

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	≈ 10
Sau khi khô héo	≈ 70	≈ 8,5
Sau khi sửa chữa	≈ 60	≈ 6,5
Sau khi lăn	≈ 60	≈ 6,5
Sau khi sấy khô	≤ 5	≤ 2,6

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

Vì lá chè mới hái có nhiều độ ẩm hơn và mùi cỏ nặng hơn nên cần đặt trong phòng thoáng mát để tránh héo. Sau khi héo, hàm lượng nước trong lá chè giảm đi, lá trở nên mềm và biến mất mùi cỏ. và mùi thơm của lá trà được tiết lộ, có lợi cho quá trình chế biến tiếp theo, chẳng hạn như cố định, xoắn, lên men, v.v. Màu sắc, mùi vị và chất lượng của chè xanh được tạo ra tốt hơn chè không bị héo.

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng khay tre 5 chiếc DL-TQJ-20, dung tích 2,5kg mỗi khay, đối với 10kg lá chè cần 5 chiếc, thời gian làm việc khoảng 1-2 giờ.

Assistant
...Delijx Tea Machine

陈力. 自然晾晒

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	1-2 giờ
Dung tích	2,5 kg mỗi khay

Hàm lượng khảm sau bước làm héo sẽ giảm xuống còn 70%, tổng trọng lượng lá chè khoảng 8,5kg.

2. 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 nồi rang chè quay tay DL-6CSTCG-60B, công suất 1,5kg một mẻ, đối với 8,5kg lá chè cần 1 bộ, thời gian làm việc khoảng 1 giờ.



Assistant
Hand Roasting Pot
DL-6CSTCG-60B

Voltage : 220V
Pot Diameter : 60 cm
Heating Power : 2.5 kw
For Green/Oolong Tea

Electric Wire Heating
Capacity 1.5 kg / batch
Temperature Adjustable

L:77cm W:70cm H:78cm

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

Loại sưởi điện Chảo quay tay với bàn thép không gỉ DL-6CSTCG-60B

Dữ liệu làm việc được đề xuất	
Nhiệt độ	250 °C - 320 °C
Thời gian	5-7 phút
Loại làm việc	Thủ công
Dung tích	1,5 kg mỗi mẻ

Hàm lượng khảm sau bước làm héo sẽ giảm xuống còn 60%, tổng trọng lượng lá chè khoảng 6,5kg.

3. Lăn

Các lá trà khác nhau có thời gian cuốn khác nhau và chức năng khác nhau, đối với trà xanh: Trà xanh là loại trà không lên men. Sau khi cố định, quá trình lên men oxy hóa bên trong lá trà đã bị dừng lại, vì vậy lý do quan trọng nhất của việc cuộn trà xanh là để tạo hình.

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng 1 bộ Máy cán chè DL-6CRT-25, công suất 3.0kg một mẻ, đối với 6.5kg chè cần 1 bộ, thời gian làm việc khoảng 1 giờ.



The image shows a green tea rolling machine with a stainless steel barrel. The text on the image includes the Assistant logo, the model name 'Tea Rolling Machine DL-6CRT-25', technical specifications (Voltage: 220V 50HZ, Power: 0.37 kw, Barrel Diameter: 25 cm, Barrel Height: 18 cm), production capacity (3 kg Per Batch, 6-30 kg per hour), and dimensions (L:72cm W:64cm H:95cm). It also provides contact information: Website: delijx.com, Email: info@delijx.com, WhatsApp/ WeChat/ Tel: 0086-18120033767.

Thùng 25cm Máy cán trà nhỏ nhất giá rẻ nhất DL-6CRT-25

Dữ liệu làm việc được đề xuất	
Tốc độ xoay	42 vòng / phút
Thời gian	Khoảng 10 phút
Dung tích	3 kg mỗi mẻ

Hàm lượng khảm sau bước cán không thay đổi, hàm lượng khảm còn 60%, tổng trọng lượng lá chè khoảng 6,5kg.

4. Sấy khô

Việc làm khô chè xanh thường là để làm bay hơi nước trong lá chè để lá chè được se lại và tạo hình, nén chặt hơn, hương cỏ xanh được tỏa ra làm tăng mùi thơm của chè xanh.

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng 1 bộ Trống sấy chè DL-6CHBL-70, công suất 7,5kg một mẻ, đối với 6,5kg chè lá cần 1 bộ, thời gian làm việc khoảng 1 giờ.



Assistant
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

Máy sấy trà bằng tay trống tre DL-6CHBL-70

Dữ liệu làm việc được đề xuất	
Nhiệt độ	85 °C - 95 °C
Tốc độ xoay	0 vòng / phút
Thời gian	40-60 phút
Dung tích	7,5 kg / mẻ

Hàm lượng khảm sau bước sấy sẽ giảm xuống dưới 5%, tổng trọng lượng lá chè khoảng 2,6kg.

5. Sắp xếp

Trong quá trình sao chè, do kích thước, hình dáng và 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.

Thông thường để chế biến được 10kg lá chè tươi, lá chè được hái bằng tay, không có quá nhiều cuống và tạp chất trong chè, việc bạn có cần sử dụng máy sàng lọc chè hay không là tùy thuộc vào nhu cầu cụ thể của bạn. Trong hầu hết các trường hợp, máy sàng lọc là không cần thiết.

Assistant
...Delijx Factory

洁力. 自洁茶机

**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



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

6. 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	DL-TQJ-20	2
Máy sửa trà	DL-6CSTCG-60B	1
Máy cán chè	DL-6CART-25	1
Máy sấy chè	DL-6CHBL-70	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 ↑ ↑



Có thể ↓ Bạn cũng có thể để lại thông tin liên hệ của bạn ở phía dưới. Chúng tôi thường liên hệ với bạn sau khoảng 10 phút ↓ ↓