

აღწერა

- **დეჰიდრატაცია:** ამოიღეთ ნარჩენი ტენიანობა ჩაის ფოთლებიდან (20%-30%-დან 5%-7%-მდე შემცირება), რათა შეაფერხოს მიკრობული აქტივობა და გაახანგრძლივოს შენახვის ვადა.
- **არომატის გაძლიერება:** ჩაიში არომატული ნივთიერებების (მაგ., ტერპენები, არომატული სპირტები) სტიმულირება ზომიერად მაღალი ტემპერატურის საშუალებით, რათა შეიქმნას დამახასიათებელი არომატები, როგორიცაა კარამელი, თაფლი და ჯუჯა.
- **უგემოვნო მოცილება:** ჩაის არასასურველი სუნის აღორძელება (მაგ., ბალახოვანი გემო, შემკვრელი არომატი) გემოვნების სიმყუდროვის გასაუმჯობესებლად.
- **ხარისხის კომპოგენიზაცია:** შეინარჩუნეთ ჩაის სერიის ფოთლების თანმიმდევრული ტენიანობა, ფერი და არომატი სამრეწველო წარმოების სტანდარტების დასაკმაყოფილებლად.

უპირატესობა

1. **ზუსტი ტემპერატურის კონტროლი:** მიიღეთ PLC ინტელექტუალური ტემპერატურის კონტროლი $\pm 1^{\circ}\text{C}$ შეცდომით, თავიდან აიცილოთ არათანაბარი გათბობა ტრადიციული შემის გამონვისას.
2. **მაღალი ეფექტურობა:** ერთი პარტია გამოცხობა ტევადობა მერყეობს 7 კგ-დან 29 კგ-მდე (დამოკიდებულია მოდელზე), მცირდება გამოცხობა დრო 60%-80%-ით ტრადიციულ მზის გაშრობასთან შედარებით (მაგ., ოლონგის ჩაი ცხობა სჭირდება მხოლოდ 30-90 წუთი).
3. **კონტროლირებადი არომატი** ჩაის გემოს მორგება ტემპერატურის (დაბალი ტემპერატურა 60-80°C არომატის გასაუმჯობესებლად / მაღალი ტემპერატურა 120-150°C გაშრობისთვის) და დრო (მოკლე დროის მსუბუქი შენვა/ხანგრძლივი მძიმე შენვა) რეგულირებით.
4. **სტანდარტიზებული წარმოება:** ცხობა პარამეტრების შენახვა და ხელახლა გამოყენება შესაძლებელია პარტიებისთვის, რაც უზრუნველყოფს სხვადასხვა პარტიიდან ჩაის ფოთლების თანმიმდევრულ ხარისხს კომერციული საჭიროებების დასაკმაყოფილებლად.

აპლიკაცია

კვადრატული უკრა [ჩაის საცხობი მანქანა](#) შესაფერისია შავი / მწვანე / დასამუშავებლად Tieguanyin Oolong / ვუი როკის ჩაი / დაძველებული თეთრი ჩაი / მწიფე პუერ ჩაი, ქვემოთ მოცემულია ზემოთ ჩამოთვლილი ჩაის წარმოებისთვის საჭირო სამუშაო დრო.

ჩაის ტიპი	დამუშავების ტემპერატურა	დამუშავების დრო
შავი ჩაი	80-120°C	20-60 წუთი
მწვანე ჩაი	80-120°C	20-60 წუთი
თეთრი ჩაი	80-120°C	20-60 წუთი
ოლონგის ჩაი	80-120°C	20-60 წუთი
მცენარეული ჩაი	80-120°C	20-60 წუთი

ზემოაღნიშნული მონაცემები მხოლოდ მითითებისთვისაა და კონკრეტული დამუშავების დრო განისაზღვრება ფაქტობრივი სიტუაციიდან გამომდინარე.

სპეციფიკაცია

ჩაის საცხობი მანქანის სპეციფიკაციების სია:

მოდელი	DL-6CH-6QB
განზომილება	880×780×2100 მმ
ძაბვა	380V 50Hz
ელექტრო გათბობის ტიპი	ელექტრო გათბობის მავთული
ელექტრო გათბობის სიმძლავრე	9,33 კვტ
საშრობი ზონა	5.76 მ²
საშრობი ფენები	16
ტევადობა თითო პარტიაზე	7-9 კგ / პარტია

მოდელი	DL-6CH-1	DL-6CH-2	DL-6CH-3	DL-6CH-6	DL-6CH-12
განზომილება	600×490×1100 მმ	670×560×1400 მმ	780×680×1680 მმ	880×780×2100 მმ	1420×1100×2190 მმ
ძაბვა	220V 50Hz	220V 50Hz	220V 50Hz	380V 50Hz	380V 50Hz
გათბობის სიმძლავრე	2,18 კვტ	3.18 კვტ	6,55 კვტ	9,33 კვტ	15,55 კვტ
საშრობი ზონა	0,8 მ²	1.8 მ²	3 მ²	5.76 მ²	11,83 მ²
უჯრის ზომა	320×435×30 მმ	400×500×30 მმ	500×500×30 მმ	600×600×30 მმ	860×860×30 მმ
საშრობი ფენები	6	9	12	16	16
ტევადობა	3,2-4 კგ	7,2-9 კგ	12-15 კგ	23-28 კგ	47-59 კგ

თუ თქვენ გაქვთ სპეციალური საჭიროება, მისი მორგება შესაძლებელია მომხმარებელთა საჭიროებების შესაბამისად.

ფოტოები











კონტაქტი

თუ თქვენ დაინტერესებული ხართ ამ პროდუქტით, გთხოვთ
დაგვიკავშირდეთ ფასის გასაგებად.



↑ ↑ დაანკაბუნეთ ხატულაზე, რომ მიიღოთ უახლესი ფასი პირდაპირ ↑ ↑



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

↓ ↓ ასევე შეგიძლიათ დატოვოთ თქვენი საკონტაქტო ინფორმაცია
ბოლოში. ჩვენ ჩვეულებრივ დაგიკავშირდებით დაახლოებით 10 წუთში ↓
↓