

Pour le matériel de 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 sur la production de thé locale, 4 kg de feuilles de thé humides produisent 1 kg de thé sec.

	Contenu de l'humidité (%)	Poids total (kg)
D'origine	75	100
Après le flétrissement	60	65
Après avoir roulé	60	65
Après la fermentation	60	65
Après séchage	5	26

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

1. Flétrissement

Parce que les feuilles de thé fraîchement cueillies ont plus d'humidité et l'odeur d'herbe est plus lourde, elles doivent être placées dans une pièce fraîche et ventilée pour se faner. Après flétrissement, la teneur en eau des feuilles de thé est réduite, les feuilles deviennent molles et l'odeur d'herbe disparaît. et l'arôme des feuilles de thé est révélé, ce qui est propice au traitement ultérieur, tel que la fixation, la torsion, la fermentation, etc.

Nous vous 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 ont besoin de 2 ensembles, temps de travail d'environ 17-24 heures, en cas de temps nuageux et pluvieux, le temps de flétrissement doit être prolongé de manière appropriée.

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 Palettes De Bambou Thé Naturel Wither Rack DL-TQJ-20

Données de travail recommandées	
Temp	Température ambiante
Temps	17-24 heures
Capacité	2,5 kg par barquette

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

2. Rouler

Différentes feuilles de thé ont un temps de roulage différent et des fonctions différentes, pour le thé noir : Le thé noir est le thé entièrement fermenté. Il a besoin d'enzymes, de tanins et d'autres substances présentes dans les feuilles fraîches pour réagir avec l'oxygène et d'autres substances présentes dans l'air. Cependant, ces substances sont généralement difficiles à réagir avec l'air dans la paroi cellulaire. Vous devez donc utiliser une machine à rouler, elle tord et frotte les parois cellulaires des feuilles fraîches et brise le jus de thé. Les substances contenues dans les feuilles fraîches sont en plein contact avec l'air pour la fermentation oxydative. Le degré de torsion détermine la couleur et le goût différents du thé noir.

Nous vous recommandons d'utiliser 1 jeu de machine à rouler le thé DL-6CRT-40, capacité 11-13 kg par lot, pour 65 kg de feuilles de thé, besoin de 1 jeu, temps de travail d'environ 5 heures.

Assistant
...Des Tea Machines

力. 自转

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



Machine de torsion DL-6CRT-40 de Tea Twister de type moyen Battel de 40 cm

Données de travail recommandées	
Vitesse de rotation	42 tr/min
Temps	Environ 40-60 minutes
Capacité	11-13 kg par lot

La teneur en humidité après l'étape de laminage ne changera pas, la teneur en humidité reste 60 %, poids total de la feuille de thé d'environ 65 kg.

3. Fermentation

Le thé noir est le thé entièrement fermenté, la partie la plus importante du processus de production est la fermentation. La fermentation consiste à faire disparaître l'odeur d'herbe dans le thé. Les substances à l'intérieur du thé noir sont en plein contact avec l'air. Dans des conditions appropriées de température et d'humidité, les composés polyphénoliques du thé sont fermentés et oxydés pour former des théaflavines, des théarubines, etc. Et laissez le thé noir émettre un arôme unique.

Normalement, le temps de fermentation du thé noir ne doit pas être trop long. Car lors du séchage, le thé va continuer à fermenter pendant la phase de montée en température.

Nous vous recommandons d'utiliser 1 jeu de machine de fermentation de thé DL-6CFJ-20QB, capacité 60 kg par lot, pour 65 kg de feuilles de thé ont besoin de 1 jeu, temps de travail d'environ 3-4 heures.

Assistant *得力. 自然好帮手*

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



5 plateaux toute la machine de fermentation de thé noir d'acier inoxydable
DL-6CFJ-20QB

Données de travail recommandées	
Température	30 - 35
Humidité	90% - 95%
Temps	3-4 heures
Capacité	60 kg par lot

La teneur en humidité après l'étape de fermentation ne changera pas, la teneur en humidité reste toujours de 60%, le poids total des feuilles de thé est d'environ 65 kg.

4. Séchage

Étant donné que le thé noir est toujours en cours de fermentation avant le séchage, pour le thé noir, la première étape consiste à évaporer l'eau du thé, puis à détruire l'activité enzymatique à haute température, de sorte que les feuilles de thé arrêtent la fermentation oxydative et la qualité du thé noir est maintenue. En même temps, il dégage également une odeur d'herbe et resserre les feuilles de thé pour rendre le thé plus beau et plein d'arôme.

Nous recommandons d'utiliser 1 ensemble de séchoir à thé DL-6HZ-2, capacité 6-8 kg par lot, pour 65 kg de feuilles de thé ont besoin d'un ensemble, temps de travail d'environ 5 heures.

Assistant
...Des Tea 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 : 2m²
All Stainless Steel

L:71cm W:68cm H:135cm

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



10 couches 50cm plateau mini plus petite machine de séchage de thé de type rotatif DL-6CHZ-2QB

Données de travail recommandées	
Température	85 - 95
Vitesse de rotation	6 tr/min
Temps	40-60 minutes
Capacité	6-8 kg / lot

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

5. 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
...Des Tea Machines

力. 自然

**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



Petit type machine DL-6CFX-435QB de tamis de trieur de vanneuse de thé

6. Emballage

Pour différentes régions et clients, nous ne pouvons pas connaître les besoins différents 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
Support à thé	DL-TQJ-20	2
Machine à rouler le thé	DL-6RT-40	1
Machine de fermentation de thé	DL-6CFJ-20QB	1
Machine de séchage de thé	DL-6CHZ-2QB	1
Machine de tri de thé	DL-6CFX-435QB	1

Contactez-nous des manières suivantes pour obtenir le devis des équipements recommandés sur cette page.





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

Assistant
—Deli Tea Machine

Quanzhou Deli Agroforestry 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 ↓ Vous pouvez également laisser vos coordonnées en bas.
Nous vous contactons généralement en 10 minutes environ ↓ ↓**