

Для чайного оборудования, рекомендованного на этой странице, содержание воды в свежем чайном листе составляет 75%, а в сухом чае - 5%.

Согласно нашим местным данным по производству чая, из 4 кг влажного чайного листа получается 1 кг сухого чая.

	Содержание Mositure (%)	Общий вес (кг)
Оригинальный	≈ 75	≈ 10
После увядания	≈ 70	≈ 8,5
После фиксации	≈ 60	≈ 6,5
После прокатки	≈ 60	≈ 6,5
После высыхания	≤ 5	≤ 2,6

Приведенные выше данные взяты из наших данных о производстве чая в местных регионах, и в разных регионах могут быть отклонения в производстве чая.

1. Увядание

Поскольку свежесобранные чайные листья более влажные, а запах травы сильнее, их необходимо поместить в прохладное и проветриваемое помещение для увядания. После увядания содержание воды в чайных листьях уменьшается, листья становятся мягкими, пропадает травяной запах. и раскрывается аромат чайных листьев, который способствует последующей обработке, такой как фиксация, скручивание, ферментация и т. д. Цвет, вкус и качество зеленого чая лучше, чем чай без увядания.

Мы рекомендуем использовать 5 бамбуковых подносов для чайной стойки DL-TQJ-20, вместимость каждого подноса 2,5 кг, для чайного листа 10 кг необходимо 5 шт., Время работы около 1-2 часов.

Assistant *Delijx Tea Machine*

Tea Wither Rack
DL-TQJ-20

Layers : 20 Layers
Diameter : 118 cm
Materials : Bamboo
For All Kinds Tea

Capacity 2.5 kg per tray
Capacity 50 kg per rack
Natural Bamboo Products **L:125cm W:125cm H:240cm**

Website: delijx.com Email: info@delijx.com
WhatsApp/ WeChat/ Tel: 0086-18120033767



Стеллаж для естественного увядания с бамбуковыми поддонами, 20 шт., DL-TQJ-20

Рекомендуемые рабочие данные	
Темп	Комнатная температура
Время	1-2 часа
Емкость	2,5 кг на лоток

Содержание влаги после этапа увядания упадет до 70%, общий вес чайного листа около 8,5 кг.

2. Ремонт

Стадия фиксации в основном используется для производства различных неферментированных или полужерментамированных чаев. Активность фермента в свежих листьях снижается при высокой температуре, полифенолы чая в свежих листьях останавливаются для окислительного брожения, запах травы устраняется, аромат чайных листьев возбуждается, а влага в свежие листья выпариваются. Свежие листья становятся более мягкими, что способствует последующему процессу скручивания, а чайные листья не так легко повредить.

Мы рекомендуем использовать 1 набор DL-6CSTCG-60B для фиксации чая для ручной обжарки, емкость 1,5 кг на партию, для чайного листа 8,5 кг требуется 1 набор, время работы около 1 часа.



Сковорода для жарки с электрическим нагревом и столом из нержавеющей стали DL-6CSTCG-60B

Рекомендуемые рабочие данные	
Температура	250 °C - 320 °C
Время	5-7 минут
Рабочий Тип	Руководство
Емкость	1,5 кг на партию

Содержание влаги после этапа увядания упадет до 60%, общий вес чайного листа около 6,5 кг.

3. Прокатка

Различные чайные листья имеют разное время скручивания и разные функции для зеленого чая: Зеленый чай - это неферментированный чай. После фиксации окислительное брожение внутри чайных листьев было остановлено, поэтому наиболее важной причиной скручивания зеленого чая является его формирование.

Мы рекомендуем использовать 1 комплект чайно-вальцовой машины DL-6CRT-25, вместимостью 3,0 кг на партию, для чайного листа 6,5 кг требуется 1 комплект, время работы около 1 часа.

