

ამ გვერდზე რეკომენდებული ჩაის აღჭურვილობისთვის, ახალი ჩაის ფოთლის წყლის შემცველობა არის 75%, ხოლო მშრალი ჩაის 5%.

ჩვენი ადგილობრივი ჩაის წარმოების მონაცემებით, 4 კგ სველი ჩაის ფოთოლი იძლევა 1 კგ მშრალ ჩაის.

	ტენიანობის შემცველობა (%)	საერთო წონა (კგ)
ორიგინალური	≈ 75%	≈ 100 კგ
გახმობის შემდეგ	≈ 73%	≈ 95 კგ
შერყევის შემდეგ	≈ 60%	≈ 65 კგ
დაფიქსირების შემდეგ	≈ 45%	≈ 45 კგ
გადახვევის შემდეგ	≈ 45%	≤ 45 კგ
გაშრობის შემდეგ	≤ 5%	≤ 26 კგ

ბემოაღნიშნული მონაცემები არის ჩვენი ადგილობრივი ჩაის წარმოების მონაცემებიდან და შეიძლება იყოს გადახრები ჩაის წარმოებაში სხვადასხვა რეგიონში.

1. გახმობა

ულუნგის ჩაის გახმობის საფეხური არის გარუჯვა, ჩაის ფოთოლი დადეთ მზეზე დაახლოებით 30-60 წუთის განმავლობაში, არჩევის საუკეთესო დროა 16:00 - 17:00, ჩაის ფოთოლი გადაატრიალეთ ყოველ 10 წუთში, წყლის შემცველობა ჩამოაგდეთ. დაახლოებით 78%-მდე დაიწყო ჩაის არომატი.

ჩვენ გირჩევთ გამოიყენოთ 2 კომპლექტი DL-TQJ-20 ჩაის გამხმარი თარო, ტევადობა 50 კგ თითო პარტიაში, 100 კგ ჩაის ფოთოლისთვის საჭიროა 2 კომპლექტი, ჩაის ფურცლები დადეთ ბამბუკის პლატაზე და მოათავსეთ მზეზე.

Assistant *Handwritten signature*

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

20 ცალი ბამბუკის კალეტებით ჩაის ნატურალური საკიდი DL-TQJ-20

რეკომენდებული სამუშაო მონაცემები	
ქემპი	ქთახის ტემპერატურაზე
დრო	30-60 წუთი
ტევადობა	2,5 კგ თითო უჯრაზე

ტენიანობის შემცველობა გახმობის საფეხურის შემდეგ დაეცემა 73%-მდე, ჩაის ფოთლის საერთო წონა დაახლოებით 95 კგ.

2. შერყევა / სროლა

შერყევა და ხმობა დუღილის ორივე ნაწილია. ოლონგის ჩაის გახმობის პროცესში, რადგან ფოთლები მშვიდად არის მოთავსებული, ბევრი წყალი მხოლოდ ფოთლებიდან აორთქლდება, ხოლო ფოთლის ყუნწში წყალი არ იკარგება, რაც გამოიწვევს ჩაის ფოთლების სიმწარეს ძალიან ძლიერია. , რაც სერიოზულად აისახება ოლონგის ჩაის ხარისხზე. აუცილებელია შერყევა. შერყევის პროცესით ძლიერდება ფოთლების აქტივობა. ფოთლის ყუნწში წყალი აგრძელებს ფოთლებზე გადატანას, რაც საშუალებას აძლევს ფოთლებს წყლის ხელახლა აორთქლებს, გაანაწილეთ ჩაის ფოთლების ბალახოვანი სუნი, ისე რომ მზა ულონგის ჩაის გემო არ იყოს ძალიან მწარე, რაც მნიშვნელოვნად აუმჯობესებს ხარისხს. ოლონგის ჩაი.

ჩვენ გირჩევთ გამოიყენოთ 1 კომპლექტი DL-6CYQT-60 oolong ჩაის შესარხვე ბარაბანი, ტევადობა 32 კგ თითო პარტიაში, 95 კგ ჩაის ფოთლისთვის საჭიროა 1 კომპლექტი.

შერყევის შემდეგ, პირველ ეტაპზე ულონგის ჩაი უნდა დადოთ გამხმარ თაროებზე (ყოველი დასვენების დროს ჩაი ბამბუკის პაკეტებზე უნდა დადოთ).

ულუნგის ჩაი შერყევის შემდეგ უნდა იყოს მწვანე, წითელი კიდეებით, რაც იმას ნიშნავს, რომ ფოთლის შიგნით ისევ მწვანეა, მაგრამ ფოთლის კიდე წითელია.

Assistant
...Delijx The Factory

Handwritten signature

**Oolong Tea Drum
DL-6CYQT-6015**

**32 kg per batch
All Bamboo Drum
For Oolong Tea Shaking**

Drum Size : D60 X L150

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

Oolong ჩაის გადამამუშავებელი Shaking Bamboo Drum Machine DL-6CYQT-6015

რეკომენდებული სამუშაო მონაცემები	
ტემპერატურა	≈ 20 °C
გარემოს ტენიანობა	≈ 50%
პირველი შერყევის დასვენების დრო	3-4 წუთი
მეორე შერყევის დრო	1.5-2 საათი
მეორე შერყევის დასვენების დრო	5-10 წუთი
მესამე შერყევის დრო	2-2,5 საათი
მესამე შერყევის დასვენების დრო	20-25 წუთი
შერყევის სიჩქარე	6-12 საათი
ტევადობა	32 კგ / პარტია

შერყევის შემდეგ ტენიანობის შემცველობა დაეცემა 60%-მდე, ჩაის ფოთლის საერთო წონა დაახლოებით 65 კგ.

