

海南炒干机 茶叶炒干机 增荣机械

产品名称	海南炒干机 茶叶炒干机 增荣机械
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

【茶叶茶青机】【茶叶烘干机】【茶叶揉捻机】【茶叶输送机】【瓜子加工机械】

制茶的工艺不同自然工序也就不同，海南炒干机，不论是炒干还是晒干都是制茶的一个步骤。

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，炒干机报价，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：利用高温处理青叶中的催化酶。

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

【茶叶茶青机】【茶叶烘干机】【茶叶揉捻机】【茶叶输送机】【瓜子加工机械】炒干机

炒干机

干燥的目的，蒸发水分，并整理外形，充分发挥茶香。干燥方法，有烘干、炒干和晒干三种形态。绿茶的干燥工序，一般先经过烘干，然后再进行炒干。因揉捻后的茶叶，含水量仍很高，如果直接炒干，会在炒干机的锅内很快结成团块，茶汁易粘结锅壁。故此，茶叶先进行烘干，使含水量降低至符合锅炒的要求。

因杀青方法不同，分烘青、炒青、蒸青、晒青。

因干燥方法不同，分炒干、烘干、风干、晒干。

【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。

老茶农用起炒茶机

沿着龙坞茶村那条茶道，两边都是农家茶楼。炒了40多年茶的茶农老杜家有一台炒茶机。

炒茶机分成三大格，茶叶炒干机，采摘来的青叶经过摊晾后就可直接倒入第一格，茶叶在每一格中定时停留2分钟，滚筒茶叶炒干机批发商，再从第三格自动倒出，这样就完成“杀青”过程。老杜说，炒茶机的出现只是近两年的事，2005年开始少量出现，如今八成以上的茶农都添置了炒茶机。

海南炒干机-茶叶炒干机-增荣机械(推荐商家)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(www.wy-zrcj.com)实力雄厚，信誉可靠，在浙江金华的粮食加工机械等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领增荣机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司(www.zrmj.com)还是从事揉捻机，茶叶揉捻机，茶叶揉捻设备的厂家，欢迎来电咨询。