

茶叶机械-茶叶理条机 全新

产品名称	茶叶机械-茶叶理条机 全新
公司名称	新昌县泰宏机械有限公司
价格	3680.00/个
规格参数	加工定制:是 产品类型:全新 适用领域:农业
公司地址	新昌县梅渚工业区兴梅大道49号
联系电话	86-0575-86680770 15336771770

产品详情

本产品适用于茶叶产区针、扁形名优绿茶的鲜叶杀青、理条、等制茶工艺流程的理条作业。广泛适用于产茶省的针、扁形绿茶生产区域。

炒制工艺

一、鲜叶摊放

- 1、根据你想炒制的各档次的名茶采摘好相应的鲜嫩芽叶。
- 2、摊放厚度视天气、鲜叶老嫩而定。最好采用全自动茶叶摊青机摊青。
- 3、鲜叶摊放4h-8h，（根据鲜叶等级、厚薄档次酌减）以叶面开始萎缩，叶质由硬变软，叶色由鲜绿转暗绿，青气消失，清香显露，摊放芽叶含水率降至（68~75%）手感变软为适度。

二、杀青理条

- 1、把槽锅用制茶专用油清擦干净。
- 2、通电加热后开动机器。当锅温升高后，在槽内擦少许制茶专用油，并用清洁的干布擦净，当温度达到杀青要求时，即可下叶。
- 3、杀青理条温度；鲜叶下锅温度以锅温180 —280 左右为宜，掌握先高后低的原则，既要防止高温焦边或起爆点；又要防止低温样不透而产生红梗红叶。杀青锅温可通过增减热源来调节。
- 4、投叶量：高档叶每槽120g—170g；视炒制档次高低和芽叶老嫩、大小酌减。
- 5、杀青理条程度：眼观茶条不粘锅、无夹心、无焦叶，能自然翻动，当芽叶基本成条，清香显露，茶叶

含水量降至45%左右可停机出锅。摊凉回潮后可进入下一道工序（扁形茶用长板式扁形茶炒制机炒制）

。

该理条机用于名优茶的杀青、理条、成形等作业，是茶农及小规模茶场的理想“多用”机械。该机器采用手动调速装置，具有升温迅速、杀青叶匀透一致、色泽翠绿、香气清高，产量高、有效节能，比同类产品省电。

本产品的加工定制是是，产品类型是全新，适用领域是农业，品牌是宏泰，型号是6CLB-618，产品别名是茶叶理条杀青机，自动化程度是半自动，适用对象是茶，用途是茶叶理条，售后服务是三包，产品规格是1641 × 800 × 750