ОПИСАНИЕ

Черный чай - это полностью ферментированный чай, наиболее важной частью процесса производства которого является ферментация. Ферментация заключается в том, чтобы трава в дозаторе чая пахла. Вещества, содержащиеся в черном чае, полностью контактируют с воздухом. При подходящих условиях температуры и влажности полифенольные соединения в чае ферментируются и окисляются с образованием теафлавинов, теарубинов и т. Д. И пусть черный чай источает неповторимый аромат.
Обычно время ферментации черного чая не должно быть слишком длинным. Потому что во время сушки чай будет продолжать ферментировать во время фазы повышения температуры.

В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ

①	Блок управления	⑥	Нагревательная коробка
②	Корпус машины	⑦	Бак для воды для распыления
③	Двигатель вентилятора	⑧	Ручка и крючок
④	Дверь	⑨	Поднос для ферментации
⑤	Петля	⑩	Колеса

ПРЕИМУЩЕСТВО

1. Многослойное увлажнение, более равномерное брожение.

2. Внутренний бак и поддоны изготовлены из нержавеющей стали, которая является чистой и гигиеничной.

3. Интегрированная система управления микрокомпьютером, температура и влажность можно интеллектуально контролировать.

4. Высокочастотный ультразвуковой распылитель может распылять воду на очень мелкие капли, которые могут попадать в чай и улучшать однородность брожения.

ПРИМЕНЕНИЕ

Шкаф для ферментации чая подходит для обработки черного / зеленого / улунского / белого / темного / травяного чая, ниже указано рабочее время, необходимое для производства указанного выше чая.

Тип чая	Рабочее время
Черный чай	2-6 часов
Темный чай	12-24 часов
Травяной чай	2-6 часов

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

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Список спецификаций шкафа для брожения чая :

Модель		DL-6CFJ-60
Размер		1130 × 1100 × 2040 мм
Напряжение		220 В 50 Гц
Режим нагрева		Нагревательный провод
Мощность нагрева		6.0 кВт
Группа отопления		1 группа
Мотор вентилятора	Сила	85 Вт
	Скорость	2200 об / мин
	Напряжение	220 В
Размер лотка		720 × 520 × 100 мм
Количество лотков		14 шт.
Слои лотка		7
Эффективность		150 кг / раз

Спецификация всего кабинета брожения чая .

