Size : 72*52*10 cm

L:98cm W:83cm H:170cm

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

Assistant
Deli Tea Machine
DELIJX.COM

Assistant
Deli Tea Machine
DELIJX.COM

Assistant
Deli Tea Machine
DELIJX.COM

Assistant
DELIJX.COM

Assistant
Deli Tea Machinery
DELIJX.COM

Assistant
Deli Tea Machine
小时 · 分钟
T (℃)
R (%)
时间
温度
湿度
茶叶发酵机微电脑控制器
加
减
开
关
功能
Power
电源
ON
开
OFF
关
Heating
加热
AUTO
自动
Manual
手动
Humid
加湿
DELIJX.COM

КОНТАКТ

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

WhatsApp

facebook Messenger

↑ ↑ Нажмите на значок, чтобы узнать последнюю цену напрямую ↑ ↑

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