

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	≈ 100
Selepas Layu	≈ 60	≈ 65
Selepas Berguling	≈ 60	≈ 65
Selepas Penapaian	≈ 60	≈ 65
Selepas Pengeringan	≤ 5	≤ 26

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.

---

Kami mengesyorkan menggunakan 2 set rak layu teh DL-TQJ-20, kapasiti 50kg setiap kelompok, untuk 100kg daun teh memerlukan 2 set, masa bekerja kira-kira 17-24 jam, Sekiranya cuaca mendung dan hujan, masa layu perlu dilanjutkan sewajarnya.

**Assistant** *...Delix 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](http://delijx.com) Email: [info@delijx.com](mailto: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	17-24 Jam
Kapasiti	2.5 kg setiap dulang

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

## 2. Bergolek

Daun teh yang berbeza mempunyai masa menggulung yang berbeza dan fungsi yang berbeza, untuk teh hitam: Teh hitam ialah teh yang ditapai sepenuhnya. Ia memerlukan enzim, tanin dan bahan lain dalam daun segar untuk bertindak balas dengan oksigen dan bahan lain di udara. Walau bagaimanapun, bahan ini biasanya sukar untuk bertindak balas dengan udara dalam dinding sel. Oleh itu, anda perlu menggunakan mesin rolling, ia memutar dan menggosok dinding sel daun segar dan memecahkan jus teh. Bahan-bahan dalam daun segar bersentuhan penuh dengan udara untuk penapaian oksidatif. Tahap memutar menentukan warna dan rasa teh hitam yang berbeza.

Kami mengesyorkan menggunakan 1 set Mesin Penggulung Teh DL-6CRT-40, kapasiti 11-13 kg setiap kelompok, untuk 65kg daun teh memerlukan 1 set, masa bekerja kira-kira 5 jam.

**Assistant**  
...Deli Tea Machine

*力. 自然*

**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](http://delijx.com) Email: [info@delijx.com](mailto:info@delijx.com)  
WhatsApp/ WeChat/ Tel: 0086-18120033767



### **Mesin Memusing Teh Jenis Tengah Battel 40cm DL-6CRT-40**

Data Kerja yang Disyorkan	
Kelajuan Putar	42 rpm
Masa	Kira-kira 40-60 Minit
Kapasiti	11-13 kg setiap kelompok

Kandungan lembapan selepas langkah bergolek tidak akan berubah, kandungan lembapan masih 60%, jumlah berat daun teh kira-kira 65kg.

### **3. Penapaian**

Teh hitam adalah teh yang ditapai sepenuhnya, bahagian terpenting dalam proses produk ialah penapaian. Penapaian adalah untuk membuat bau rumput dalam disapper teh. Bahan-bahan di dalam teh hitam bersentuhan penuh dengan udara. Di bawah keadaan suhu dan kelembapan yang sesuai, sebatian polifenol dalam teh ditapai dan dioksidakan untuk membentuk theaflavin, thearubins, dsb. Dan biarkan teh hitam mengeluarkan aroma yang unik.

Biasanya, masa penapaian teh hitam tidak boleh terlalu lama. Kerana semasa pengeringan, teh akan terus ditapai semasa fasa peningkatan suhu.

Kami mengesyorkan menggunakan 1 set Mesin Penapaian Teh DL-6CFJ-20QB, kapasiti 60kg setiap kelompok, untuk 65kg daun teh memerlukan 1 set, masa bekerja kira-kira 3-4 jam.

**Assistant**  
...Delix Tea Machine

Tea Fermentation Machine  
**DL-6CFJ-20QB**

Voltage : 220V 50HZ  
Power : 3 kw  
Tray Layer : 5 Layers  
Tray Number : 5 pcs  
For Black/Dark Tea

60 kg per batch  
All Stainless Steel  
Tray Size : 72\*52\*10 cm

**L:98cm W:83cm H:170cm**

Website: [delijx.com](http://delijx.com) Email: [info@delijx.com](mailto:info@delijx.com)  
WhatsApp/ WeChat/ Tel: 0086-18120033767



## **5 Dulang Semua Mesin Penapaian Teh Hitam Keluli Tahan Karat DL-6CFJ-20QB**

Data Kerja yang Disyorkan	
Suhu	30 °C - 35 °C
Kelembapan	90% - 95%
Masa	3-4 Jam
Kapasiti	60 kg setiap kelompok

Kandungan lembapan selepas langkah penapaian tidak akan berubah, kandungan lembapan masih 60%, jumlah berat daun teh kira-kira 65kg.

## **4. Pengeringan**

Oleh kerana teh hitam masih dalam proses penapaian sebelum pengeringan, untuk teh hitam, langkah pertama ialah menguap air dalam teh, dan kemudian memusnahkan aktiviti enzim dengan suhu tinggi, supaya daun teh menghentikan penapaian oksidatif, dan kualiti teh hitam dikekalkan. Pada masa yang sama, ia juga mengeluarkan bau rumput dan mengetatkan daun teh untuk menjadikan teh lebih cantik dan penuh aroma.

Kami mengesyorkan menggunakan 1 set Mesin Pengering Teh DL-6HZ-2, kapasiti 6-8kg setiap kelompok, untuk 65kg daun teh memerlukan 1 set, masa bekerja kira-kira 5 jam.

**Assistant**  
...Deli Tea Machine

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](http://delijx.com) Email: [info@delijx.com](mailto:info@delijx.com)  
WhatsApp/ WeChat/ Tel: 0086-18120033767



**10 Lapisan Dulang 50cm Mini Mesin Pengering Teh Jenis Rotary Terkecil  
DL-6CHZ-2QB**

Data Kerja yang Disyorkan	
Suhu	85 °C - 95 °C
Kelajuan Putar	6 rpm
Masa	40-60 Minit
Kapasiti	6-8 kg / kelompok

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

## 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.

**Assistant**  
...Deli X Machine

力. 自然

**Vibrating Wining Sorter  
DL-6CFX-435QB**

Voltage: 220V  
Power: 300 W  
Grade Level: 4  
For All Kind Tea Sorting

300 kg Per Hour  
Vibrating & Wining  
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



**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
<a href="#">Rak Teh Layu</a>	DL-TQJ-20	2
<a href="#">Mesin Gelek Teh</a>	DL-6RT-40	1
<a href="#">Mesin Penapaian Teh</a>	DL-6CFJ-20QB	1
<a href="#">Mesin Pengering Teh</a>	DL-6CHZ-2QB	1
<a href="#">Mesin Isih Teh</a>	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** ↑ ↑

---

**Assistant**  
Deli Tea Machine

Quanzhou Deli Agroforestry Machinery Co., Ltd.  
12# Dongqing Road, Chengxiang Town,  
Anxi County, Quanzhou, Fujian, China (Mainland)

WhatsApp / WeChat: 0086-18120033767  
Email : [info@delijx.com](mailto:info@delijx.com)  
Web: [www.delijx.com](http://www.delijx.com)

---

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