Модель	6CFJ-20	6CFJ-60	6CFJ-80	6CFJ-120
Количество лотков	5шт	16шт	32шт	32шт

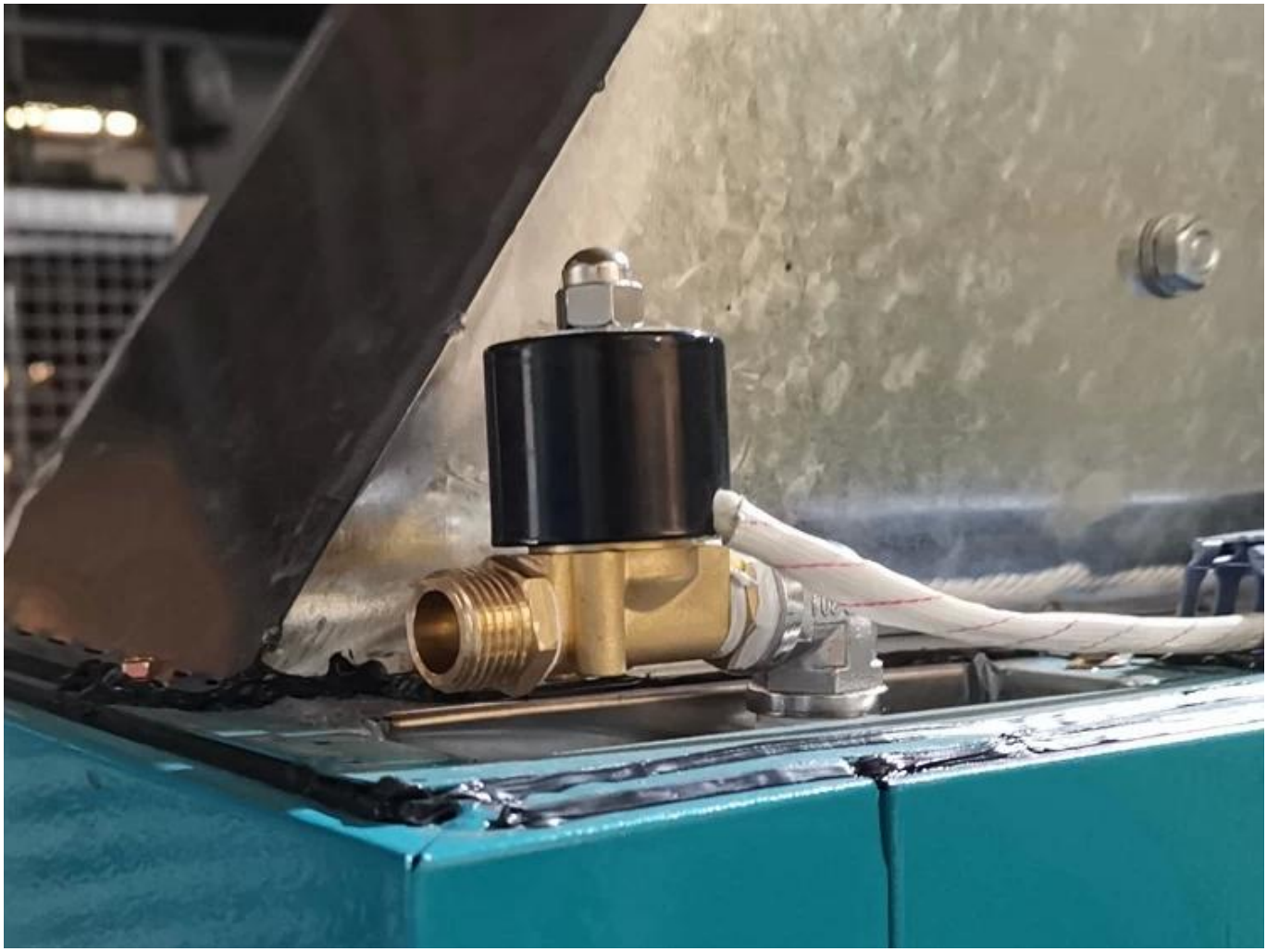
Напряжение	220В	220В	220В	380В
Сила	3 кВт	6 кВт	6 кВт	9 кВт
Емкость	60 кг	150 кг	250 кг	350 кг

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

ДЕТАЛИ

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

Использование прочного электрического нагревательного провода диаметром 1 мм и термостойкого полимерного изоляционного пирога увеличивает срок службы нагревательного провода на 40% по сравнению с другими компаниями.



Конструкция электромагнитного клапана обеспечивает оптимальную высоту распыления воды в баке.

Дверца облицована термостойкими эластичными резиновыми полосками, которые могут герметизировать дверцу машины, предотвращая утечку горячего воздуха и водяного тумана.

ФОТОГРАФИИ

Assistant

Tea Fermentation Machine
DL-6CFJ-60

Voltage : 220V 50HZ
Power : 3 kw
Tray Layer : 7 Layers
Tray Number : 14 pcs
For Black/Dark Tea

150 kg per batch
Inside Stainless Steel
Tray Size : 72*52*10 cm

L:113cm W:110cm H:205cm

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

Assistant
Deli Tea Machine
智能红茶发酵机
DELIJX.COM

Assistant
Deli Tea Machine
DELIJX.COM

Assistant
智能红茶发酵机
DELIJX.COM

КОНТАКТ

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

WhatsApp

facebook Messenger

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

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