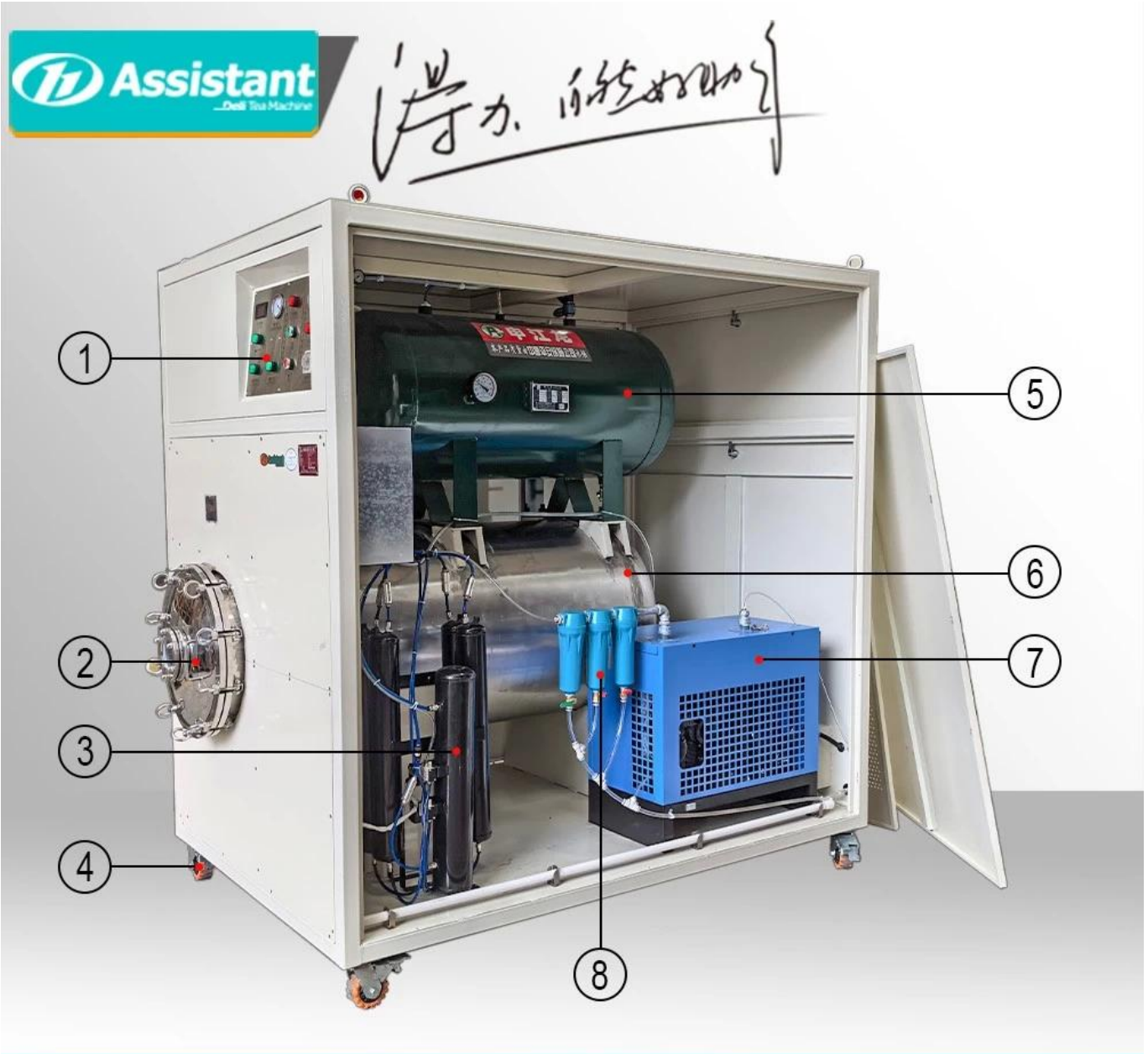


## TƏSVİRİ

GABA çayının istehsalı üçün xüsusi olaraq hazırlanmış DL-6CFJT-15070, oksigeni çıxarmaq üçün vakuum ekstraksiyasını, oksigensiz şəraiti saxlamaq üçün azot qazının əmələ gəlməsini, davamlı oksigensiz və oksigensiz mühit üçün azotun inyeksiyasını qaz halına gətirir. çay yarpaqlarında y-aminobutirik turşusu (GABA) toplamaq üçün fermentasiya, optimal fermentasiya nəticələrini təmin edir.

