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	≈ 100
После увядания	≈ 60	≈ 65
После прокатки	≈ 60	≈ 65
После брожения	≈ 60	≈ 65
После высыхания	≤ 5	≤ 26

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.

Мы рекомендуем использовать 2 набора подставок для завяливания чая DL-TQJ-20, вместимость 50 кг на партию, для 100 кг чайного листа требуется 2 набора, время работы около 17-24 часов, в случае пасмурной и дождливой погоды время завяливания необходимо увеличить соответственно.

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

Рекомендуемые рабочие данные	
Темп	Комнатная температура
Время	17-24 часов
Емкость	2,5 кг на лоток

После увядания содержание мокроты упадет до 60%, а общий вес чайного листа около 65 кг.

2. Прокатка

У разных чайных листьев разное время скручивания и разные функции, для черного чая: черный чай - это полностью ферментированный чай. Он нуждается в ферментах, танине и других веществах в свежих листьях, чтобы реагировать с кислородом и другими веществами в воздухе. Однако эти вещества обычно плохо реагируют с воздухом в клеточной стенке. Поэтому вам нужно использовать вальцовочную машину, она скручивает и натирает клеточные стенки свежих листьев и разбивает чайный сок. Вещества в свежих листьях полностью контактируют с воздухом для окислительного брожения. От степени перекручивания зависит разный цвет и вкус черного чая.

Мы рекомендуем использовать 1 набор для вальцовки чая DL-6CRT-40, вместимостью 11-13 кг на партию, для чайного листа 65 кг требуется 1 набор, время работы около 5 часов.

Машина для скручивания чая среднего типа Battel 40 см DL-6CRT-40

Рекомендуемые рабочие данные	
Скорость вращения	42 об / мин
Время	Около 40-60 минут
Емкость	11-13 кг на партию

Содержание чайного листа после прокатки не изменится, содержание в нем по-прежнему 60%, общий вес чайного листа около 65 кг.

3. Ферментация

Черный чай - это полностью ферментированный чай, наиболее важной частью процесса производства которого является ферментация. Ферментация заключается в том, чтобы трава в дозаторе чая пахла. Вещества, содержащиеся в черном чае, полностью контактируют с воздухом. При подходящих условиях температуры и влажности полифенольные соединения в чае ферментируются и окисляются с образованием теафлавинов, теарубинов и т. Д. И пусть черный чай источает неповторимый аромат.
Обычно время ферментации черного чая не должно быть слишком длинным. Потому что во время сушки чай будет продолжать ферментировать во время фазы повышения температуры.

Мы рекомендуем использовать 1 комплект машины для брожения чая DL-6CFJ-20QB, вместимостью 60 кг на партию, для чайного листа 65 кг требуется 1 комплект, время работы около 3-4 часов.

5 лотков из нержавеющей стали для брожения черного чая DL-6CFJ-20QB

Рекомендуемые рабочие данные	
Температура	30 ℃ - 35 ℃
Влажность	90% - 95%
Время	3-4 часа
Емкость	60 кг на партию

Содержание чайного листа после стадии ферментации не изменится, содержание в нем по-прежнему 60%, общий вес чайного листа около 65 кг.

4. Сушка

Поскольку черный чай все еще находится в процессе ферментации перед сушкой, для черного чая первым шагом является выпаривание воды в чае, а затем снижение активности фермента высокой температурой, чтобы чайные листья останавливали окислительную ферментацию, а качество черного чая сохраняется. В то же время он источает запах травы и сжимает чайные листья, делая чай более красивым и полным аромата.

Мы рекомендуем использовать 1 комплект сушилки для чая DL-6HZ-2, вместимостью 6-8 кг на партию, для чайного листа 65 кг требуется 1 комплект, время работы около 5 часов.

10-слойная миниатюрная машина для сушки чая роторного типа с лотком 50 см DL-6CHZ-2QB

Рекомендуемые рабочие данные	
Температура	85 ℃ - 95 ℃
Скорость вращения	6 об / мин
Время	40-60 минут
Емкость	6-8 кг / партия

Содержание влаги после прокатки упадет менее чем на 5%, общий вес чайного листа около 25 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.

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 завальцовки чая	ДЛ-6РТ-40	1
Машина для брожения чая	DL-6CFJ-20QB	1
Машина для сушки чая	ДЛ-6ЧЗ-2КБ	1
Машина для сортировки чая	DL-6CFX-435QB	1

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

WhatsApp

↑ ↑ Щелкните значок, чтобы получить цитату напрямую ↑ ↑

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