

新会柑普茶烘干机 桔普茶烤房

产品名称	新会柑普茶烘干机 桔普茶烤房
公司名称	广州益禾科技有限公司
价格	36800.00/台
规格参数	品牌:益禾 型号:6P 产地:广州
公司地址	广州市南沙区丰泽东路106号（自编1号楼）X1301-A5121(集群注册)（JM）（注册地址）
联系电话	18665643859

产品详情

柑普茶烘干现状：

柑普茶采用纯天然的新会柑和云南普洱茶为原料，在没有任何添加剂的情况下，经特殊工艺加工而成。很多地区采用传统的烘干方式，柑普茶质量难以保证。想要做好柑普茶，那柑普茶在制作过程中，还有一个非常重要的流程，那就是烘干流程；柑普茶不像其他的产品，可以通过太阳晒来解决干燥问题，柑普茶对烘干工艺有着非常严格的要求，温度一定要恒定在中低温，所以，做好柑普茶，还需要选好合适，好用的柑普茶烘干机；柑普茶烘干机，一定要选智能化，能精准控制温度，湿度和时间，而且，在当前社会，选择什么机器，都要选择没有污染，要结合社会的实际情况，选择节能环保的柑普茶烘干机

柑普茶烘干房的组成：

烘干主机：高强度镀锌板制作，耐高温耐腐蚀，7寸微电脑触摸屏，可智能控制温湿度，根据不同产品调整工艺，操作触摸更灵敏。

烘干房：采用10公分聚氨酯冷库板，强度好，保温效果非常好，能减少热量的消耗，安装方便简单，可拆卸。

物料车：根据烘干物料不同，可采用不锈钢或角铁框架，可拆卸筛网托盘。

柑普茶烘干机特点：

- 1, 安装简单, 对场地要求低, 只需地面平整。
- 2, 操作方便, 高科技触摸屏, 只要设定温湿度比及烘干时间, 全程自动运行。
- 3, 烘干效果稳定, 告别靠人为经验烘干, 品质达到统一。
- 4, 节能环保, 低电量产生高热量, 无污染气体排出, 无灰尘。
- 5, 安全性能高, 全程用电, 采用温度监控, 无明火。

柑普茶制作流程：

制作柑普茶第一步：先把橘子割一个小口，然后用小刀子，把橘子里面的橘子肉给挖掉，剩下一个空的橘子皮，后来也有人做了这种专门挖橘子肉的机器，这也加快了柑普茶的制作效率；

制作柑普茶第二步：把挖好的橘子皮晾一下，然后，把上好的云南普洱茶装在这个橘子皮里面，装到架子上面；

制作柑普茶第三步：把装好普洱茶的橘子皮放到高温的蒸房里面，进行高温蒸一下，把橘子味道和普洱茶的味道都逼出来，结合在一起；

制作柑普茶第四步：把高温蒸过的柑普茶放到热泵柑普茶烘干机里面进行中低温烘干，千万不能高温，因为高温会使柑普茶变色，还有一个问题，高温会使柑普茶变味，这个是不允许的；

制作柑普茶第五步：把烘干完的柑普茶进行包装，然后低温储存，存放时间越长，这个茶会越好喝；柑普茶的制作就算全部完成，接下来的就是等待品茶的了；

柑普茶烘干机应用：

柑普茶烘干机的工艺参数稍作调整，也可以用于新会陈皮、油茶籽、牡丹籽、宠物饲料、鱼粉、豆粕、豆豉、天麻、人参、枸杞子、五味子、牡丹花、茉莉花、菊花、桂花、莲子，地黄，人参，熟地，牛蒡，葛根片，八角，苦参、茯苓、黄芪、白芷、厚朴、杜仲、沙参、牛蒡茶、姜片、槟榔，黄花菜，金银花等中药材的烘干处理。