

Untuk peralatan teh yang disyorkan pada halaman ini, kandungan air daun teh segar ialah 75% dan kandungan air teh kering ialah 5%.

Menurut data pengeluaran teh tempatan kami, 4kg daun teh basah menghasilkan 1kg teh kering.

	Kandungan Moisture (%)	Jumlah Berat (kg)
Asli	≈ 75%	≈ 100kg
Selepas Layu	≈ 73%	≈ 95kg
Selepas Digoncang / Melambung	≈ 60%	≈ 65kg
Selepas Memperbaiki	≈ 45%	≈ 45kg
Selepas Berguling	≈ 45%	≤ 45kg
Selepas Pengeringan	≤ 5%	≤ 26kg

Data di atas adalah daripada data pengeluaran teh tempatan kami, dan mungkin terdapat penyelewengan dalam pengeluaran teh di kawasan yang berbeza.

1. Layu

Langkah layu teh oolong adalah menjemur layu, letakkan daun teh di bawah matahari kira-kira 30-60 minit, masa terbaik untuk memilih ialah 4:00 petang - 5:00 petang, balikkan daun teh setiap 10 minit, buat kandungan airnya menurun. kepada kira-kira 78%, aroma teh mula kelihatan.

Kami mengesyorkan menggunakan 2 set rak layu teh DL-TQJ-20, kapasiti 50kg setiap kelompok, untuk 100kg daun teh perlu 2 set, letakkan daun teh pada palet buluh dan letakkan di bawah matahari.

Assistant *...Your Tea Machine*

**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



Dengan 20pcs Bamboo Pallets Tea Natural Wither Rack DL-TQJ-20

Data Kerja yang Disyorkan	
Temp	Suhu bilik
Masa	30-60 minit
Kapasiti	2.5 kg setiap dulang

Kandungan lembapan selepas langkah layu akan turun kepada 73%, jumlah berat daun teh kira-kira 95kg.

2. Menggoncang / Melambung

Goncangan dan layu adalah kedua-dua bahagian penapaian. Semasa proses layu teh oolong, kerana daun diletakkan dengan tenang, banyak air hanya akan tersejat dari daun, dan air dalam tangkai daun tidak hilang, yang akan menyebabkan kepahitan daun teh sangat kuat. , yang secara serius menjejaskan kualiti teh oolong. Ia perlu digoncang. Melalui proses goncangan, aktiviti daun dipertingkatkan. Air dalam tangkai daun terus diangkut ke daun, membolehkan daun menguap semula air, Sebarkan bau rumput daun teh, supaya rasa teh oolong siap tidak akan terlalu pahit, sangat meningkatkan kualiti. daripada teh oolong.

Kami mengesyorkan menggunakan 1 set DL-6CYQT-60 dram goncang teh oolong, kapasiti 32kg setiap kelompok, untuk 95kg daun teh memerlukan 1 set.

Selepas digoncang, teh oolong perlu diletakkan di atas rak layu pada langkah pertama (setiap masa rehat hendaklah meletakkan teh pada palet buluh).

Teh oolong hendaklah berwarna hijau dengan tepi merah selepas digoncang, yang bermaksud bahagian dalam daun masih hijau, tetapi bahagian tepi daun berwarna merah.



Pemrosesan Teh Oolong Mesin Gendang Buluh Goncang DL-6CYQT-6015

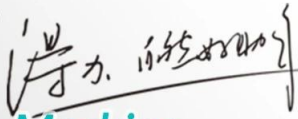
Data Kerja yang Disyorkan	
Suhu	≈20 °C
Kelembapan Ambien	≈50%
Masa Rehat Bergegar Pertama	3-4 minit
Masa Goncang Kedua	1.5-2 Jam
Waktu Rehat Bergegar Kedua	5-10 minit
Masa Goncang Ketiga	2-2.5 Jam
Masa Rehat Bergegar Ketiga	20-25 Minit
Kelajuan Bergegar	6-12 Jam
Kapasiti	32 kg / kumpulan

Kandungan lembapan selepas langkah goncangan akan turun kepada 60%, jumlah berat daun teh kira-kira 65kg.

3. Membaiki

Langkah penetapan digunakan terutamanya untuk pengeluaran pelbagai teh yang tidak ditapai atau separuh ditapai. Aktiviti enzim dalam daun segar dikurangkan dengan suhu tinggi, polifenol teh dalam daun segar dihentikan untuk penapaian oksidatif, dan bau rumput dihilangkan, aroma daun teh teruja, dan kelembapan dalam daun segar tersejat. Daun segar menjadi lebih lembut, yang kondusif untuk proses menggulung seterusnya, dan daun teh tidak mudah rosak.

