

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	≈ 100
Después de marchitarse	≈ 60	≈ 65
Después de rodar	≈ 60	≈ 65
Después de la fermentación	≈ 60	≈ 65
Después de secar	≤ 5	≤ 26

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.

---

Recomendamos usar 2 juegos de rejilla para secado de té DL-TQJ-20, capacidad de 50 kg por lote, para hojas de té de 100 kg se necesitan 2 juegos, tiempo de trabajo de 17 a 24 horas, en caso de clima nublado y lluvioso, el tiempo de secado debe extenderse adecuadamente.

**Assistant** *力. 自然茶*

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

Datos de trabajo recomendados	
Temperatura	Temperatura ambiente
Hora	17-24 horas
Capacidad	2,5 kg por bandeja

El contenido de humedad después del paso de marchitamiento caerá al 60%, el peso total de la hoja de té será de aproximadamente 65 kg.

## 2. Rodando

Las diferentes hojas de té tienen diferentes tiempos de laminación y diferentes funciones, para el té negro: el té negro es el té completamente fermentado. Necesita enzimas, taninos y otras sustancias en las hojas frescas para reaccionar con el oxígeno y otras sustancias en el aire. Sin embargo, estas sustancias suelen ser difíciles de reaccionar con el aire de la pared celular. Por lo tanto, necesita usar una máquina enrolladora, que retuerce y frota las paredes celulares de las hojas frescas y rompe el jugo de té. Las sustancias de las hojas frescas están en pleno contacto con el aire para la fermentación oxidativa. El grado de torsión determina el diferente color y sabor del té negro.

Recomendamos usar 1 juego de máquina laminadora de té DL-6CRT-40, capacidad 11-13 kg por lote, para hojas de té de 65 kg se necesita 1 juego, tiempo de trabajo de aproximadamente 5 horas.

**Assistant**  
...Delix Teas Machine

力. 自然发酵

**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



**Máquina de torsión de torsión de té de tipo medio Battel de 40 cm DL-6CRT-40**

Datos de trabajo recomendados	
Girar velocidad	42 rpm
Hora	Aproximadamente 40-60 minutos
Capacidad	11-13 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 65 kg.

### 3. Fermentación

El té negro es el té completamente fermentado, la parte más importante del proceso de producción es la fermentación. La fermentación consiste en hacer que la hierba huela en el té. Las sustancias del interior del té negro están en pleno contacto con el aire. En condiciones adecuadas de temperatura y humedad, los compuestos polifenólicos del té se fermentan y oxidan para formar teaflavinas, tearubinas, etc. Y deja que el té negro emita un aroma único. Normalmente, el tiempo de fermentación del té negro no debería ser demasiado largo. Porque durante el secado, el té seguirá fermentando durante la fase de aumento de temperatura.

Recomendamos usar 1 juego de máquina de fermentación de té DL-6CFJ-20QB, capacidad de 60 kg por lote, para hojas de té de 65 kg se necesita 1 juego, tiempo de trabajo de aproximadamente 3-4 horas.

**Assistant** *力. 自然发酵*

**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



**Máquina de fermentación de té negro de acero inoxidable de 5 bandejas**  
**DL-6CFJ-20QB**

Datos de trabajo recomendados	
Temperatura	30 °C - 35 °C
Humedad	90% - 95%
Hora	3-4 horas
Capacidad	60 kg por lote

El contenido de moisture después del paso de fermentación no cambiará, el contenido de moisture sigue siendo del 60%, el peso total de la hoja de té es de aproximadamente 65 kg.

#### **4. Secado**

Dado que el té negro todavía se encuentra en el proceso de fermentación antes de secarse, para el té negro, el primer paso es evaporar el agua en el té y luego destruir la actividad enzimática a alta temperatura, de modo que las hojas de té detengan la fermentación oxidativa y la calidad del té negro se mantiene. Al mismo tiempo, también exuda el olor a hierba y aprieta las hojas de té para hacer que el té sea más hermoso y lleno de aroma.

Recomendamos usar 1 juego de máquina secadora de té DL-6HZ-2, capacidad de 6 a 8 kg por lote, para hojas de té de 65 kg se necesita 1 juego, tiempo de trabajo de aproximadamente 5 horas.

**Assistant**  
...Delix Teas Machine

力. 自然干燥

**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



**Bandeja de 10 capas de 50 cm Mini máquina de secado de té de tipo rotatorio más pequeña DL-6CHZ-2QB**

Datos de trabajo recomendados	
Temperatura	85 °C - 95 °C
Girar velocidad	6 rpm
Hora	40-60 minutos
Capacidad	6-8 kg / lote

El contenido de humedad después del paso de laminado caerá menos del 5%, el peso total de la hoja de té será de aproximadamente 25 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.



**Assistant**  
...Delix Teas Factory

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

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

## 6. Embalaje

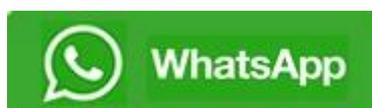
Para diferentes regiones y clientes, no podemos conocer las diferentes necesidades de embalaje de cada uno. Para diferentes envases, puede visitar los siguientes enlaces para elegir su envase favorito.

## Obtener cotización

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

Nombre	Modelo	Cantidad
<a href="#">Estante de té Wither</a>	DL-TQJ-20	2
<a href="#">Máquina de laminación de té</a>	DL-6RT-40	1
<a href="#">Máquina de fermentación de té</a>	DL-6CFJ-20QB	1
<a href="#">Secadora de té</a>	DL-6CHZ-2QB	1
<a href="#">Clasificadora de té</a>	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  
↑ ↑

---



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