

Bu səhifədə tövsiyə olunan çay avadanlığı üçün təzə çay yarpağının su tərkibi 75%, quru çayda isə 5% təşkil edir.

Yerli çay istehsalı məlumatlarımıza görə, 4 kq yaş çay yarpağı 1 kq quru çay verir.

	Nəmlik (%)	Ümumi Çəki (kq)
Orijinal	≈ 75	≈ 10
Soldurduqdan sonra	≈ 70	≈ 8.5
Təmindən sonra	≈ 60	≈ 6.5
Rolling sonra	≈ 60	≈ 6.5
Quruduqdan sonra	≤ 5	≤ 2.6

Yuxarıdakı məlumatlar yerli çay istehsalı məlumatlarımızdandır və müxtəlif bölgələrdə çay istehsalında sapmalar ola bilər.

1. Solmaq

Təzə yığılmış çay yarpaqlarının nəmliyi daha çox olduğu və ot qoxusu daha ağır olduğu üçün onları qurutmaq üçün sərin və havalandırılan otağa qoymaq lazımdır. Quruduqdan sonra çay yarpaqlarının sululuğu azalır, yarpaqlar yumşaqlaşır, çəmən qoxusu yox olur. və çay yarpaqlarının aroması aşkar edilir ki, bu da sonrakı emal üçün əlverişlidir, məsələn, fiksasiya, burulma, fermentasiya və s. Hazırlanan yaşıl çayın rəngi, dadı və keyfiyyəti solmayan çaydan daha yaxşıdır.

5 ədəd DL-TQJ-20 çay qurutma rəfinin bambuk qablarından istifadə etməyi tövsiyə edirik, hər nimçənin tutumu 2,5 kq, 10 kq çay yarpağına 5 ədəd lazımdır, iş vaxtı təxminən 1-2 saatdır.



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

20 ədəd Bambuk Paletli Çay Təbii Soyulmuş Rəf DL-TQJ-20 ilə

Tövsiyə olunan İş Məlumatı	
Temp	Otaq temperaturu
Vaxt	1-2 saat
Tutum	Hər qaba 2,5 kq

Qurutma pilləsindən sonra rütubətin miqdarı 70%-ə düşəcək, çay yarpağının ümumi çəkisi təxminən 8,5 kq olacaq.

2. Təmir

Fiksasiya mərhələsi əsasən müxtəlif mayalanmamış və ya yarı fermentləşdirilmiş çayların istehsalı üçün istifadə olunur. Təzə yarpaqlarda fermentin aktivliyi yüksək temperaturda azalır, təzə yarpaqlarda olan çay polifenolları oksidləşdirici fermentasiya üçün dayandırılır və otun iyi aradan qaldırılır, çay yarpaqlarının ətri həyəcanlanır və tərkibindəki nəmlik azalır. təzə yarpaqlar buxarlanır. Təzə yarpaqlar daha yumşaq olur, bu da sonrakı yuvarlanma prosesi üçün əlverişlidir və çay yarpaqları asanlıqla zədələnmir.

1 dəst DL-6CSTCG-60B əl ilə qızardılan çay fiksasiya qazanından istifadə etməyi tövsiyə edirik, hər partiya üçün tutumu 1,5 kq, 8,5 kq çay yarpağı üçün 1 dəst lazımdır, təxminən 1 saat iş vaxtı.



Assistant
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

Paslanmayan Polad Masa ilə Elektrikli İstilik Tipi Əl Qovurma Tavası DL-6CSTCG-60B

Tövsiyə olunan İş Məlumatı	
Temperatur	250 °C - 320 °C
Vaxt	5-7 Dəqiqə
İş növü	Manual
Tutum	Hər partiyaya 1,5 kq

Qurutma pilləsindən sonra rütubətin miqdarı 60%-ə düşəcək, çay yarpağının ümumi çəkisi təxminən 6,5 kq olacaq.

3. Rolling

Yaşıl çay üçün müxtəlif çay yarpaqlarının müxtəlif yuvarlanma vaxtı və fərqli funksiyaları var: Yaşıl çay fermentləşdirilməmiş çaydır. Fiksasiyadan sonra çay yarpaqlarının içərisində oksidləşdirici fermentasiya dayandırılır, buna görə də yaşıl çayın yuvarlanmasının ən vacib səbəbi forma verməkdir.