Assistant
...and Your Machine

力. 自然

Tea Rolling Machine DL-6CRT-25

Voltage : 220V 50HZ
Power : 0.37 kw
Barrel Diameter : 25 cm
Barrel Height : 18 cm
For All Kind Tea

3 kg Per Batch
6-30 kg per hour
Stainless Steel Type

L:72cm W:64cm H:95cm

Website: delijx.com Email: info@delijx.com
WhatsApp/ WeChat/ Tel: 0086-18120033767



Самая дешевая машина для замеса чая с бочкой 25см DL-6CRT-25

Рекомендуемые рабочие данные	
Скорость вращения	42 об / мин
Время	Около 10 минут
Емкость	3 кг на партию

Содержание мокроты после прокатки не изменится, содержание мокроты по-прежнему 60%, общий вес чайного листа около 6,5 кг.

4. Сушка

Сушка зеленого чая обычно предназначена для испарения влаги из чайных листьев, чтобы чайные листья были более плотными и сформированными, более компактными, а аромат зеленой травы выделялся для усиления аромата зеленого чая.

Мы рекомендуем использовать 1 набор барабана для сушки чая DL-6CHBL-70, вместимостью 7,5 кг на партию, для чайного листа 6,5 кг требуется 1 набор, время работы около 1 часа.

Assistant
...and Your Machine

力. 自然

Bamboo Drum Dryer
DL-6CHBL-70

Voltage: 160-230V
Power: 1800 W
For All Kind Tea
Drum Diameter 70cm

Capacity: 7500 g
All Bamboo Drum
Temp Range: 30-150°C

L:74cm W:74cm H:64cm

Website: delijx.com Email: info@delijx.com
WhatsApp/ WeChat/ Tel: 0086-18120033767



Сушильная машина для выпечки чая с бамбуковым барабаном DL-6CHBL-70

Рекомендуемые рабочие данные	
Температура	85 °C - 95 °C
Скорость вращения	0 об / мин
Время	40-60 минут
Емкость	7,5 кг / партия

Содержание влаги после стадии сушки упадет менее чем на 5%, общий вес чайного листа около 2,6 кг.

5. Сортировка

В процессе приготовления чая из-за разного размера, формы и возраста собранного чая качество производимого чая также различается. И чай может сломаться в процессе производства, нам нужно классифицировать разные сорта и разные размеры. Чаи отбираются, и разные сорта чая продаются по разным ценам, что позволяет максимизировать прибыль от производства чая.

Обычно для обработки 10 кг свежего листа лист собирают вручную, в чае не слишком много стеблей и примесей, нужно ли вам использовать машину для просеивания чая, зависит от ваших конкретных потребностей. В большинстве случаев просеивающая машина не требуется.

Assistant *力. 1058000*

Vibrating Winnowing Sorter
DL-6CFX-435QB

Voltage: 220V
Power: 300 W
Grade Level: 4
For All Kind Tea Sorting

300 kg Per Hour
Vibrating & Winnowing
All Stainless Steel Type

L:98cm W:52cm H:119cm

Website: delijx.com Email: info@delijx.com
WhatsApp/ WeChat/ Tel: 0086-18120033767



Сортировочная машина для сортировки чая с малым типом DL-6CFX-435QB

6. Упаковка

Для разных регионов и клиентов мы не можем знать, что у всех разные потребности в упаковке. Для другой упаковки вы можете перейти по следующим ссылкам, чтобы выбрать понравившуюся упаковку.

Получить цитату

Ниже представлена общая модель и необходимое количество оборудования, рекомендованное на этой странице:

Имя	Модель	Количество
Стеллаж для завяливания чая	DL-TQJ-20	2
Машина для фиксации чая	DL-6CSTCG-60B	1
Машина для завальцовки чая	DL-6CRT-25	1
Машина для сушки чая	ДЛ-6ЧБЛ-70	1
Машина для сортировки чая	DL-6CFX-435QB	1

Свяжитесь с нами следующими способами, чтобы получить ценовое предложение на оборудование, рекомендованное на этой странице.





↑ ↑ Щелкните значок, чтобы получить цитату напрямую ↑ ↑



Можно ↓ Вы также можете оставить свои контактные данные
внизу. Обычно мы связываемся с вами примерно через 10 минут
↓ ↓