

Estructura de secador de té



[Los secadores de té](#) utilizados en varios lugares a menudo se fabrican con referencia a prototipos extranjeros. Aunque existen muchas ventajas, también existen muchos problemas, como el alto consumo de acero, el alto costo, la baja eficiencia de producción y el alto consumo de carbón, que no pueden satisfacer las necesidades de las unidades de producción. Por lo tanto, tenemos que ir con urgencia. Investiga nuevos tipos de secadoras automáticas.

[Secadora de microondas](#)

En primer lugar, la descripción de la secadora y los problemas.

1. El volumen de calor desperdicia los varios secadores anteriores, y el modo de transporte de volumen de aire de calor, excepto el ventilador del secador tipo Baron, es de arriba a abajo, y el otro se ingresa de abajo hacia abajo, por lo que el volumen de calor es capa por capa. Debilitado

Además, el espacio formado por el fondo del tanque y el compartimiento con fugas de té están separados por 80 mm, por lo que aquí se desperdicia la mayor parte del volumen de calor, lo que en realidad debilita el efecto de cocción aplicado a las hojas de té.

2. La deshumidificación es lenta, se reduce la eficiencia de secado.

En el secador existente, las hojas fermentadas se alimentan desde la capa superior a la capa inferior, y la capa superior de

la temperatura es la más baja (50 a 65 ° C), que es capa por capa y la capa inferior es la más alta. Cuando las hojas de té todavía están en la capa superior, las hojas de té aún están fermentadas, lo que provoca una fermentación excesiva. La humedad en la capa inferior de la secadora se descarga hacia arriba, lo que aumenta la humedad de la capa superior de té, y el volumen de aire de la parte inferior a la superior es débil, y la humedad no es suficiente, lo que reduce la eficacia del secado.

3. La secadora no está lo suficientemente húmeda como para afectar la calidad del té. Las hojas de té húmedas están en el horno, y la ventilación es buena en las paredes izquierda y derecha. Las hojas de té se secan rápidamente. Las hojas del té del medio no están lo suficientemente húmedas y se secan lentamente, por lo que las hojas del té del medio tienen mucha humedad.

Se tomaron muestras de tres puntos de venta de té. La prueba de humedad fue de 3,2 a 5,6%, y la media fue de 8,1%. El contenido de agua del té mixto fue de 5,3%, que aún cumplía con los requisitos de humedad de Maocha. Al mismo tiempo, de la revisión de calidad, el aroma y el sabor de las hojas de té son relativamente puros, mientras que el aroma medio es bajo y aburrido, el sabor es más claro y el fondo de las hojas es más oscuro. Debido a la alta humedad en el medio, la humedad no es transparente, y existe un fenómeno de vaporización, que reduce la calidad.

4. La disipación de calor del horno es grande.

La estufa de chorro caliente necesita quemarse con una gran cantidad de combustible para suministrar calor, y se suministra el horno. Sin embargo, cuando el aire caliente ingresa al horno, la entrada de aire no está lo suficientemente húmeda de la parte inferior a la superior, y se evita que el calor se conduzca al exterior de la caja en la parte inferior del horno, y el té está cocido. El médium se debilita.