

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	≈ 100
Soldurduqdan sonra	≈ 60	≈ 65
Rolling sonra	≈ 60	≈ 65
Fermentasiyadan sonra	≈ 60	≈ 65
Quruduqdan sonra	≤ 5	≤ 26

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.

2 dəst DL-TQJ-20 çay qurutma rəfindən istifadə etməyi tövsiyə edirik, hər partiyanın tutumu 50 kq, 100 kq çay yarpağı üçün 2 dəst lazımdır, iş vaxtı təxminən 17-24 saat, Buludlu və yağışlı havalarda qurutma müddətini uzatmaq lazımdır. uyğun olaraq.



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

Tövsiyə olunan İş Məlumatı	
Temp	Otaq temperaturu
Vaxt	17-24 Saat
Tutum	Hər qaba 2,5 kq

Qurutma pilləsindən sonra rütubətin miqdarı 60%-ə düşəcək, çay yarpağının ümumi çəkisi təxminən 65 kq olacaq.

## 2. Rolling

Fərqli çay yarpaqlarının fərqli yuvarlanma vaxtı və fərqli funksiyaları var, qara çay üçün: Qara çay tam fermentləşdirilmiş çaydır. Havadakı oksigen və digər maddələrlə reaksiyaya girmək üçün təzə yarpaqlarda olan fermentlərə, taninlərə və digər maddələrə ehtiyacı var. Lakin bu maddələrin hüceyrə divarındakı hava ilə reaksiyaya girməsi adətən çətin olur. Beləliklə, yuvarlanan maşından istifadə etməlisiniz, o, təzə yarpaqların hüceyrə divarlarını bükür və ovuşdurur və çay şirəsini qırır. Təzə yarpaqlarda olan maddələr oksidləşdirici fermentasiya üçün hava ilə tam təmasda olur. Bükülmə dərəcəsi qara çayın müxtəlif rəngini və dadını müəyyən edir.

1 dəst DL-6CRT-40 Çay Yayma Maşını istifadə etməyi tövsiyə edirik, hər partiyaya 11-13 kq tutumlu, 65 kq çay yarpağı üçün 1 dəst lazımdır, təxminən 5 saat iş vaxtı.



**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 Bükmə Maşını DL-6CRT-40**

Tövsiyə olunan İş Məlumatı

Döndürmə Sürəti	42 rpm
Vaxt	Təxminən 40-60 Dəqiqə
Tutum	Hər partiyaya 11-13 kq

Yuvarlanan addımdan sonra nəm miqdarı dəyişməyəcək, rütubətin miqdarı hələ də 60%, çay yarpağının ümumi çəkisi təxminən 65 kq.

### 3. Fermentasiya

Qara çay tam fermentləşdirilmiş çaydır, istehsal prosesinin ən vacib hissəsi fermentasiyadır. Fermentasiya çayın içindəki otun qoxusunu aradan qaldırmaqdır. Qara çayın içindəki maddələr hava ilə tam təmasdadır. Uyğun temperatur və rütubət şəraitində çayın tərkibindəki polifenol birləşmələri mayalanır və oksidləşərək theaflavinlər, thearubinlər və s. Qoy qara çay özünəməxsus bir ətir yaysın.

Normalda qara çayın fermentasiya müddəti çox uzun olmamalıdır. Çünki qurutma zamanı çay temperaturun yüksəldilməsi mərhələsində mayalanmaya davam edəcək.

1 dəst DL-6CFJ-20QB Çay Fermentasiya Maşınından istifadə etməyi tövsiyə edirik, hər partiyaya 60 kq tutumlu, 65 kq çay yarpağına 1 dəst lazımdır, təxminən 3-4 saat iş vaxtı.

**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 qablı Paslanmayan Polad Qara Çay Fermentasiya Maşını DL-6CFJ-20QB

Tövsiyə olunan İş Məlumatı	
Temperatur	30 °C - 35 °C
Rütubət	90% - 95%

Vaxt	3-4 saat
Tutum	Bir partiyaya 60 kq

Fermentasiya mərhələsindən sonra rütubətin miqdarı dəyişməyəcək, nəm miqdarı hələ də 60%, çay yarpağının ümumi çəkisi təxminən 65 kq-dır.

#### 4. Qurutma

Qara çay qurutmadan əvvəl hələ də fermentasiya prosesində olduğundan, qara çay üçün ilk addım çayın içindəki suyu buxarlamaq və sonra yüksək temperaturla ferment fəaliyyətini məhv etməkdir ki, çay yarpaqları oksidləşdirici fermentasiyanı dayandırsın və keyfiyyət qara çay saxlanılır. Eyni zamanda, otun qoxusunu da buraxır və çayın daha gözəl və ətirli olması üçün çay yarpaqlarını sıxır.

1 dəst DL-6HZ-2 Çay Qurutma Maşından istifadə etməyi tövsiyə edirik, hər partiyaya 6-8 kq tutumlu, 65 kq çay yarpağına 1 dəst lazımdır, təxminən 5 saat iş vaxtı.



**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 qatlı 50sm nimçə Mini ən kiçik fırlanan tipli çay qurutma maşını DL-6CHZ-2QB**

Tövsiyə olunan İş Məlumatı	
Temperatur	85 °C - 95 °C
Döndürmə Sürəti	6 rpm
Vaxt	40-60 Dəqiqə
Tutum	6-8 kq / partiya

Yuvarlanan addımdan sonra nəm miqdarı 5% -dən az düşəcək, çay yarpağının ümumi çəkisi təxminən 25 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.



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

### [Kıçık Tip Çay Winnower Sorter Ekranlayıcı Maşın DL-6CFX-435QB](#)

## 6. Qablaşdırma

Fərqli bölgələr və müştərilər üçün hər kəsin qablaşdırma üçün fərqli ehtiyaclarını bilərilmərik. 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
<a href="#">Çay üçün rəf</a>	DL-TQJ-20	2
<a href="#">Çay dəyirmanı</a>	DL-6RT-40	1
<a href="#">Çay fermentasiya maşını</a>	DL-6CFJ-20QB	1
<a href="#">Çay qurutma maşını</a>	DL-6CHZ-2QB	1
<a href="#">Çay Çeşidləmə Maşını</a>	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 ↓ ↓