

茶叶杀青机哪种好 增荣机械口碑好 重庆杀青机

产品名称	茶叶杀青机哪种好 增荣机械口碑好 重庆杀青机
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

浙江武义增荣食品机械有限公司（原名为：浙江武义增荣茶机厂）始创于1999年3月。

产品广泛适用于茶叶、瓜子、花生等农副产品的炒制以及金银花等各类产品、海产与水产品的烘干等加工应用，年产值3000多万元。

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。

滚筒杀青机能作茶叶鲜叶杀青、滚炒等功能。其结构包括机架、传动机构、滚筒以及左侧的进料斗，滚筒下面的加热装置，滚筒顶部的热风包、风机、进风管。其结构特点是：在滚筒背部设置热风包，热风包内空气吸收热源装置产生的余热，风机向热风包的吹入热气，热空气由滚筒进茶口吹入滚筒内。在出叶口设置扬叶器，对杀青后茶叶强制风冷。

浙江武义增荣食品机械有限公司，从事食品初加工机械单机设备与成套机组的研发与制造。

下面带您了解茶叶杀青机：

毛尖机械制作工艺：

杀青——揉捻——解块——理条——分筛——提香——包装——贮藏

鲜叶经过杀青后，进入揉捻机，开机前，先将机器擦试干净，打开开关，让机器空转，检查运转是否正常，装叶10公斤，揉捻时间10—20分钟，根据叶子老嫩程度，延长或缩短时间，揉捻压力应按先轻后重再轻的原则视叶而压，后不加压，茶叶杀青设备，揉一分钟即出桶。送解块机进行解块作业，须下叶均匀。经过解块后的茶叶送理条机理条。槽的温度应掌握在80—100度之间，投叶量每槽2.5两，时间经4分钟左右出锅，茶叶机械杀青机，冷却后，再放入槽内以80度锅温理条，时间2分钟，重庆杀青机，达到9

成干时出锅，经分筛、转入提香机，操作和机械制扁茶相同。

茶叶在制做的时候会需要用的杀青机这一机械的使用。茶叶杀青的主要目的是通过茶叶加工机械设备里的高温破坏茶叶和钝化茶叶中的氧化酶活性物质，从而达到抑制茶叶里的茶多酚的酶从而促氧化反映，防止在进行茶叶烘干的过程中出现变色反应。杀青能使茶叶散发出一股青臭味，促进茶叶良好的茶香气的形成。

茶叶杀青机械多采用微波杀青机、滚筒杀青机和燃气炒青机这三种进行对茶叶的杀青。这三年中设备在对茶叶进行杀青的时候会蕞大程度的把杀青的色泽蕞大化的呈现出来，这三种设备操作方便，。

茶叶杀青机哪种好-增荣机械口碑好-重庆杀青机由浙江武义增荣食品机械有限公司提供。““壶山牌”茶叶加工机械,瓜子生产设备,烘干设备及自动化流水线”选择浙江武义增荣食品机械有限公司，公司位于：武义县王宅镇古马山工业小区，多年来，增荣机械坚持为客户提供好的服务，联系人：陶松芝。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。增荣机械期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司还是从事茶叶烘干机，烘干机，茶叶烘干设备的厂家，欢迎来电咨询。