

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 Mositure (%)	Jumlah Berat (kg)
Asli	≈ 75	≈ 10
Selepas Layu	≈ 70	≈ 8.5
Selepas Memperbaiki	≈ 60	≈ 6.5
Selepas Berguling	≈ 60	≈ 6.5
Selepas Pengeringan	≤ 5	≤ 2.6

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

1. Layu

Oleh kerana daun teh yang baru dipetik mempunyai lebih banyak kelembapan dan bau rumput lebih berat, ia perlu diletakkan di dalam bilik yang sejuk dan berventilasi untuk layu. Selepas layu, kandungan air daun teh berkurangan, daun menjadi lembut, dan bau berumput hilang. dan aroma daun teh didedahkan, yang kondusif untuk pemprosesan berikutnya, seperti penetapan, memutar, penapaian, dll. Warna, rasa, dan kualiti teh hijau yang dibuat adalah lebih baik daripada teh tanpa layu.

Kami mengesyorkan menggunakan 5 pcs DL-TQJ-20 teh layu rak buluh dulang, kapasiti 2.5kg setiap dulang, untuk 10kg daun teh memerlukan 5 pcs, masa bekerja kira-kira 1-2 jam.



茶机
茶机
茶机

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	1-2 Jam
Kapasiti	2.5 kg setiap dulang

Kandungan lembapan selepas langkah layu akan turun kepada 70%, jumlah berat daun teh kira-kira 8.5kg.

2. Membaiki

Langkah penetapan digunakan terutamanya untuk pengeluaran pelbagai teh 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 DL-6CSTCG-60B periuk penetapan teh panggang tangan, kapasiti 1.5kg setiap kelompok, untuk 8.5kg daun teh memerlukan 1 set, masa bekerja kira-kira 1 jam.



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



Kuali Pembakar Tangan Jenis Pemanas Elektrik Dengan Meja Keluli Tahan Karat DL-6CSTCG-60B

Data Kerja yang Disyorkan	
Suhu	250 °C - 320 °C
Masa	5-7 Minit
Jenis Kerja	Manual
Kapasiti	1.5 kg setiap kelompok

Kandungan lembapan selepas langkah layu akan turun kepada 60%, jumlah berat daun teh kira-kira 6.5kg.

3. Bergolek

Daun teh yang berbeza mempunyai masa menggulung yang berbeza dan fungsi yang berbeza, untuk teh hijau: Teh hijau ialah teh yang tidak ditapai. Selepas penetapan, penapaian oksidatif telah dihentikan di dalam daun teh, jadi sebab yang paling penting untuk menggulung teh hijau adalah untuk membentuk.

Kami mengesyorkan menggunakan 1 set Mesin Penggelek Teh DL-6CRT-25, kapasiti 3.0kg setiap kelompok, untuk 6.5kg daun teh memerlukan 1 set, masa bekerja kira-kira 1 jam.



Tea Rolling Machine DL-6CRT-25

Voltage : 220V 50HZ

Power : 0.37 kw

Barrel Diameter : 25 cm

Barrel Height : 18 cm

For All Kind Tea

3 kg Per Batch

6-30 kg per hour

Stainless Steel Type



L:72cm W:64cm H:95cm

Website: delijx.com Email: info@delijx.com

WhatsApp/ WeChat/ Tel: 0086-18120033767

Tong 25cm Mesin Penguli Teh Termurah Terkecil DL-6CRT-25

Data Kerja yang Disyorkan	
Kelajuan Putar	42 rpm
Masa	Lebih kurang 10 Minit
Kapasiti	3 kg setiap kelompok

Kandungan lembapan selepas langkah bergolek tidak akan berubah, kandungan lembapan masih 60%, jumlah berat daun teh kira-kira 6.5kg.

4. Pengeringan

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

Kami mengesyorkan menggunakan 1 set Drum Pengeringan Teh DL-6CHBL-70, kapasiti 7.5kg setiap kelompok, untuk 6.5kg daun teh memerlukan 1 set, masa bekerja kira-kira 1 jam.



Bamboo Drum Dryer

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

Mesin Pengeringan Pembakar Teh Manual Drum Buluh DL-6CHBL-70

Data Kerja yang Disyorkan	
Suhu	85 °C - 95 °C
Kelajuan Putar	0 rpm
Masa	40-60 Minit
Kapasiti	7.5 kg / kelompok

Kandungan lembapan selepas langkah pengeringan akan turun kurang daripada 5%, jumlah berat daun teh kira-kira 2.6kg.

5. 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.

Biasanya untuk memproses 10kg daun segar, daunnya dipetik dengan tangan, tidak terdapat terlalu banyak tangkai dan kekotoran dalam teh, sama ada anda perlu menggunakan mesin penapis teh bergantung pada keperluan khusus anda. Dalam kebanyakan kes, mesin penyaringan tidak diperlukan.



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](#)

6. 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 Teh Layu	DL-TQJ-20	2
Mesin Pembas Teh	DL-6CSTCG-60B	1
Mesin Gelek Teh	DL-6CRT-25	1
Mesin Pengering Teh	DL-6CHBL-70	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 ↑ ↑



Boleh ↓ Anda juga boleh meninggalkan maklumat hubungan anda di bahagian bawah. Kami biasanya menghubungi anda dalam masa kira-kira 10 minit ↓ ↓