

滚筒茶叶炒干机批发

产品名称	滚筒茶叶炒干机批发
公司名称	浙江武义增荣食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武义县王宅镇古马山工业小区
联系电话	13857929862

产品详情

【茶叶炒干机】【茶叶烘干机】

公司主要生产“壶山牌”茶叶加工机械，茶机产品有：名茶机械；初、精制机械；干燥设备及自动化流水线等系列100多个品种。

- 1、按名优茶外形。目前我国名优茶形状类型有圆条形、圆珠形、扁条形、片形、针形、尖形和不定型七类。根据其类形选择相应的名优茶机械。
- 2、按制茶工艺。不同名优茶有其特殊的加工工艺。如黄山毛峰工艺是鲜叶分级--杀青--理条（揉捻）--毛火--足火，其机械选择是鲜叶分级、杀青、理条、烘干机械。

【茶叶炒干机】【茶叶烘干机】

下面增荣机械带您了解：

我国茶叶加工机械起步五、六十年代，工农84型圆茶炒干机械的研制成功，使劳动强度大，工艺技术复杂的珠茶加工实现了机械化。70年代起，茶叶加工机械品种增多，茶叶加工机械标准化工作也开始起步，现在，我国茶叶加工机械已有100多项行业标准和企业标准。

装备了产茶区数以万计的茶叶加工厂、机械加工茶叶的能力达到800万担以上，改变了茶叶加工的面貌，满足了市场的需求。

想要了解更多吗？欢迎您的来电！

【茶叶炒干机】【茶叶烘干机】

公司主要生产“壶山牌”茶叶加工机械，茶机产品有：名茶机械；初、精制机械。

制茶的工艺不同自然工序也就不同，滚筒茶叶炒干机批发，不论是炒干还是晒干都是制茶的一个步骤，下面就介绍一下制茶的工序吧。

1.制茶工艺

晾青：时间先短后长，摊青先薄后厚。

杀青：是利用高温处理新鲜的茶叶，使之变软，保持绿色，并失去一部分水分，便于揉捻。

温度：280～300。

目的：利用高温消灭青叶中的催化酶，使酶失去活性，保持叶片绿色，借热化学反应。

揉捻：茶叶含水量60%为宜；提高叶温，揉捻可塑性增强。

闷堆：将锅炒的茶叶，堆积盖布闷黄。

滚筒茶叶炒干机批发由浙江武义增荣食品机械有限公司提供。浙江武义增荣食品机械有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司还是从事杀青机，茶叶杀青机，滚筒式杀青机的厂家，欢迎来电咨询。