

Pour l'équipement à thé recommandé sur cette page, la teneur en eau de la feuille de thé fraîche est de 75 % et celle du thé sec est de 5 %.

Selon nos données de production de thé locales, 4 kg de feuilles de thé humides produisent 1 kg de thé sec.

	Teneur en humidité (%)	Poids total (kg)
Original	≈ 75%	≈ 100kg
Après le flétrissement	≈ 73%	≈ 95 kg
Après avoir secoué / jeté	≈ 60%	≈ 65 kg
Après la fixation	≈ 45%	≈ 45 kg
Après avoir roulé	≈ 45%	≤ 45 kg
Après séchage	≤ 5%	≤ 26 kg

Les données ci-dessus proviennent de nos données de production de thé locales, et il peut y avoir des écarts dans la production de thé dans différentes régions.

1. Dépérissement

L'étape de flétrissement du thé Oolong est le flétrissement au soleil, mettez les feuilles de thé au soleil environ 30 à 60 minutes, le meilleur moment pour choisir est de 16h00 à 17h00, retournez la feuille de thé toutes les 10 minutes, faites baisser la teneur en eau à environ 78%, l'arôme du thé a commencé à se manifester.

Nous recommandons d'utiliser 2 ensembles de support de flétrissement de thé DL-TQJ-20, capacité 50 kg par lot, pour 100 kg de feuilles de thé, il faut 2 ensembles, placez les feuilles de thé sur les palettes en bambou et mettez-les au soleil.

Assistant *Handwritten Chinese characters*

**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



Avec 20pcs bambou palettes thé naturel Wither Rack DL-TQJ-20

Données de travail recommandées	
Temp	Température ambiante
Temps	30-60 minutes
Capacité	2,5 kg par plateau

La teneur en humidité après l'étape de flétrissement chutera à 73%, le poids total de la feuille de thé d'environ 95 kg.

2. Secouer / Lancer

L'agitation et le flétrissement font partie de la fermentation. Pendant le processus de flétrissement du thé oolong, parce que les feuilles sont placées calmement, beaucoup d'eau ne s'évapore des feuilles, et l'eau dans les tiges des feuilles n'est pas perdue, ce qui conduira à l'amertume des feuilles de thé est très forte, ce qui affecte sérieusement la qualité du thé oolong. Il faut secouer. Grâce au processus d'agitation, l'activité des feuilles est renforcée. L'eau dans les tiges des feuilles continue d'être transportée vers les feuilles, permettant aux feuilles de ré-évaporer l'eau, Distribue l'odeur herbacée des feuilles de thé, de sorte que le goût du thé oolong fini ne soit pas très amer, améliorant considérablement la qualité de thé oolong.

Nous vous recommandons d'utiliser 1 ensemble de tambour à thé oolong DL-6CYQT-60, capacité 32 kg par lot, pour 95 kg de feuilles de thé, 1 ensemble est nécessaire.

Après avoir secoué, le thé oolong doit être placé sur les grilles de flétrissement dans un

premier temps (à chaque temps de repos, le thé doit être placé sur les palettes en bambou).

Le thé Oolong doit être vert avec des bords rouges après agitation, ce qui signifie que l'intérieur de la feuille est encore vert, mais que le bord de la feuille est rouge.



**Traitement du thé Oolong secouant la machine à tambour en bambou
DL-6CYQT-6015**

Données de travail recommandées	
Température	≈20 °C
Humidité ambiante	≈50%
Temps de repos pour la première secousse	3-4 minutes
Deuxième temps d'agitation	1,5-2 heures
Deuxième temps de repos d'agitation	5-10 minutes
Troisième temps d'agitation	2-2,5 heures
Troisième temps de repos d'agitation	20-25 minutes
Vitesse d'agitation	6-12 heures
Capacité	32 kg / lot

La teneur en humidité après l'étape d'agitation chutera à 60 %, le poids total de la feuille de thé étant d'environ 65 kg.

3. Fixation

L'étape de fixation est principalement utilisée pour la production de divers thés non fermentés ou semi-fermentés. L'activité de l'enzyme dans les feuilles fraîches est réduite par une température élevée, les polyphénols de thé dans les feuilles fraîches sont arrêtés pour la fermentation oxydative, et l'odeur de l'herbe est éliminée, l'arôme des feuilles de thé est

excité et l'humidité dans les feuilles fraîches sont évaporées. Les feuilles fraîches deviennent plus douces, ce qui est propice au processus de roulage ultérieur, et les feuilles de thé ne sont pas facilement endommagées.

