

# 多功能柑普茶烘干机一机多用茶叶箱式烘箱省时省电

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 多功能柑普茶烘干机一机多用茶叶箱式烘箱省时省电        |
| 公司名称 | 广州凯志能源科技有限公司                   |
| 价格   | 52000.00/台                     |
| 规格参数 | 品牌:志源<br>型号:F.GPC-12P<br>产地:广州 |
| 公司地址 | 广州市花都区                         |
| 联系电话 | 18589291740 18520380992        |

## 产品详情

柑普茶烘干机——专业的制作工艺分享

- 1、首先进行橘子的处理。如今为了提供效率，很多厂商已经淘汰徒手挖橘子肉的方式，而是采用专门挖橘子的机器，效率很高。
- 2、其次是普洱茶入橘子皮。把挖好的橘子皮晾一下，把上好的云南普洱茶装在这个橘子皮里面，然后装到架子上面。
- 3、接着是高温蒸煮。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。
- 4、再者就是启动柑普茶烘干机进行烘干。把高温蒸过的柑普茶放到空气能热泵柑普茶烘干机里面进行烘干，温度控制在32-48 左右，注意慢慢升温，大概烘35个小时即可。注意：千万不能高温，因为高温会使柑普茶变色、变味。

之后，把烘干完的柑普茶进行包装，然后低温储存，存放时间越长，柑普茶味道越好。

## 江门新会柑普茶烘干机热销

提到江门新会，我们不得不提的一个新会特色产品——柑普茶。如今，柑普茶已经扬名海内外了。其味道甘醇、香甜、独有的花香味、陈香味和果香味，让很多爱茶之人留恋。而说到柑普茶的制作，自然少不了空气能热泵柑普茶烘干机的助力。我们都知道，柑普茶实际上是采用新会大红柑和云南普洱茶叶作

为原料制作而成的一种茶叶。两者的结合，需要进行烘干才能让彼此的味道结合在一起。于是，热泵柑普茶烘干机顺势而上。那么，这样一款烘干设备究竟是如何运作的？如何让柑普茶商户在激烈的竞争中脱颖而出。

## 简单介绍柑普茶烘干制作工艺

柑普茶的制作工艺比较复杂，不是三言两语就可以了解清楚，下面为大家简单介绍其制作工艺，让大家有一个大致的了解。

- 1、橘子的处理。柑普茶是由新会大红柑和云南普洱茶叶制作而成的，因此需要先将橘子肉挖掉，便于柑普茶存放到橘子皮里面去。
- 2、橘子皮挖好之后应该先进行晾晒一下，再将云南普洱茶装入橘子皮里面。
- 3、将装好柑普茶的橘子皮装到架子上，放到高温的蒸房里面蒸一下。主要目的是让两者的味道更好地结合在一起。
- 4、启动凯志空气能热泵柑普茶烘干机，将高温蒸过的柑普茶放到烘房里面。
- 5、将柑普茶烘干机温度设定在32-48摄氏度左右。烘干时间控制在35个小时左右，烘干过程注意要慢慢升温。因为温度过高，柑普茶会变色变味影响品质。
- 6、经过以上几个步骤，柑普茶就完成烘干了，可以进行包装并低温储存。

## 柑普茶烘干机——柑普茶制作过程中必不可少的烘干设备

柑普茶，是一种用江门新会小青柑挖掉其肉，并将云南普洱茶放入小青柑皮里面，通过一系列的工艺制作而成的茶叶。那么如何才能制作出味道甘醇香甜、并有着浓浓花香味、陈香味和果香味的柑普茶呢？答案就是采用空气能热泵柑普茶烘干机进行干燥处理，通过热风循环烘干方式将小青柑的味道和普洱茶的茶味逼出来并融合到一起，同时通过升温加热除湿的不断循环过程将其含有的水分去除掉，形成干制品的茶叶，并包装以便于更好更长久的储存。可以说，柑普茶烘干机是柑普茶制作过程中必不可少的烘干设备，目前在柑普茶的主产地江门新会，已经有不少制作商开始认可并采用这样一款新能源技术的环保节能型烘干设备。