

# La calidad del té del secador de té

Mejorar la eficacia del secador y la calidad del té cocido.



Una vez que las hojas fermentadas hayan alcanzado el nivel adecuado, deben ingresar inmediatamente al horno para detener la actividad de la enzima a alta temperatura, asegurarse de que estén brillantes y que se sequen a una temperatura más baja, lo que es beneficioso para mantener la calidad del té negro. Sin embargo, la temperatura actual de varias capas en el secador es baja y la capa inferior es relativamente alta, lo que no cumple con los requisitos de secado, por lo que la calidad del té es difícil de mantener.

## [Secadora de microondas](#)

(a) Modificación del [secador de té](#).

1. Transporte por capas de aire y aire caliente De arriba a abajo, las seis capas se cambian a ocho capas, y el aire se introduce en la quinta y tercera capas respectivamente, de modo que la capa superior tiene una temperatura alta y un gran volumen de aire. La capa superior tiene una gran cantidad de aire, y después de que se descarga una gran cantidad de humedad, la capa inferior de humedad aumenta más rápidamente, de modo que se forma un flujo de gas ascendente

suave en el horno.

2. El almacén de té con fugas está equipado con un dispositivo de transporte de viento en la pendiente inferior del almacén de té con fugas. Se agrega una placa de hierro galvanizado para hacer una forma cóncava. La capa inferior del secador se usa para soplar el té en la pendiente del té y soplar el viento en el cubo del té. Escoba barriendo té. Al mismo tiempo, reduzca el espacio vacío del almacén de té con fugas para aumentar la aplicación de calor y volumen de aire, y ejerza completamente el efecto de calor.

3. Aumente el tablero de dos páginas de dos capas y aumente el área de la hoja.

Después de estratificarse en el viento, el viento ingresa desde el quinto piso y el calor aún está disponible en los pisos sexto, séptimo y octavo. A diferencia de las seis capas originales, el calor se pierde fácilmente. Ahora, después de la mejora, se agrega la segunda capa del tablero de cien páginas, que no afecta el efecto de deshumidificación.

4. Cambia el viento frío por el viento caliente.

Mejore la instalación de la estufa de chorro caliente, aproveche al máximo el calor residual de la estufa de chorro caliente, como la parte superior del horno, la cámara del horno, la chimenea, etc., para que el aire frío se convierta en aire caliente.

Luego se envía al horno como una fuente de calor para lograr el objetivo de ahorrar combustible.

5. Agregar una aspiradora Después de que la secadora aumenta el volumen de aire, la pieza de luz y el polvo de té se quitan fácilmente de la caja, y el polvo de té y té aumenta. Por lo tanto, la cubierta de polvo se coloca en el horno y el ventilador de succión sopla la pieza de luz y el polvo de té. Coleccionado en el colector de polvo, limpiar el taller.

6. Reemplazo de la cinta transportadora. Se ajusta la cuchilla original. La placa niveladora es alta y baja. Toma tiempo y afecta el grosor de la hoja. Ahora se cambia a la rueda excéntrica. Es fácil ajustar el grosor de la capa superior de la cinta transportadora.

Una vez modificado el secador, sus ventajas son las siguientes:

1. El volumen de aire es grande, la humedad se descarga rápidamente y la salida aumenta.

Se duplica en comparación con la salida del mismo tipo de secador. Si la temperatura aumenta, el rendimiento también puede aumentar.

2. La temperatura del té es alta en la capa superior y baja en la capa inferior, lo que mejora la calidad de las hojas de té.

3. Estratificado en el viento, es mejor entrar en el viento.

El soplador del dispositivo de entrada de aire superior extrae aire caliente, y la capa superior fluye hacia la capa inferior, y el regulador controla el caudal. Se distribuye en la dirección hacia adelante y se introduce desde la capa superior e inferior. Las hojas de té de la bandeja de té con fugas se expulsan completamente con la pendiente del volumen de aire inferior. La máquina de té que ingresa al viento ingresa al horno directamente al horno. Incluso si el amortiguador puede controlar la dirección del viento, es difícil girarlo y no se puede lograr la entrada de aire estratificada.

4. El horno de aire caliente utiliza completamente el calor residual para reducir el consumo de carbón.

El calor generado por la estufa a alta temperatura debe ser alimentado, y el dissipador de calor de la parte superior del horno, la cámara del horno y la chimenea se utilizan para calentar el aire frío y convertirlo en aire caliente, que también es un método para ahorrar combustible.

5. La secadora debe estar equipada con equipo.

El volumen de aire de la secadora aumenta, y la humedad y el polvo del té que emite deben ser mayores. Estos pedazos de té livianos y el polvo del té no se recolectan y almacenan en talleres dispersos, y no pueden ser civilizados. Por lo tanto, es necesario aspirar el equipo en consecuencia. Equipamiento, como accesorio para el secador. Especialmente para las fábricas de té refinado, es más necesario secar todo tipo de hojas de té pequeñas y ligeras. Si se reduce el volumen de aire y se reduce el volumen de aire, la eficiencia de secado es baja, no solo se desperdicia combustible, sino que también se reduce la velocidad de flujo del aire frío en la tubería de hierro fundido, lo que afecta la vida útil del conducto de aire, y el calor residual del cuerpo del horno no se utiliza completamente para ahorrar combustible.