

Para el equipo de té recomendado en esta página, el contenido de agua de la hoja de té fresca es del 75 % y el del té seco es del 5 %.

Según nuestros datos de producción de té local, 4 kg de hoja de té húmeda producen 1 kg de té seco.

	Contenido de humedad (%)	Peso total (kg)
originales	≈ 75%	≈ 100kg
después de marchitarse	≈ 73%	≈ 95kg
Después de agitar/tirar	≈ 60%	≈ 65kg
Después de arreglar	≈ 45%	≈ 45kg
Después de rodar	≈ 45%	≤ 45 kg
Después del secado	≤ 5%	≤ 26 kg

Los datos anteriores son de nuestros datos de producción de té local y puede haber desviaciones en la producción de té en diferentes regiones.

## 1. marchitamiento

El paso de marchitamiento del té Oolong es el marchitamiento del sol, coloque las hojas de té bajo el sol entre 30 y 60 minutos, el mejor momento para elegir es de 4:00 p. m. a 5:00 p. m., voltee la hoja de té cada 10 minutos, haga que el contenido de agua baje a alrededor del 78%, el aroma del té comenzó a mostrarse.

---

Recomendamos usar 2 juegos de soporte para marchitar té DL-TQJ-20, capacidad de 50 kg por lote, para hojas de té de 100 kg se necesitan 2 juegos, poner hojas de té en las paletas de bambú y ponerlas bajo el sol.

**Assistant** *力. 自然处理*

**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



**Con 20 piezas de paletas de bambú para té Natural Wither Rack DL-TQJ-20**

Datos de trabajo recomendados	
Temperatura	Temperatura ambiente
Hora	30-60 minutos
Capacidad	2,5 kg por bandeja

El contenido de humedad después del paso de marchitamiento se reducirá al 73%, el peso total de la hoja de té es de aproximadamente 95 kg.

## 2. Sacudir / Tirar

Sacudir y marchitar son ambas partes de la fermentación. Durante el proceso de marchitamiento del té oolong, debido a que las hojas se colocan con calma, una gran cantidad de agua solo se evaporará de las hojas y el agua en los tallos de las hojas no se perderá, lo que provocará que el amargor de las hojas de té sea muy fuerte. , lo que afecta seriamente la calidad del té oolong. Es necesario agitar. A través del proceso de agitación, se mejora la actividad de las hojas. El agua en los tallos de las hojas continúa siendo transportada a las hojas, lo que permite que las hojas vuelvan a evaporar el agua. Distribuye el olor a hierba de las hojas de té, de modo que el sabor del té oolong terminado no sea muy amargo, mejorando en gran medida la calidad. de té oolong.

Recomendamos usar 1 juego de tambor agitador de té oolong DL-6CYQT-60, capacidad de 32 kg por lote, para hojas de té de 95 kg se necesita 1 juego.

Después de agitar, el té oolong debe colocarse en las rejillas de secado en el primer paso

(cada vez que descanse, debe colocar el té en las paletas de bambú).

El té Oolong debe ser verde con bordes rojos después de agitarlo, lo que significa que el interior de la hoja todavía está verde, pero el borde de la hoja es rojo.



**Oolong Tea Processing Shaking Bamboo Drum Machine DL-6CYQT-6015**

Datos de trabajo recomendados	
Temperatura	≈20 °C
Humedad ambiental	≈50%
Primera agitación Tiempo de descanso	3-4 minutos
Segundo tiempo de agitación	1,5-2 horas
Segundo tiempo de descanso de agitación	5-10 minutos
Tercer tiempo de agitación	2-2,5 horas
Tiempo de descanso del tercer movimiento	20-25 minutos
Velocidad de agitación	6-12 horas
Capacidad	32 kg / lote

El contenido de humedad después del paso de agitación se reducirá al 60%, el peso total de la hoja de té es de aproximadamente 65 kg.

**3. Fijación**

El paso de fijación se utiliza principalmente para la producción de diversos té sin fermentar o semifermentados. La actividad de la enzima en las hojas frescas se reduce a altas temperaturas, los polifenoles del té en las hojas frescas se detienen para la fermentación oxidativa y se elimina el olor de la hierba, se excita el aroma de las hojas de té y la humedad en las hojas frescas se evaporan. Las hojas frescas se vuelven más suaves, lo que favorece el

proceso de enrollado posterior, y las hojas de té no se dañan fácilmente.

Recomendamos usar 1 juego de máquina de fijación de té DL-6CST-50B, capacidad de 25 kg por hora, para hojas de té de 65 kg se necesita 1 juego, tiempo de trabajo de aproximadamente 2,5 horas.



**Assistant**  
Tea Fixation Machine  
**DL-6CST-50**

Voltage : 220V 50HZ  
Power : 0.75 KW  
Drum Diameter : 500 mm  
Drum Length : 650 mm  
For Green/Oolong/Yellow Tea

Gas Heating  
Capacity 25 kg/h  
2.5mm Steel Board

L:115cm W:82cm H:130cm

Website: [delijx.com](http://delijx.com) Email: [Chois@delijx.com](mailto:Chois@delijx.com)  
WhatsApp/ WeChat/ Tel: 0086-18120033767

### **Máquina de fijación de té verde / Oolong / amarillo de calefacción de gas de 50 cm de diámetro DL-6CST-50**

Datos de trabajo recomendados	
Temperatura	250 °C - 320 °C
Hora	5-7 minutos
Velocidad de rotación	30 rpm
Capacidad	2,5 kg por lote

El contenido de humedad después del paso de marchitamiento se reducirá al 45%, el peso total de la hoja de té es de aproximadamente 45 kg.

