

Đối với thiết bị pha trà được đề xuất trên trang này, hàm lượng nước của lá chè tươi là 75% và hàm lượng nước của chè khô là 5%.

Theo số liệu sản xuất chè tại địa phương của chúng tôi, 4kg lá chè ướt tạo ra 1kg chè khô.

	Nội dung Moisture (%)	Tổng trọng lượng (kg)
Ban đầu	≈ 75%	≈ 100kg
Sau khi khô héo	≈ 73%	≈ 95kg
Sau khi lắc / tung	≈ 60%	≈ 65kg
Sau khi sửa chữa	≈ 45%	≈ 45kg
Sau khi lã	≈ 45%	≤ 45kg
Sau khi sấy khô	≤ 5%	≤ 26kg

Dữ liệu trên là từ dữ liệu sản xuất chè tại địa phương của chúng tôi và có thể có sự sai lệch trong sản xuất chè ở các vùng khác nhau.

## 1. Làm héo

Bước phơi khô trà ô long là phơi nắng cho héo, phơi lá trà dưới nắng khoảng 30-60 phút, chọn thời điểm tốt nhất là 4:00 - 5:00 chiều, cứ 10 phút thì lật lá trà, để nước rút bớt. đến khoảng 78%, mùi thơm của trà bắt đầu lộ ra.

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng 2 bộ giá phơi chè DL-TQJ-20, công suất 50kg một mẻ, đối với 100kg chè cần 2 bộ, xếp lá chè lên pallet tre và phơi nắng.

**Assistant**  
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

**Với 20 chiếc Pallet tre Trà Giá đỡ héo tự nhiên DL-TQJ-20**

Dữ liệu làm việc được đề xuất	
Nhân viên bán thời gian	Nhiệt độ phòng
Thời gian	30-60 phút
Dung tích	2,5 kg mỗi khay

Hàm lượng khảm sau bước làm héo sẽ giảm xuống còn 73%, tổng trọng lượng lá chè khoảng 95kg.

## 2. Lắc / tung

Lắc và héo đều là hai phần của quá trình lên men. Trong quá trình làm héo của trà ô long, do lá nằm yên nên rất nhiều nước sẽ chỉ bốc hơi từ lá, còn nước trong cuống lá không bị mất đi sẽ dẫn đến vị đắng của lá trà rất mạnh. , điều này ảnh hưởng nghiêm trọng đến chất lượng của trà ô long. Nó là cần thiết để lắc. Thông qua quá trình lắc, hoạt động của lá được tăng cường. Nước trong thân lá tiếp tục được vận chuyển lên lá, giúp lá bay hơi lại nước, Phân tán mùi cỏ của lá trà, do đó, vị trà ô long thành phẩm sẽ không bị đắng, cải thiện chất lượng rất nhiều. trà ô long.

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng 1 bộ trống lắc trà ô long DL-6CYQT-60, công suất 32kg một mẻ, cho 95kg lá trà cần 1 bộ.

Sau khi lắc, bước đầu tiên trà ô long cần được đặt trên các giá phơi (mỗi lần nghỉ nên cho trà lên các thanh tre).

Trà ô long sau khi lắc phải có màu xanh với viền đỏ, nghĩa là bên trong lá vẫn còn xanh nhưng mép lá lại có màu đỏ.



刘力. 1812003767

### Oolong Tea Drum DL-6CYQT-6015



**32 kg per batch**  
**All Bamboo Drum**  
**For Oolong Tea Shaking**      **Drum Size : D60 X L150**

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

## Chế biến trà Ô long Máy đánh trống tre DL-6CYQT-6015

Dữ liệu làm việc được đề xuất	
Nhiệt độ	≈20 °C
Độ ẩm môi trường xung quanh	≈50%
Thời gian nghỉ ngơi khi lắc đầu tiên	3-4 phút
Thời gian lắc thứ hai	1,5-2 giờ
Thời gian nghỉ khi lắc thứ hai	5-10 phút
Thời gian lắc thứ ba	2-2,5 giờ
Thời gian nghỉ ngơi khi lắc lần thứ ba	20-25 phút
Tốc độ lắc	6-12 giờ
Dung tích	32 kg / mẻ

Hàm lượng khảm sau bước lắc sẽ giảm xuống còn 60%, tổng trọng lượng lá chè khoảng 65kg.

### 3. Sửa chữa

Bước cố định chủ yếu được sử dụng để sản xuất các loại trà chưa lên men hoặc bán lên men khác nhau. Hoạt tính của enzyme trong lá tươi bị giảm do nhiệt độ cao, polyphenol trong lá tươi bị ngừng lại để lên men oxy hóa, khử mùi hôi của cỏ, mùi thơm của lá chè được kích thích và độ ẩm trong lá tươi bị bay hơi. Lá tươi trở nên mềm hơn, có lợi cho quá trình cuộn sau đó, lá chè không dễ bị hỏng.

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng 1 bộ máy định hình chè DL-6CST-50B, công suất 25kg / giờ, đối với 65kg chè cần 1 bộ, thời gian làm việc khoảng 2,5 giờ.



