

Bu sayfada önerilen çay ekipmanı için, taze çay yaprağının su içeriği %75 ve kuru çayınki %5'tir.

Yerel çay üretim verilerimize göre 4kg yaş çay yaprağından 1kg kuru çay çıkmaktadır.

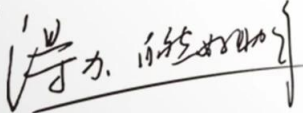
	Nem İçeriği (%)	Toplam Ağırlık (kg)
orijinal	≈ 75	≈ 10
Soldurma Sonrası	≈ 70	≈ 8.5
Sabitledikten Sonra	≈ 60	≈ 6.5
yuvarlandıktan sonra	≈ 60	≈ 6.5
Kuruduktan Sonra	≤ 5	≤ 2,6

Yukarıdaki veriler yerel çay üretim verilerimizden olup, farklı bölgelerde çay üretiminde sapmalar olabilir.

1. Soldurma

Taze çekilmiş çay yaprakları daha fazla nem içerdiğinden ve çim kokusu daha ağır olduğundan, kuruması için serin ve havalandırılmış bir odaya konulmaları gerekir. Soldurulduktan sonra çay yapraklarının su içeriği azalır, yapraklar yumuşar ve çimenli koku kaybolur. ve sabitleme, bükme, fermentasyon vb. gibi sonraki işlemlere elverişli olan çay yapraklarının aroması ortaya çıkar. Yeşil çayın rengi, tadı ve kalitesi, soldurulmadan yapılan çaydan daha iyidir.

5 adet DL-TQJ-20 çay soldurma rafının bambu tepsilerini, tepsi başına kapasite 2.5kg, 10kg çay yaprağı için 5 adet, çalışma süresi yaklaşık 1-2 saat kullanmanızı öneririz.



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

20 Adet Bambu Paletli Çay Doğal Soldurma Rafı DL-TQJ-20

Önerilen Çalışma Verileri	
Sıcaklık	Oda sıcaklığı
Zaman	1-2 Saat
Kapasite	Tepsi başına 2,5 kg

Soldurma adımından sonra nem içeriği %70'e, çay yaprağının toplam ağırlığı yaklaşık 8.5 kg'a düşecektir.

2. Sabitleme

Fiksasyon adımı esas olarak çeşitli fermente edilmemiş veya yarı fermente edilmiş çayların üretimi için kullanılır. Taze yapraklardaki enzimin aktivitesi yüksek sıcaklıkla azalır, taze yapraklardaki çay polifenollerini oksidatif fermantasyon için durdurulur ve çim kokusu giderilir, çay yapraklarının aroması uyarılır ve içindeki nem taze yapraklar buharlaştırılır. Taze yapraklar daha yumuşak hale gelir, bu da sonraki haddeleme işlemine yardımcı olur ve çay yaprakları kolayca zarar görmez.

1 set DL-6CSTCG-60B el kavurma çay sabitleme kabı, parti başına kapasite 1.5kg, 8.5kg çay yaprağı için 1 set, çalışma süresi yaklaşık 1 saat kullanmanızı öneririz.



Paslanmaz Çelik Masalı Elektrikli Isıtma Tipi El Kavurma Tavasası DL-6CSTCG-60B

Önerilen Çalışma Verileri	
Hava sıcaklığı	250 °C - 320 °C

Zaman	5-7 Dakika
Çalışma Tipi	Manuel
Kapasite	parti başına 1,5 kg

Soldurma adımından sonra nem içeriği %60'a, çay yaprağının toplam ağırlığı yaklaşık 6.5 kg'a düşecektir.

3. Yuvarlanma

Yeşil çay için farklı çay yapraklarının farklı yuvarlanma süreleri ve farklı işlevleri vardır: Yeşil çay, fermente edilmemiş çaydır. Fiksasyondan sonra çay yapraklarının içindeki oksidatif fermentasyon durdurulmuştur, bu nedenle yeşil çayın yuvarlanmasının en önemli nedeni şekillendirme içindir.