## **4. Rodando**

Diferentes hojas de té tienen diferentes tiempos de enrollado y diferentes funciones.

Para el té oolong: El té oolong es el té semifermentado. A través del proceso de secado y agitación, algunas hojas de té ya han comenzado a fermentar. Pero después de la fijación, las hojas de té dejaron de fermentarse nuevamente, por lo que la función más importante del té oolong es darle forma como el té verde. Cuando se tuerce en la forma deseada, la operación

de laminación se puede detener y continuar con el siguiente procesamiento.

Recomendamos usar 1 juego DL-6CRT-30 Tea Rolling Machine, capacidad de 5 kg por lote, para 45 kg de hoja de té necesita 1 juego, tiempo de trabajo de aproximadamente 1-2 horas.



The image shows a green tea rolling machine with a stainless steel barrel. The barrel is mounted on a frame with four legs. A motor is attached to the side of the machine. The text on the image provides technical specifications and contact information.

**Assistant**  
...Delix Tea Machine

Tea Rolling Machine  
**DL-6CRT-30**

Voltage: 220V 50HZ  
Power: 0.55 kw  
Barrel Diameter: 30 cm  
Barrel Height: 21 cm  
For All Kind Tea

5 kg Per Batch  
10-50 kg per hour  
Stainless Steel Type

L:87cm W:70cm H:100cm

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

**Tambor de 30 cm, más pequeño, más barato, tipo SS, máquina laminadora de hojas de té DL-6CRT-30**

Datos de trabajo recomendados	
Velocidad de rotación	42 rpm
Hora	unos 10 minutos
Capacidad	5 kg por lote

El contenido de humedad después del paso de enrollado no cambiará, el contenido de humedad sigue siendo del 45%, el peso total de la hoja de té es de aproximadamente 45 kg.

## 5. Secado

El secado del té oolong generalmente es para evaporar la humedad en las hojas de té para que las hojas de té se aprieten y formen, más compactas, y el sabor a hierba verde se exuda para realzar el aroma del té oolong.

Recomendamos usar 1 juego de secadora de té DL-6HZ-5, capacidad de 15-20 kg por lote, para hojas de té de 45 kg se necesita 1 juego, tiempo de trabajo de aproximadamente 2 horas.



**Assistant**  
...Delix Tea Machine

助力. 自然好帮手

**Rotary Tea Dryer  
DL-6CHZ-5QB**

Voltage : 220V / 380V  
Heating Power : 9kw  
Tray Layers : 14 Layers  
Tray Diameter : 70 cm  
For All Kind Tea

15 kg Per Batch  
Drying Area : 5m<sup>2</sup>  
All Stainless Steel

L:91cm W:88cm H:183cm

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

**Secadora de té giratoria más pequeña con bandeja de 14 capas y 70 cm  
DL-6CHZ-5QB**

Datos de trabajo recomendados	
Temperatura	85 °C - 95 °C
Velocidad de rotación	6 rpm
Hora	40-60 minutos
Capacidad	15-20 kg / lote

El contenido de humedad después del paso de enrollado se reducirá a menos del 5%, el peso total de la hoja de té es de aproximadamente 25 kg.

## 6. Clasificación

En el proceso de elaboración del té, debido a los diferentes tamaños, formas y edades del té recolectado, la calidad del té producido también es diferente. Y el té puede romperse durante el proceso de producción, necesitamos clasificar diferentes grados y diferentes tamaños. Se seleccionan los té y se venden diferentes grados de té a diferentes precios, maximizando así las ganancias de la producción de té.



**Assistant**  
...Del Tea Machine

茶力. 自转筛网

**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

**Máquina clasificadora y clasificadora de aventadores de té de tipo pequeño DL-6CFX-435QB**

## 7. Embalaje

Para diferentes regiones y clientes, no podemos conocer las diferentes necesidades de empaque de todos. Para diferentes envases, puede visitar los siguientes enlaces para elegir su envase favorito.

## Obtener cotización

El siguiente es el modelo resumido y la cantidad requerida de equipo recomendado en esta página:

Nombre	Modelo	Cantidad
Estante para marchitar el té	DL-TQJ-20	2
máquina de sacudir el té	DL-6CYQT-6015	1
Máquina de fijación de té	DL-6CST-50B	1
Máquina de laminación de té	DL-CRT-30	1
Secadora de té	DL-6CHZ-5	1
Máquina clasificadora de té	DL-6CFX-435QB	1

**Contáctenos de las siguientes formas para obtener la cotización de los equipos recomendados en esta página.**



**↑ ↑ Haga clic en el icono para obtener la cotización directamente**  
**↑ ↑**

---