

Untuk peralatan teh yang direkomendasikan di halaman ini, kadar air daun teh segar adalah 75% dan teh kering adalah 5%.

Menurut data produksi teh lokal kami, 4kg daun teh basah menghasilkan 1kg teh kering.

	Konten Mosisure (%)	Berat Total (kg)
asli	75	100
Setelah Layu	60	65
Setelah Bergulir	60	65
Setelah Fermentasi	60	65
Setelah Pengeringan	5	26

Data di atas berasal dari data produksi teh lokal kami, dan mungkin ada penyimpangan produksi teh di berbagai daerah.

1. Layu

Karena daun teh yang baru dipetik memiliki kelembapan lebih dan bau rumput lebih menyengat, mereka perlu ditempatkan di ruangan yang sejuk dan berventilasi untuk layu. Setelah layu, kadar air daun teh berkurang, daun menjadi lunak, dan bau berumput hilang. dan aroma daun teh terungkap, yang kondusif untuk pemrosesan selanjutnya, seperti fiksasi, puntiran, fermentasi, dll.

Sebaiknya gunakan 2 set rak pelayuan teh DL-TQJ-20, kapasitas 50kg per batch, untuk 100kg daun teh perlu 2 set, waktu kerja sekitar 17-24 jam, Jika cuaca mendung dan hujan, waktu pelayuan perlu diperpanjang dengan tepat.



Dengan 20 pcs Palet Bambu Teh Layu Alami Rak DL-TQJ-20

Data Kerja yang Direkomendasikan	
suhu	Suhu kamar
Waktu	17-24 Jam
Kapasitas	2,5 kg per baki

Kadar air setelah tahap pelayuan akan turun menjadi 60%, berat total daun teh sekitar 65kg.

2. Bergulir

Daun teh yang berbeda memiliki waktu penggulungan dan fungsi yang berbeda, untuk teh hitam: Teh hitam adalah teh yang sepenuhnya difermentasi. Dibutuhkan enzim, tanin dan zat lain di daun segar untuk bereaksi dengan oksigen dan zat lain di udara. Namun, zat ini biasanya sulit bereaksi dengan udara di dinding sel. Jadi Anda perlu menggunakan mesin penggulung, memutar dan menggosok dinding sel daun segar dan memecahkan jus teh. Zat dalam daun segar berada dalam kontak penuh dengan udara untuk fermentasi oksidatif. Tingkat puntiran menentukan perbedaan warna dan rasa teh hitam.

Kami merekomendasikan menggunakan 1 set DL-6CRT-40 Tea Rolling Machine, kapasitas 11-13 kg per batch, untuk 65kg daun teh perlu 1 set, waktu kerja sekitar 5 jam.



Mesin Memutar Teh Twister Tipe Tengah Battel 40cm DL-6CRT-40

Data Kerja yang Direkomendasikan	
Putar Kecepatan	42 rpm
Waktu	Sekitar 40-60 Menit

Kapasitas	11-13 kg per batch
-----------	--------------------

Kadar air setelah tahap penggulungan tidak akan berubah, kadar air masih 60%, berat total daun teh sekitar 65kg.

3. Fermentasi

Teh hitam adalah teh yang sepenuhnya difermentasi, bagian terpenting dari proses produksi adalah fermentasi. Fermentasi adalah untuk membuat bau rumput di dispper teh. Zat di dalam teh hitam bersentuhan penuh dengan udara. Di bawah kondisi suhu dan kelembaban yang sesuai, senyawa polifenol dalam teh difermentasi dan dioksidasi untuk membentuk theaflavin, thearubin, dll. Dan biarkan teh hitam mengeluarkan aroma yang unik. Biasanya, waktu fermentasi teh hitam tidak boleh terlalu lama. Karena selama pengeringan, teh akan terus berfermentasi selama fase kenaikan suhu.

Sebaiknya gunakan 1 set Mesin Fermentasi Teh DL-6CFJ-20QB, kapasitas 60kg per batch, untuk 65kg daun teh perlu 1 set, waktu kerja sekitar 3-4 jam.



5 Baki Semua Mesin Fermentasi Teh Hitam Stainless Steel DL-6CFJ-20QB

Data Kerja yang Direkomendasikan	
Suhu	30 - 35
Kelembaban	90% - 95%
Waktu	3-4 Jam
Kapasitas	60 kg per batch

Kadar air setelah tahap fermentasi tidak akan berubah, kadar air masih 60%, berat total daun teh sekitar 65kg.

4. Pengeringan

Karena teh hitam masih dalam proses fermentasi sebelum dikeringkan, untuk teh hitam, langkah pertama adalah menguapkan air dalam teh, dan kemudian menghancurkan aktivitas enzim dengan suhu tinggi, sehingga daun teh menghentikan fermentasi oksidatif, dan kualitas teh hitam dipertahankan. Pada saat yang sama, ia juga memancarkan bau rumput dan mengencangkan daun teh untuk membuat teh lebih indah dan penuh aroma.

Kami merekomendasikan menggunakan 1 set DL-6HZ-2 Mesin Pengering Teh, kapasitas 6-8kg per batch, untuk 65kg daun teh perlu 1 set, waktu kerja sekitar 5 jam.



10 Lapisan Baki 50cm Mini Mesin Pengering Teh Tipe Rotary Terkecil DL-6CHZ-2QB

Data Kerja yang Direkomendasikan	
Suhu	85 - 95
Putar Kecepatan	6 rpm
Waktu	40-60 Menit
Kapasitas	6-8 kg/batch

Kadar air setelah langkah penggulungan akan turun kurang dari 5%, berat total daun teh sekitar 25kg.

5. Penyortiran

Dalam proses pembuatan teh, karena perbedaan ukuran, bentuk dan umur teh yang dikumpulkan, maka kualitas teh yang dihasilkan juga berbeda. Dan teh mungkin rusak selama proses produksi, kita perlu mengklasifikasikan nilai yang berbeda dan ukuran yang berbeda. Teh dipilih, dan berbagai jenis teh dijual dengan harga berbeda, sehingga memaksimalkan keuntungan produksi teh.



Mesin Penyaring Penyortir Penampi Teh Kecil Tipe DL-6CFX-435QB

6. Pengemasan

Untuk wilayah dan pelanggan yang berbeda, kami tidak dapat mengetahui kebutuhan kemasan yang berbeda setiap orang. Untuk kemasan yang berbeda, Anda dapat mengunjungi tautan berikut untuk memilih kemasan favorit Anda.

Dapatkan Kutipan

Berikut ini adalah model ringkasan dan jumlah peralatan yang direkomendasikan di halaman ini:

Nama	Model	Kuantitas
Rak Teh Layu	DL-TQJ-20	2
Mesin Rolling Teh	DL-6RT-40	1
Mesin Fermentasi Teh	DL-6CFJ-20QB	1
Mesin Pengering Teh	DL-6CHZ-2QB	1
Mesin Sortir Teh	DL-6CFX-435QB	1

Hubungi kami dengan cara berikut untuk mendapatkan penawaran harga peralatan yang direkomendasikan di halaman ini.



Klik ikon untuk mendapatkan kutipan langsung



Bisa Anda juga dapat meninggalkan informasi kontak Anda di bagian bawah. Kami biasanya menghubungi Anda dalam waktu sekitar 10 menit