

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	≈ 70	≈ 85
Sau khi sửa chữa	≈ 60	≈ 65
Sau khi lã	≈ 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. 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 2 bộ giá phơi chè DL-TQJ-20, công suất 50kg một mẻ, đối với 100kg chè búp cần 2 bộ, thời gian làm khoảng 1-2 giờ.



**Assistant**  
...Delix 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](http://delijx.com) Email: [info@delijx.com](mailto: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 85kg.

## 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 cuốn sau đó, lá chè không dễ bị hỏng.

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng 1 bộ máy định hình chè DL-6CST-50, công suất 25kg mỗi giờ, đối với 85kg lá chè cần 1 bộ, thời gian làm việc khoảng 3 giờ.

**Assistant**  
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 sưởi khí 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 60%, tổng trọng lượng lá chè khoảng 65kg.

### 3. Lăn

Các lá trà khác nhau có thời gian cuộn 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-30, công suất 5kg mỗi mẻ, đối với 65kg chè cần 1 bộ, thời gian làm việc khoảng 3 giờ.



**Assistant**  
...Delix Machine

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 60%, tổng trọng lượng lá chè khoảng 65kg.

### 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 Máy sấy chè DL-6HZ-2, công suất 6-8kg mỗi mẻ, đối với 65kg chè cần 1 bộ, thời gian làm việc khoảng 3 giờ.



**Assistant**  
DL-6CHZ-2QB

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 : 2m<sup>2</sup>  
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 xuống 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](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**

**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
<a href="#">Giá đựng trà</a>	DL-TQJ-20	2
<a href="#">Máy sửa trà</a>	DL-6CST-50B	1
<a href="#">Máy cán chè</a>	DL-6CRT-30	1
<a href="#">Máy sấy chè</a>	DL-6CHZ-2QB	1
<a href="#">Máy phân loại chè</a>	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 ↓ ↓