Kami mengesyorkan menggunakan 1 set mesin penetapan teh DL-6CST-50B, kapasiti 25kg sejam, untuk 65kg daun teh memerlukan 1 set, masa bekerja kira-kira 2.5 jam.



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

50cm Diameter Pemanas Gas Hijau / Oolong / Mesin Penetapan Teh Kuning DL-6CST-50

Data Kerja yang Disyorkan	
Suhu	250 °C - 320 °C
Masa	5-7 Minit
Kelajuan Putar	30 rpm
Kapasiti	2.5 kg setiap kelompok

Kandungan lembapan selepas langkah layu akan turun kepada 45%, jumlah berat daun teh kira-kira 45kg.

4. Bergolek

Daun teh yang berbeza mempunyai masa menggulung yang berbeza dan fungsi yang berbeza.

Untuk teh oolong: Teh oolong ialah teh separuh ditapai. Melalui proses layu dan goncang, beberapa helai daun teh sudah mula menapai. Tetapi selepas penetapan, daun teh berhenti ditapai lagi, jadi fungsi paling penting untuk teh oolong adalah membentuk seperti teh hijau. Apabila ia dipintal ke dalam bentuk yang diinginkan, operasi menggelek boleh dihentikan dan meneruskan ke pemprosesan seterusnya.

Kami mengesyorkan menggunakan 1 set Mesin Penggelek Teh DL-6CRT-30, kapasiti 5kg setiap kelompok, untuk 45kg daun teh memerlukan 1 set, masa bekerja kira-kira 1-2 jam.



Dram 30cm Lebih Kecil Lebih Murah Jenis SS Mesin Gelek Daun Teh DL-6CRT-30

Data Kerja yang Disyorkan	
Kelajuan Putar	42 rpm
Masa	Lebih kurang 10 Minit
Kapasiti	5 kg setiap kelompok

Kandungan lembapan selepas langkah bergolek tidak akan berubah, kandungan lembapan masih 45%, jumlah berat daun teh kira-kira 45kg.

5. Pengeringan

Pengeringan teh oolong biasanya untuk menyejat lembapan dalam daun teh supaya daun teh diketatkan dan dibentuk, lebih padat, dan rasa rumput hijau terpancar untuk meningkatkan aroma teh oolong.

Kami mengesyorkan menggunakan 1 set Mesin Pengering Teh DL-6HZ-5, kapasiti 15-20kg setiap kelompok, untuk 45kg daun teh memerlukan 1 set, masa bekerja kira-kira 2 jam.

Assistant
...Your Tea Machine

得力. 自然好帮手

**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 : 5m²
All Stainless Steel

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

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



14 Lapisan Dulang 70sm Mesin Pengering Teh Berputar Lebih Kecil DL-6CHZ-5QB

Data Kerja yang Disyorkan	
Suhu	85 °C - 95 °C
Kelajuan Putar	6 rpm
Masa	40-60 Minit
Kapasiti	15-20 kg / kelompok

Kandungan lembapan selepas langkah rolling akan turun kepada kurang daripada 5%, jumlah berat daun teh kira-kira 25kg.

6. Menyusun

Dalam proses pembuatan teh, disebabkan saiz, bentuk dan umur teh yang dikumpul berbeza, kualiti teh yang dihasilkan juga berbeza. Dan teh mungkin rosak semasa proses pengeluaran, kita perlu mengklasifikasikan gred yang berbeza dan saiz yang berbeza. Teh dipilih, dan gred teh yang berbeza dijual pada harga yang berbeza, sekali gus memaksimumkan keuntungan pengeluaran teh.

Assistant *Delijx*

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



Mesin Penyaring Pemenang Teh Jenis Kecil DL-6CFX-435QB

**7.
Pembungkusan**

Untuk wilayah dan pelanggan yang berbeza, kami tidak dapat mengetahui keperluan berbeza setiap orang untuk pembungkusan. Untuk pembungkusan yang berbeza, anda boleh melawati pautan berikut untuk memilih pembungkusan kegemaran anda.

**Dapatkan
Sebutharga**

Berikut ialah model ringkasan dan kuantiti peralatan yang diperlukan yang disyorkan pada halaman ini:

nama	Model	Kuantiti
Rak Layu Teh	DL-TQJ-20	2
Mesin Goncang Teh	DL-6CYQT-6015	1
Mesin Pembas Teh	DL-6CST-50B	1
Mesin Gelek Teh	DL-CRT-30	1
Mesin Pengering Teh	DL-6CHZ-5	1
Mesin Isih Teh	DL-6CFX-435QB	1

Hubungi kami dengan cara berikut untuk mendapatkan sebut harga peralatan yang disyorkan di halaman ini.



↑ ↑ **Klik ikon untuk mendapatkan sebut harga terus** ↑ ↑