Nous recommandons d'utiliser 1 ensemble de fixation de thé DL-6CST-50B, capacité 25 kg par heure, pour 65 kg de feuilles de thé, 1 ensemble, temps de travail d'environ 2,5 heures.



Assistant
Handwritten Chinese characters: 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

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

50 cm de diamètre chauffage au gaz vert/Oolong/machine de fixation de thé jaune DL-6CST-50

Données de travail recommandées	
Température	250 °C - 320 °C
Temps	5-7 Minutes
Vitesse de rotation	30 tr/min
Capacité	2,5 kg par lot

La teneur en humidité après l'étape de flétrissement tombera à 45%, le poids total de la feuille de thé d'environ 45 kg.

4. Rouler

Différentes feuilles de thé ont des temps de roulement différents et des fonctions différentes.

Pour le thé oolong : Le thé oolong est le thé semi-fermenté. Grâce au processus de flétrissement et d'agitation, certaines feuilles de thé ont déjà commencé à fermenter. Mais après la fixation, les feuilles de thé ont cessé de fermenter à nouveau, donc la fonction la

plus importante du thé oolong est de se façonner comme du thé vert. Lorsqu'il est tordu dans la forme souhaitée, l'opération de laminage peut être arrêtée et passer au traitement suivant.

Nous vous recommandons d'utiliser 1 machine à rouler le thé DL-6CRT-30, capacité de 5 kg par lot, pour 45 kg de feuilles de thé, 1 jeu, temps de travail d'environ 1 à 2 heures.



Assistant
...Delix Sa Manufacture

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

30cm tambour plus petit moins cher SS Type rouleuse de feuilles de thé DL-6CRT-30

Données de travail recommandées	
Vitesse de rotation	42 tr/min
Temps	Environ 10 Minutes
Capacité	5 kg par lot

La teneur en humidité après l'étape de laminage ne changera pas, la teneur en humidité est toujours de 45 %, le poids total de la feuille de thé est d'environ 45 kg.

5. Séchage

Le séchage du thé oolong consiste généralement à évaporer l'humidité des feuilles de thé afin que les feuilles de thé soient resserrées et façonnées, plus compactes, et que la saveur d'herbe verte soit dégagée pour rehausser l'arôme du thé oolong.

Nous vous recommandons d'utiliser 1 ensemble de séchoir à thé DL-6HZ-5, capacité 15-20 kg

par lot, pour 45 kg de feuilles de thé, 1 ensemble, temps de travail d'environ 2 heures.

Assistant
Delix Tea Machine

得力. 白茶烘干机

**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 : 5m²
All Stainless Steel

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

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

14 couches 70cm plateau plus petit séchoir à thé rotatif DL-6CHZ-5QB

Données de travail recommandées	
Température	85 °C - 95 °C
Vitesse de rotation	6 tr/min
Temps	40-60minutes
Capacité	15-20 kg / lot

La teneur en humidité après l'étape de laminage chutera à moins de 5 %, le poids total de la feuille de thé étant d'environ 25 kg.

6. Tri

Dans le processus de fabrication du thé, en raison de la taille, de la forme et de l'âge différents du thé collecté, la qualité du thé produit est également différente. Et le thé peut être cassé pendant le processus de production, nous devons classer différentes qualités et différentes tailles. Les thés sont sélectionnés et différentes qualités de thé sont vendues à des prix différents, maximisant ainsi le profit de la production de thé.

Assistant
...Delix Machines

得力. 自转茶筛

**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



**Machine de criblage de trieuse de trieuse de vanneuse à thé de petit type
DL-6CFX-435QB**

7. Emballage

Pour différentes régions et clients, nous ne pouvons pas connaître les différents besoins de chacun en matière d'emballage. Pour différents emballages, vous pouvez visiter les liens suivants pour choisir votre emballage préféré.

Obtenir un devis

Voici le modèle récapitulatif et la quantité requise d'équipement recommandé sur cette page :

Nom	Modèle	Quantité
Plateau de flétrissement du thé	DL-TQJ-20	2
Machine à secouer le thé	DL-6CYQT-6015	1
Machine de fixation de thé	DL-6CST-50B	1
Machine à rouler le thé	DL-CRT-30	1
Machine à sécher le thé	DL-6CHZ-5	1
Machine de tri de thé	DL-6CFX-435QB	1

Contactez-nous des manières suivantes pour obtenir le devis de l'équipement recommandé sur cette page.



↑ ↑ Cliquez sur l'icône pour obtenir directement le devis ↑ ↑
