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	≈ 70	≈ 85
После фиксации	≈ 60	≈ 65
После прокатки	≈ 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. Цвет, вкус и качество зеленого чая лучше, чем чай без увядания.

Мы рекомендуем использовать 2 набора подставок для завяливания чая DL-TQJ-20, вместимость 50 кг на партию, для 100 кг чайного листа необходимо 2 набора, время работы около 1-2 часов.



<u>Стеллаж для естественного увядания с бамбуковыми поддонами, 20 шт., DL-</u>
<u>TQJ-20</u>

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

После завяливания содержание влаги в чайном листе упадет до 70%, а общий вес чайного листа около 85 кг.

2. Ремонт

Стадия фиксации в основном используется для производства различных неферментированных или полуферментированных 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 для фиксации чая DL-6CST-50, производительность 25 кг в час, для чайного листа 85 кг требуется 1 набор, время работы около 3 часов.



Машина для фиксации зеленого чая / улун / желтого чая диаметром 50 см DL-6CST-50

Рекомендуемые рабочие данные		
Температура	250 °C - 320 °C	
Время	5-7 минут	
Скорость вращения	30 об / мин	
Емкость	2,5 кг на партию	

После увядания содержание мокроты упадет до 60%, а общий вес чайного листа около 65 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 набор для вальцовки чая DL-6CRT-30, емкость 5 кг на партию, для чайного листа 65 кг требуется 1 набор, время работы около 3 часов.



Машина для завальцовки чайных листьев типа SS на 30 см меньше и дешевле DL-6CRT-30

Рекомендуемые рабочие данные		
Скорость вращения	42 об / мин	
Время	Около 10 минут	
Емкость	5 кг на партию	

Содержание чайного листа после прокатки не изменится, содержание в нем попрежнему 60%, общий вес чайного листа около 65 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 комплект сушилки для чая DL-6HZ-2, вместимостью 6-8 кг на партию, для чайного листа 65 кг требуется 1 комплект, время работы около 3 часов.



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

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

Содержание мокроты после прокатки упадет до менее 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:

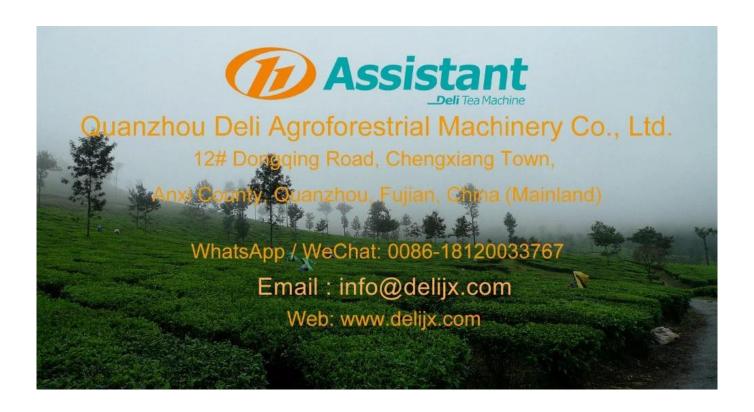
Р ММЯ	Модель	Количество
Стеллаж для завяливания чая	DL-TQJ-20	2
<u>Машина для фиксации чая</u>	DL-6CST-50B	1
Машина для завальцовки чая	DL-6CRT-30	1
<u>Машина для сушки чая</u>	ДЛ-6ЧЗ-2КБ	1
Машина для сортировки чая	DL-6CFX-435QB	1

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





↑ ↑ Щелкните значок, чтобы получить цитату напрямую ↑ ↑



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