## PARÇALI GÖRÜNÜŞ



Website: [delijx.com](http://delijx.com) Email: [info@delijx.com](mailto:info@delijx.com)  
WhatsApp/ WeChat/ Tel: 0086-18120033767

①	İdarə paneli	⑤	Azot saxlama anbarı
②	304 paslanmayan poladdan sızdırmazlıq qapağı	⑥	Paslanmayan poladdan fermentasiya qabı
③	Azot generatoru	⑦	Nəmlik Dondurucu Quruducu

④	Dəstək təkərləri	⑧	Hava filtrasiya dəsti
---	------------------	---	-----------------------

## ÜSTÜNLÜK

1. Tam avtomatik idarəetmə, avtomatik vakuüm azot doldurulması.
2. Tam möhürlənmiş, 304 paslanmayan poladdan hazırlanmışdır.
3. Güvənli 6 mm-lik paslanmayan polad silindr, 3 dəst təzyiqliq relyefi təhlükəsizlik cihazları ilə.
4. Böyük tutumlu, partiyaya 200 kiloqram.
5. Şüşə pəncərə ilə istənilən vaxt çayın vəziyyətini müşahidə edin.

## TƏTBİQ

GABA çayının istehsalı üçün xüsusi olaraq hazırlanmış bu oksigensiz fermentator aşağıdakı funksiyaları yerinə yetirir.

1. **Vakuüm nasosu:** Oksigensiz fermentasiya prosesi oksigensiz bir mühitdə aparılmalıdır, ona görə də bu çənin çəndəki oksigenin tamamilə tükənməsini təmin etmək üçün vakuüm vurma funksiyası var.
  2. **Azot əmələ gətirin:** Azot yaratmaqla, çay fermentasiyasını təşviq etmək üçün çən oksigensiz vəziyyətdə saxlanılır. Azot fermentasiya prosesinə müdaxilə etməyən təbii qazdır.
  3. **Azotla doldurulması:** Fermentasiya başlamazdan əvvəl oksigensiz mühitin davamlılığını təmin etmək üçün çən azotla doldurulur.
  4. **Oksigensiz fermentasiya:** Çay yarpaqları y-aminobutirik turşusu (GABA) toplamaq üçün qazanın içərisində oksigen olmadan fermentasiyaya məruz qalır. Bu xüsusi fermentasiya prosesi GABA çayını digər çay növlərindən fərqləndirir
- Xülasə, bu oksigensiz fermentasiya çəni GABA çayının istehsalı üçün xüsusi olaraq hazırlanmış mühüm vasitədir və çay yarpaqlarının oksigensiz mühitdə optimal fermentasiya nəticələrinə nail olmasını təmin edir.

## SPESİFİKASIYA

GABA çay fermentasiya emal maşını spesifikasiya siyahısı:

Model	DL-6CFJT-15070
Ölçü	220*135*210sm
Gərginlik	220/50V/Hz
Güc	5 kVt
Azot təmizliyi	99
Kovan diametri	715 mm
Barel uzunluğu	1500 mm
Tank təzyiqli	0,6 MPa
Minimum vakuüm dərəcəsi	100PA
Səmərəlilik	200 kq/saat

Xüsusi ehtiyaclarınız varsa, müştəri ehtiyaclarına uyğun olaraq fərdiləşdirilə bilər.



### İdarə paneli

GABA çay yarpağı oksigensiz Fermentasiya çeni ağıllı temperatur və vaxta nəzarət sistemi ilə təchiz edilmişdir. Onun var

99% azot təmizliyi və real vaxt azot təzyiqi ekranı. Cihaz vakuüm emişini tənzimləməyə imkan verir vaxt.



## Manometr

İstehsal prosesinin təhlükəsizliyini təmin etmək üçün bareldəki mənfi və müsbət təzyiqin təhlükəsizlik dəyərini tənzimləyə bilərsiniz.



### **Azot saxlama anbarı**

\* Azot saxlama çəni təzyiqli təhlükəsizliyi sertifikatı ilə xarakterizə olunur və təzyiqli relyef klapan ilə təchiz olunub. O, həmçinin lazım olduqda maşının dərhal iş rejiminə keçməsinə təmin etmək üçün azotu əvvəlcədən saxlaya bilər.



### **Azot generatoruHava filtrasiya dəsti**

Hava filtrasiya komponentləri fermentasiya tankından çirkləndiriciləri v irklri çıxarmağa kömək edən hava filtrasiya sisteminin vacib hissələridir.

### **killr**









 **Assistant**  
[www.delijx.com](http://www.delijx.com) — Deli Tea Machine











ƏLAQƏ

**Əgər bu məhsulla maraqlanırsınızsa, qiymətini öyrənmək üçün bizimlə əlaqə saxlayın.**





↑ ↑ Ən son qiyməti birbaşa əldə etmək üçün işarəyə klikləyin ↑ ↑

---

**Assistant**  
Deli Tea Machine

Quanzhou Deli Agroforestry Machinery Co., Ltd.  
12# Dongqing Road, Chengxiang Town,  
Anxi County, Quanzhou, Fujian, China (Mainland)

WhatsApp / WeChat: 0086-18120033767  
Email : info@delijx.com  
Web: www.delijx.com

---

↓ ↓ Aşağıda əlaqə məlumatlarınızı da qoya bilərsiniz. Adətən sizinlə təxminən 10 dəqiqə ərzində əlaqə saxlayırıq ↓ ↓