

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 hojas de té húmedas producen 1 kg de té seco.

	Contenido de Mositure (%)	Peso total (kilogramo)
Original	75	≈ 10
Después de marchitarse	≈ 70	≈ 8.5
Después de arreglar	≈ 60	≈ 6.5
Después de rodar	≈ 60	≈ 6.5
Después de secar	≤ 5	≤ 2,6

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

1. Marchitándose

Debido a que las hojas de té recién recolectadas tienen más humedad y el olor a hierba es más fuerte, deben colocarse en una habitación fresca y ventilada para que se marchiten. Después de marchitarse, el contenido de agua de las hojas de té se reduce, las hojas se vuelven blandas y el olor a hierba desaparece. y se revela el aroma de las hojas de té, lo que favorece el procesamiento posterior, como la fijación, torsión, fermentación, etc. El color, el sabor y la calidad del té verde son mejores que el té sin marchitarse.

Recomendamos utilizar 5 bandejas de bambú del estante de secado de té DL-TQJ-20, capacidad de 2,5 kg por bandeja, para hojas de té de 10 kg se necesitan 5 piezas, tiempo de trabajo de 1 a 2 horas.

Assistant *...Delix Tea Machine*

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



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

Datos de trabajo recomendados	
Temperatura	Temperatura ambiente
Hora	1-2 horas
Capacidad	2,5 kg por bandeja

El contenido de humedad después del paso de marchitamiento caerá al 70%, el peso total de la hoja de té será de aproximadamente 8,5 kg.

2. Fijación

El paso de fijación se utiliza principalmente para la producción de varios té sin fermentar o semifermentados. La actividad de la enzima en las hojas frescas se reduce por la alta temperatura, 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 laminado posterior, y las hojas de té no se dañan fácilmente.

Recomendamos usar 1 juego DL-6CSTCG-60B olla de fijación de té para tostar a mano, capacidad de 1,5 kg por lote, para hojas de té de 8,5 kg se necesita 1 juego, tiempo de trabajo de aproximadamente 1 hora.



Assistant
...Dedicated to Tea Processing

Handwritten: 手力. 自然焙炒

**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

Bandeja para asar manual tipo calentamiento eléctrico con mesa de acero inoxidable DL-6CSTCG-60B

Datos de trabajo recomendados	
Temperatura	250 °C - 320 °C
Hora	5-7 minutos
Tipo de trabajo	Manual
Capacidad	1,5 kg por lote

El contenido de humedad después del paso de marchitamiento caerá al 60%, el peso total de la hoja de té será de aproximadamente 6,5 kg.

3. Rodando

Las diferentes hojas de té tienen diferentes tiempos de laminación y diferentes funciones, para el té verde: El té verde es el té no fermentado. Después de la fijación, la fermentación oxidativa se detiene dentro de las hojas de té, por lo que la razón más importante para el enrollado del té verde es para dar forma.

Recomendamos usar 1 juego de máquina laminadora de té DL-6CRT-25, capacidad de 3.0 kg por lote, para hojas de té de 6.5 kg se necesita 1 juego, tiempo de trabajo de aproximadamente 1 hora.

Assistant
...and tea machines

力. 自转

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



Amasadora de laminación de té más barata de barril de 25 cm DL-6CRT-25

Datos de trabajo recomendados	
Girar velocidad	42 rpm
Hora	Aproximadamente 10 minutos
Capacidad	3 kg por lote

El contenido de mositure después del paso de laminación no cambiará, el contenido de mositure sigue siendo del 60%, el peso total de la hoja de té es de aproximadamente 6,5 kg.

4. Secado

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

Recomendamos usar 1 juego de tambor de secado de té DL-6CHBL-70, capacidad de 7.5 kg por lote, para hojas de té de 6.5 kg se necesita 1 juego, tiempo de trabajo de aproximadamente 1 hora.

Assistant
...and tea factories

竹力. 自然干燥

Bamboo Drum Dryer
DL-6CHBL-70

Voltage: 160-230V
Power: 1800 W
For All Kind Tea
Drum Diameter 70cm

Capacity: 7500 g
All Bamboo Drum
Temp Range : 30-150°C

L:74cm W:74cm H:64cm

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



Secadora manual para hornear té con tambor de bambú DL-6CHBL-70

Datos de trabajo recomendados	
Temperatura	85 °C - 95 °C
Girar velocidad	0 rpm
Hora	40-60 minutos
Capacidad	7,5 kg / lote

El contenido de humedad después del paso de secado caerá menos del 5%, el peso total de la hoja de té será de aproximadamente 2,6 kg.

5. 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.

Por lo general, para procesar 10 kg de hojas frescas, las hojas se recogieron a mano, no hay demasiado tallo e impurezas en el té, si necesita usar una máquina de tamizado de té depende de sus necesidades específicas. En la mayoría de los casos, no se requiere la máquina de cribado.

Assistant
...Delix Teas Factory

得力. 自转式筛分机

**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



**Máquina cribadora clasificadora de avenadora de té de tipo pequeño
DL-6CFX-435QB**

6. Embalaje

Para diferentes regiones y clientes, no podemos conocer las diferentes necesidades de embalaje de cada uno. 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 de té Wither	DL-TQJ-20	2
Máquina de fijación de té	DL-6CSTCG-60B	1
Máquina de laminación de té	DL-6CRT-25	1
Secadora de té	DL-6CHBL-70	1
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
↑ ↑

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 ↓ También puede dejar su información de contacto en la
parte inferior. Normalmente nos contactamos contigo en unos 10
minutos ↓ ↓