1 set DL-6CRT-25 Çay Sarma Makinesi, parti başına kapasite 3.0kg, 6.5kg çay yaprağı için 1 set, çalışma süresi yaklaşık 1 saat kullanmanızı öneririz.



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

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



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

25cm Fıçı En Küçük En Ucuz Çay Yuvarlama Yoğurma Makinesi DL-6CRT-25

Önerilen Çalışma Verileri	
Döndürme Hızı	42 rpm
Zaman	10 dakika kadar
Kapasite	parti başına 3 kg

Yuvarlanma adımından sonra nem içeriği değişmeyecek, nem içeriği hala %60, çay yaprağının toplam ağırlığı yaklaşık 6.5 kg.

4. Kurutma

Yeşil çayın kurutulması genellikle çay yapraklarındaki nemi buharlaştırmak içindir, böylece çay yaprakları sıkılır ve şekillendirilir, daha kompakt hale gelir ve yeşil çay aromasını arttırmak için yeşil çimen aroması yayılır.

1 set DL-6CHBL-70 Çay Kurutma Tamburu, parti başına 7.5kg kapasiteli, 6.5kg çay yaprağı için 1 set, çalışma süresi yaklaşık 1 saat kullanmanızı öneririz.



Bambu Davul Manuel Çay Kurutma Makinesi DL-6CHBL-70

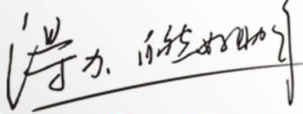
Önerilen Çalışma Verileri	
Hava sıcaklığı	85 °C - 95 °C
Döndürme Hızı	0 rpm
Zaman	40-60 Dakika
Kapasite	7,5 kg / parti

Kurutma adımından sonra nem içeriği %5'ten daha az düşecek, çay yaprağının toplam ağırlığı yaklaşık 2.6 kg.

5. Sıralama

Çay yapma sürecinde toplanan çayın boyutu, şekli ve yaşının farklı olması nedeniyle üretilen çayın kalitesi de farklıdır. Ve çay üretim sürecinde kırılabilir, farklı derecelerde ve farklı boyutlarda sınıflandırmamız gerekir. Çaylar seçilir ve farklı kalitedeki çaylar farklı fiyatlarla satılır, böylece çay üretiminden elde edilen kâr maksimize edilir.

Genellikle 10 kg taze yaprak işlemek için, yaprak elle toplanır, çayda çok fazla sap ve kirlilik yoktur, bir çay eleme makinesi kullanmanız gerekip gerekmediği özel ihtiyaçlarınıza bağlıdır. Çoğu durumda, eleme makinesi gerekli değildir.



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



Küçük Tip Çay Winnowing Sıralayıcı Eleme Makinesi DL-6CFX-435QB

6. Paketleme

Farklı bölgeler ve müşteriler için herkesin farklı ambalaj ihtiyaçlarını bilemeyiz. Farklı ambalajlar için aşağıdaki linkleri ziyaret ederek favori ambalajınızı seçebilirsiniz.

Teklif Al

Bu sayfada önerilen özet model ve gerekli ekipman miktarı aşağıdadır:

İsim	modeli	Miktar
Çay Soldurma Rafi	DL-TQJ-20	2
Çay Sabitleme Makinası	DL-6CSTCG-60B	1
Çay Sarma Makinesi	DL-6CRT-25	1
Çay Kurutma Makinesi	DL-6CHBL-70	1
Çay Ayırma Makinesi	DL-6CFX-435QB	1

Bu sayfada önerilen ekipman teklifini almak için aşağıdaki yollarla bizimle iletişime geçin.





↑ ↑ Teklifi doğrudan almak için simgeye tıklayın ↑ ↑

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
Web: www.delijx.com

Can ↓ Ayrıca altta iletişim bilgilerinizi bırakabilirsiniz. Genellikle yaklaşık 10 dakika içinde sizinle iletişime geçiyoruz ↓ ↓