

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	≈ 100
Sau khi khô héo	≈ 60	≈ 65
Sau khi lăn	≈ 60	≈ 65
Sau khi lên men	≈ 60	≈ 65
Sau khi sấy khô	≤ 5	≤ 26

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.

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng 2 bộ giá phơi chè DL-TQJ-20, công suất 50kg mỗi mẻ, đối với 100kg chè búp cần 2 bộ, thời gian làm việc khoảng 17-24 giờ, trường hợp trời nhiều mây, mưa kéo dài thời gian phơi khô. thích hợp.



Assistant
...Đổi Từ Nạn

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	17-24 giờ
Dung tích	2,5 kg mỗi khay

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

2. Lăn

Các lá chè khác nhau có thời gian cuộn khác nhau và các chức năng khác nhau, đối với chè đen: Chè đen là chè được lên men hoàn toàn. Nó cần các enzym, tanin và các chất khác trong lá tươi để phản ứng với oxy và các chất khác trong không khí. Tuy nhiên, những chất này thường khó phản ứng với không khí trong thành tế bào. Vì vậy, bạn cần sử dụng máy cán, nó xoắn và chà xát thành tế bào của lá tươi và phá vỡ nước trà. Các chất trong lá tươi tiếp xúc hoàn toàn với không khí để lên men oxy hóa. Mức độ xoắn quyết định màu sắc và hương vị khác nhau của trà đen.

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng 1 bộ Máy cán chè DL-6CRT-40, công suất 11-13 kg một mẻ, đối với 65kg chè cần 1 bộ, thời gian làm việc khoảng 5 giờ.

Assistant
...Delijx Machinery

Handwritten signature

**Tea Rolling Machine
DL-6CRT-40**

**Voltage: 220V 380V
Power: 1.1 kw
Barrel Diameter: 40 cm
Barrel Height: 25 cm
For All Kind Tea**

**11 kg Per Batch
22-110 kg per hour
Stainless Steel Type**

L:86cm W:103cm H:126cm

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

Máy xoắn trà loại trung 40cm Battel DL-6CRT-40

Dữ liệu làm việc được đề xuất	
Tốc độ xoay	42 vòng / phút
Thời gian	Khoảng 40-60 phút
Dung tích	11-13 kg mỗi mẻ

Hàm lượng khảm sau bước cán không thay đổi, hàm lượng khảm còn 60%, tổng trọng lượng lá chè khoảng 65kg.

3. Lên men

Trà đen là loại trà được lên men hoàn toàn, phần quan trọng nhất của quá trình sản phẩm là lên men. Lên men là để làm cho cỏ có mùi trong dụng cụ tách trà. Các chất bên trong trà đen tiếp xúc hoàn toàn với không khí. Trong điều kiện nhiệt độ và độ ẩm thích hợp, các hợp chất polyphenol trong trà được lên men và oxy hóa để tạo thành theaflavins, thearubin, v.v. Và để trà đen tỏa ra mùi thơm đặc đáo.

Thông thường, thời gian lên men của trà đen không được quá lâu. Vì trong quá trình sấy, trà sẽ tiếp tục lên men trong giai đoạn tăng nhiệt độ.

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng 1 bộ Máy lên men chè DL-6CFJ-20QB, công suất 60kg một mẻ, đối với 65kg chè cần 1 bộ, thời gian làm việc khoảng 3-4 giờ.



The image shows a stainless steel tea fermentation machine with a control panel at the top and five trays inside. The door is open, revealing the interior. The text on the image includes the brand name 'Assistant', the model 'DL-6CFJ-20QB', and technical specifications: Voltage: 220V 50HZ, Power: 3 kw, Tray Layer: 5 Layers, Tray Number: 5 pcs, For Black/Dark Tea. It also states '60 kg per batch', 'All Stainless Steel', and 'Tray Size: 72*52*10 cm'. Dimensions are given as 'L:98cm W:83cm H:170cm'. Contact information includes Website: delijx.com, Email: info@delijx.com, WhatsApp/WeChat, and Tel: 0086-18120033767. There is also a handwritten signature in Chinese characters.

5 khay Tất cả bằng thép không gỉ Máy lên men trà đen DL-6CFJ-20QB

Dữ liệu làm việc được đề xuất	
Nhiệt độ	30 °C - 35 °C
Độ ẩm	90% - 95%
Thời gian	3-4 giờ
Dung tích	60 kg mỗi mẻ

Hàm lượng khảm sau bước lên men không thay đổi, hàm lượng khảm còn 60%, tổng trọng lượng lá chè khoảng 65kg.

4. Sấy khô

Vì chè đen vẫn đang trong quá trình lên men trước khi sấy khô nên đối với chè đen, bước đầu tiên là làm bay hơi nước trong chè, sau đó phá hủy hoạt tính của enzym bằng nhiệt độ cao, để lá chè ngừng quá trình lên men oxi hóa, và chất lượng của trà đen được duy trì. Đồng thời còn làm tỏa mùi cỏ và se khít lá chè giúp nước chè có màu sắc đẹp hơn và đầy hương thơm.

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng 1 bộ Máy sấy chè DL-6HZ-2, công suất 6-8kg mỗi mẻ, đối với 65kg chè lá cần 1 bộ, thời gian làm việc khoảng 5 giờ.



Assistant
Rotary Tea Dryer
DL-6CHZ-2QB

Voltage : 220V 50HZ
Heating Power : 3 kw
Tray Layers : 10 Layers
Tray Diameter : 50 cm
For All Kind Tea

6 kg Per Batch
Drying Area : 2m²
All Stainless Steel

L:71cm W:68cm H:135cm

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

10 lớp Khay 50cm Máy sấy chè loại quay nhỏ nhất DL-6CHZ-2QB

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	6-8 kg / mẻ

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

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.

Assistant
...Delijx Factory

洁力. 自能好帮手

**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 cán chè	DL-6RT-40	1
Máy lên men trà	DL-6CFJ-20QB	1
Máy sấy chè	DL-6CHZ-2QB	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 ↓ ↓