**Assistant**  
...Deli Tea Machinery

Tea Fixation Machine  
**DL-6CST-50**

Voltage : 220V 50HZ  
Power : 0.75 KW  
Drum Diameter : 500 mm  
Drum Length : 650 mm  
For Green/Oolong/Yellow Tea

Gas Heating  
Capacity 25 kg/h  
2.5mm Steel Board

**L:115cm W:82cm H:130cm**

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

**Máy gia nhiệt khí có đường kính 50cm Máy định hình trà xanh / ô long / vàng  
DL-6CST-50**

Dữ liệu làm việc được đề xuất	
Nhiệt độ	250 °C - 320 °C
Thời gian	5-7 phút
Tốc độ xoay	30 vòng / phút
Dung tích	2,5 kg mỗi mẻ

Hàm lượng khảm sau bước làm héo sẽ giảm xuống còn 45%, tổng trọng lượng lá chè khoảng 45kg.

#### 4. Lăn

Các lá trà khác nhau có thời gian cuộn khác nhau và các chức năng khác nhau.

Đối với trà ô long: trà ô long là loại trà bán lên men. Qua quá trình làm héo và lắc, một số lá trà đã bắt đầu lên men. Nhưng sau khi cố định, lá trà lại ngừng lên men nên chức năng quan trọng nhất của trà ô long là tạo hình giống như trà xanh. Khi nó được xoắn thành hình dạng mong muốn, hoạt động cán có thể được dừng lại và tiến hành chế biến tiếp theo.

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng 1 bộ Máy cán chè DL-6CRT-30, công suất 5kg mỗi mẻ, đối với 45kg lá chè cần 1 bộ, thời gian làm việc khoảng 1-2 giờ.



**Assistant**  
Tea Rolling Machine  
**DL-6CRT-30**

Voltage : 220V 50HZ  
Power : 0.55 kw  
Barrel Diameter : 30 cm  
Barrel Height : 21 cm  
For All Kind Tea

5 kg Per Batch  
10-50 kg per hour  
Stainless Steel Type

L:87cm W:70cm H:100cm

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

**Máy cán lá chè loại SS loại nhỏ hơn 30 cm Drum DL-6CRT-30**

Dữ liệu làm việc được đề xuất



Tốc độ xoay	42 vòng / phút
Thời gian	Khoảng 10 phút
Dung tích	5 kg mỗi mẻ

Hàm lượng khảm sau bước cán không thay đổi, hàm lượng khảm còn 45%, tổng trọng lượng lá chè khoảng 45kg.

## 5. Sấy khô

Việc làm khô trà ô long thường là làm bay hơi ẩm trong lá trà để lá trà được se lại và tạo hình, nén chặt hơn, đồng thời hương cỏ xanh được tỏa ra làm tăng mùi thơm của trà ô long.

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng 1 bộ Máy sấy chè DL-6HZ-5, công suất 15-20kg một mẻ, đối với 45kg chè búp cần 1 bộ, thời gian làm việc khoảng 2 giờ.



**Assistant**  
Rotary Tea Dryer  
**DL-6CHZ-5QB**

Voltage : 220V / 380V  
Heating Power : 9kw  
Tray Layers : 14 Layers  
Tray Diameter : 70 cm  
For All Kind Tea

15 kg Per Batch  
Drying Area : 5m<sup>2</sup>  
All Stainless Steel

L:91cm W:88cm H:183cm

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

### Máy sấy chè xoay 14 lớp Khay 70cm nhỏ hơn DL-6CHZ-5QB

Dữ liệu làm việc được đề xuất	
Nhiệt độ	85 °C - 95 °C
Tốc độ xoay	6 vòng / phút
Thời gian	40-60 phút
Dung tích	15-20 kg / mẻ

Hàm lượng khảm sau bước cán sẽ giảm xuống dưới 5%, tổng trọng lượng lá chè khoảng 25kg.

## 6. Sắp xếp

Trong quá trình sao chè, do kích thước, hình dáng, tuổi chè thu hái khác nhau nên chất lượng chè tạo ra cũng khác nhau. Và trà có thể bị hỏng trong quá trình sản xuất, chúng ta cần phân loại các cấp khác nhau và kích thước khác nhau. Các loại trà được lựa chọn và các loại trà khác nhau được bán với các mức giá khác nhau, do đó tối đa hóa lợi nhuận của việc sản xuất trà.



**Assistant**  
DL-6CFX-435QB

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

300 kg Per Hour  
Vibrating & Wining  
All Stainless Steel Type

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

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

**Máy sàng lọc phân loại trà loại nhỏ DL-6CFX-435QB**

## 7. Đóng gói

Đối với các khu vực và khách hàng khác nhau, chúng tôi không thể biết nhu cầu khác nhau của mọi người về bao bì. Đối với các bao bì khác nhau, bạn có thể truy cập các liên kết sau để chọn bao bì yêu thích của mình.

## Nhận báo giá

Sau đây là mô hình tóm tắt và số lượng thiết bị cần thiết được đề xuất trên trang này:

Tên	Mô hình	Định lượng
Giá đựng trà khô	DL-TQJ-20	2
Máy pha trà	DL-6CYQT-6015	1
Máy sữa trà	DL-6CST-50B	1
Máy cán chè	DL-CRT-30	1
Máy sấy chè	DL-6CHZ-5	1
Máy phân loại chè	DL-6CFX-435QB	1

**Liên hệ với chúng tôi theo những cách sau để nhận được báo giá của thiết bị được đề xuất trên trang này.**



**↑ ↑ Nhấp vào biểu tượng để nhận báo giá trực tiếp ↑ ↑**

---