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	≈ 100
Soldurma Sonrası	≈ 60	≈ 65
yuvarlandıktan sonra	≈ 60	≈ 65
Fermentasyondan Sonra	≈ 60	≈ 65
Kuruduktan Sonra	≤ 5	≤ 26

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. Solduruldukta sonra çay yapraklarının su içeriği azalır, yapraklar yumuşar ve çimenli koku kaybolur. ve sabitleme, bükme, fermantasyon vb. gibi sonraki işlemlere elverişli olan çay yapraklarının aroması ortaya çıkar.

---

2 set DL-TQJ-20 çay soldurma rafı, parti başına kapasite 50kg, 100kg çay yaprağı için 2 set, çalışma süresi yaklaşık 17-24 saat, Bulutlu ve yağmurlu havalarda, soldurma süresinin uzatılması gerekir. uygun şekilde.

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

Önerilen Çalışma Verileri	
Sıcaklık	Oda sıcaklığı
Zaman	17-24 Saat
Kapasite	Tepsi başına 2,5 kg

Soldurma adımından sonra nem içeriği %60'a, çay yaprağının toplam ağırlığı yaklaşık 65 kg'a düşecektir.

2. yuvarlanma

Farklı çay yaprakları, siyah çay için farklı yuvarlanma sürelerine ve farklı işlevlere sahiptir: Siyah çay, tamamen fermente edilmiş çaydır. Havadaki oksijen ve diğer maddelerle reaksiyona girmesi için taze yapraklardaki enzimlere, tanenlere ve diğer maddelere ihtiyaç duyar. Bununla birlikte, bu maddelerin hücre duvarındaki hava ile reaksiyona girmesi genellikle zordur. Bu nedenle, haddeleme makinesi kullanmanız gerekir, taze yaprakların hücre duvarlarını büker ve ovalar ve çay suyunu kırar. Taze yapraklardaki maddeler oksidatif fermantasyon için hava ile tam temas halindedir. Büküm derecesi, siyah çayın farklı rengini ve tadını belirler.

---

1 set DL-6CRT-40 Çay Sarma Makinesi, parti başına 11-13 kg kapasiteli, 65 kg çay yaprağı için 1 set, çalışma süresi yaklaşık 5 saat kullanmanızı öneririz.

40cm Battel Orta Tip Çay Büküm Makinası DL-6CRT-40

Önerilen Çalışma Verileri

Döndürme Hızı	42 rpm
Zaman	Yaklaşık 40-60 Dakika
Kapasite	parti başına 11-13 kg

Yuvarlanma adımından sonra nem içeriği değişmeyecek, nem içeriği hala %60, çay yaprağının toplam ağırlığı yaklaşık 65 kg.

3. Fermantasyon

Siyah çay tamamen fermente edilmiş çaydır, üretim sürecinin en önemli kısmı fermantasyondur. Fermantasyon, çay tabağındaki çimenlerin kokmasını sağlamaktır. Siyah çayın içindeki maddeler hava ile tam temas halindedir. Uygun sıcaklık ve nem koşulları altında, çaydaki polifenol bileşikleri fermente edilir ve theaflavinler, thearubinler vb. oluşturmak üzere oksitlenir. Ve siyah çayın eşsiz bir aroma yaymasına izin verin. Normalde siyah çayın fermantasyon süresi çok uzun olmamalıdır. Çünkü kurutma sırasında çay, sıcaklık artış evresinde mayalanmaya devam edecektir.

---

1 set DL-6CFJ-20QB Çay Fermantasyon Makinesi, parti başına kapasite 60kg, 65kg çay yaprağı için 1 set, çalışma süresi yaklaşık 3-4 saat kullanmanızı öneririz.

5 Tepsili Tüm Paslanmaz Çelik Siyah Çay Fermantasyon Makinesi DL-6CFJ-20QB

Önerilen Çalışma Verileri	
Hava sıcaklığı	30 ℃ - 35 ℃
Nem	%90 - %95

Zaman	3-4 Saat
Kapasite	parti başına 60 kg

Fermantasyon adımından sonra nem içeriği değişmeyecek, nem içeriği hala 60%, çay yaprağının toplam ağırlığı yaklaşık 65 kg.

4. Kurutma

Siyah çay kurutmadan önce hala fermantasyon sürecinde olduğundan, siyah çay için ilk adım, çaydaki suyu buharlaştırmak ve daha sonra enzim aktivitesini yüksek sıcaklıkta yok etmektir, böylece çay yaprakları oksidatif fermantasyonu durdurur ve kalite siyah çay korunur. Aynı zamanda çimen kokusu yayar ve çay yapraklarını sıkılaştırarak çayı daha güzel ve aroma dolu hale getirir.

---

1 set DL-6HZ-2 Çay Kurutma Makinesi, parti başına 6-8kg kapasiteli, 65kg çay yaprağı için 1 set, çalışma süresi yaklaşık 5 saat kullanmanızı öneririz.

10 Katmanlı 50cm Tepsi Mini En Küçük Döner Tip Çay Kurutma Makinesi DL-6CHZ-2QB

Önerilen Çalışma Verileri	
Hava sıcaklığı	85 ℃ - 95 ℃
Döndürme Hızı	6 rpm
Zaman	40-60 Dakika
Kapasite	6-8 kg / parti

Yuvarlama adımından sonra nem içeriği %5'ten daha az düşecek, çay yaprağının toplam

ağırlığı yaklaşık 25 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.

Küçük Tip Çay Winnower 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 Rafı	DL-TQJ-20	2
Çay Sarma Makinesi	DL-6RT-40	1
Çay Fermantasyon Makinesi	DL-6CFJ-20QB	1
Çay Kurutma Makinesi	DL-6CHZ-2QB	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 ↑ ↑

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