1 dəst DL-6CRT-25 Çay Yayma Maşınından istifadə etməyi məsləhət görürük, hər partiyanın tutumu 3,0 kq, 6,5 kq çay yarpağı üçün 1 dəst lazımdır, iş vaxtı təxminən 1 saatdır.

Assistant
...Dəstə Maşın

Handwritten: 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10.

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



25sm Barrel Ən Kiçik Ən Ucuz Çay Yayma Yoğurma Maşını DL-6CRT-25

Tövsiyə olunan İş Məlumatı	
Döndürmə Sürəti	42 rpm
Vaxt	Təxminən 10 Dəqiqə
Tutum	Hər partiyaya 3 kq

Yuvarlanan addımdan sonra nəm miqdarı dəyişməyəcək, nəm miqdarı hələ də 60%, çay

yarpağının ümumi çəkisi təxminən 6,5 kq.

4. Qurutma

Yaşıl çayın qurudulması adətən çay yarpaqlarında olan nəmin buxarlanması üçündür ki, çay yarpaqları bərkilsin və formalı olsun, daha yığcam olsun və yaşıl çayın ətirini artırmaq üçün yaşıl ot ləzzəti yayılsın.

1 dəst DL-6CHBL-70 Çay Qurutma Barabanından istifadə etməyi tövsiyə edirik, hər partiya 7,5 kq tutumlu, 6,5 kq çay yarpağına 1 dəst lazımdır, təxminən 1 saat iş vaxtı.



Bambuk nağara əl ilə çay bişirən qurutma maşını DL-6CHBL-70

Tövsiyə olunan İş Məlumatı	
Temperatur	85 °C - 95 °C
Döndürmə Sürəti	0 rpm
Vaxt	40-60 Dəqiqə
Tutum	7,5 kq / partiya

Qurutma pilləsindən sonra nəm miqdarı 5%-dən az düşəcək, çay yarpağının ümumi çəkisi təxminən 2,6 kq olacaq.

5. Çeşidləmə

Çayın hazırlanması prosesində yığılan çayın ölçüsü, forması və yaşı fərqli olduğundan istehsal edilən çayın keyfiyyəti də fərqli olur. Və çay istehsal prosesi zamanı qırıla bilər, biz müxtəlif

sinifləri və müxtəlif ölçüləri təsnif etməliyik. Çaylar seçilir və müxtəlif növ çaylar müxtəlif qiymətlərlə satılır və bununla da çay istehsalından maksimum gəlir əldə edilir.

Adətən 10 kq təzə yarpağın emalı üçün yarpaq əl ilə yığılırdı, çayda çox sap və çirk yoxdur, çay süzəgəcindən istifadə etməyiniz sizin xüsusi ehtiyaclarınızdan asılıdır. Əksər hallarda süzmə maşını tələb olunmur.



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

Kiçik Tip Çay Winnower Sorter Ekranlayıcı Maşın DL-6CFX-435QB

6. Qablaşdırma

Fərqli bölgələr və müştərilər üçün hər kəsin qablaşdırma üçün fərqli ehtiyaclarını bilə bilmərik. Fərqli qablaşdırmalar üçün aşağıdakı linklərə daxil olaraq sevimli qablaşdırmanı seçə bilərsiniz.

Kotirovka alın

Bu səhifədə tövsiyə olunan avadanlığın xülasə modeli və tələb olunan miqdarı aşağıdakılardır:

ad	Model	Kəmiyyət
Çay üçün rəf	DL-TQJ-20	2
Çay düzəltmə maşını	DL-6CSTCG-60B	1
Çay dəyirmanı	DL-6CRT-25	1
Çay qurutma maşını	DL-6CHBL-70	1
Çay Çeşidləmə Maşını	DL-6CFX-435QB	1

Bu səhifədə tövsiyə olunan avadanlıqların kotirovkasını əldə

etmək üçün aşağıdakı üsullarla bizimlə əlaqə saxlayın.



↑ ↑ **Kotirovkanı birbaşa əldə etmək üçün ikona klikləyin** ↑ ↑



Can ↓ Aşağıda əlaqə məlumatlarınızı da qoya bilərsiniz. Adətən sizinlə təxminən 10 dəqiqə ərzində əlaqə saxlayırıq ↓ ↓