

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. 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.

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.



**Assistant**  
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

## 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 işlemlere 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 bükerek 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.



**Assistant**  
...Delix Tea Machine

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

## 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 bileşikler fermente edilir ve theaflavinler, thearubinler vb. oluşturmak üzere oksitlenir. Ve siyah çayın eşsiz bir aroma yaymasına izin verir. 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.



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

Önerilen Çalışma Verileri	
Hava sıcaklığı	30 °C - 35 °C
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.



**Assistant**  
...Delix 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 Katmanlı 50cm Tepsi Mini En Küçük Döner Tip Çay Kurutma Makinesi DL-6CHZ-2QB**

Önerilen Çalışma Verileri	
Hava sıcaklığı	85 °C - 95 °C
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.



**Assistant**  
DL-6CFX-435QB

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

### **Küçük Tip Çay Wınower 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
<a href="#">Çay Soldurma Rafı</a>	DL-TQJ-20	2
<a href="#">Çay Sarma Makinesi</a>	DL-6RT-40	1
<a href="#">Çay Fermantasyon Makinesi</a>	DL-6CFJ-20QB	1
<a href="#">Çay Kurutma Makinesi</a>	DL-6CHZ-2QB	1
<a href="#">Çay Ayırma Makinesi</a>	DL-6CFX-435QB	1

**Bu sayfada önerilen ekipman teklifini almak için aşağıdaki yollarla**

**bizimle iletiřime gein.**



**↑ ↑ Teklifi doğrudan almak iin simgeye tıklayın ↑ ↑**

**Assistant**  
Deli Tea Machine

Quanzhou Deli Agroforestril 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 iinde sizinle iletişime geiyoruz ↓ ↓**