3. დაფიქსირება

ფიქსაციის საფეხური ძირითადად გამოიყენება სხვადასხვა დაუდულარი ან ნახევრად ფერმენტირებული ჩაის დასამზადებლად. ფერმენტის აქტივობა ახალ ფოთლებში მცირდება მაღალი ტემპერატურით, ჩაის პოლიფენოლები ახალ ფოთლებში ჩერდება ჟანგვითი დუღილისთვის და ბალახის სუნი იხსნება, ჩაის ფოთლების არომატი აღფრთოვანებულია და ტენიანობა. ახალი ფოთლები აორთქლებულია. ახალი ფოთლები რბილდება, რაც ხელს უწყობს შემდგომ დახვევის პროცესს და ჩაის ფოთლები ადვილად არ ზიანდება.

ჩვენ გირჩევთ გამოიყენოთ 1 კომპლექტი DL-6CST-50B ჩაის ფიქსაციის მანქანა, ტევადობა 25 კგ საათში, 65 კგ ჩაის ფოთოლისთვის საჭიროა 1 კომპლექტი, სამუშაო დრო დაახლოებით 2,5 საათი.



Assistant
...Delix Tea Machine

Handwritten signature: შ. ა. ჩაი

**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 სმ დიამეტრის გაზის გამათბობელი მწვანე / ოლონგი / ყვითელი ჩაის ფიქსაციის მანქანა DL-6CST-50

რეკომენდებული სამუშაო მონაცემები	
ტემპერატურა	250 °C - 320 °C
დრო	5-7 წუთი
როტაციის სიჩქარე	30 rpm
ტევადობა	2,5 კგ თითო პარტიაში

ტენიანობის შემცველობა გახმობის შემდეგ დაეცემა 45%-მდე, ჩაის ფოთლის საერთო წონა დაახლოებით 45 კგ.

4. მოძრაობა

ჩაის სხვადასხვა ფოთოლს აქვს განსხვავებული მობრუნების დრო და განსხვავებული ფუნქციები.

ოლონგის ჩაისთვის: ოლონგის ჩაი არის ნახევრად ფერმენტირებული ჩაი. გახმობისა და შერყევის პროცესში ჩაის ზოგიერთმა ფოთოლმა უკვე დაიწყო დუღილი. მაგრამ ფიქსაციის შემდეგ, ჩაის ფოთლებმა კვლავ შეწყვიტეს დუღილი, ამიტომ ოლონგის ჩაის ყველაზე მნიშვნელოვანი ფუნქცია მწვანე ჩაის მსგავსი ფორმაა. სასურველ ფორმაში გადახვევისას შეიძლება შეჩერდეს მოძრაობა მოქმედება და გადავიდეს შემდეგ დამუშავებაზე.

ჩვენ გირჩევთ გამოიყენოთ 1 კომპლექტი DL-6CRT-30 ჩაის მოსახვევი მანქანა, ტევადობა 5 კგ თითო პარტიაში, 45 კგ ჩაის ფოთოლისთვის საჭიროა 1 კომპლექტი, სამუშაო დრო დაახლოებით 1-2 საათი.



Assistant
...Del Tea Machine

Handwritten signature: შ. იმედაშვილი

**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

30 სმ ბარაბანი უფრო მცირე იაფი SS ტიპის ჩაის ფოთლის მოსახვევი მანქანა DL-6CRT-30

რეკომენდებული სამუშაო მონაცემები	
როტაციის სიჩქარე	42 rpm
დრო	დაახლოებით 10 წუთი
ტევადობა	5 კგ თითო პარტიაში

ტენიანობის შემცველობა გადახვევის საფეხურის შემდეგ არ შეიცვლება, ტენიანობა კვლავ 45%, ჩაის ფოთლის საერთო წონა დაახლოებით 45 კგ.

5. გაშრობა

ოლონგის ჩაის გაშრობა ჩვეულებრივ ხდება ჩაის ფოთლებში არსებული ტენიანობის აორთქლების მიზნით, რათა ჩაის ფოთლები იყოს გამკაცრებული და ფორმა, უფრო კომპაქტური და მწვანე ბალახის არომატი გამოიყოფა ოლონგის ჩაის არომატის გასაძლიერებლად.

ჩვენ გირჩევთ გამოიყენოთ 1 კომპლექტი DL-6HZ-5 ჩაის საშრობი მანქანა, ტევადობა 15-20 კგ თითო პარტიაში, 45 კგ ჩაის ფოთოლისთვის საჭიროა 1 კომპლექტი, სამუშაო დრო დაახლოებით 2 საათი.



Assistant
...Deli Tea Machine

**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 ფენა 70 სმ უჯრა პატარა მბრუნავი ჩაის საშრობი მანქანა DL-6CHZ-5QB

რეკომენდებული სამუშაო მონაცემები	
ტემპერატურა	85 °C - 95 °C
როტაციის სიჩქარე	6 rpm
დრო	40-60 წუთი
ტევადობა	15-20 კგ / პარტია

ტენიანობის შემცველობა გადახვევის საფეხურის შემდეგ დაიკლებს 5%-ზე ნაკლებს, ჩაის ფოთლის საერთო წონა დაახლოებით 25 კგ.

6. დახარისხება

ჩაის დამზადების პროცესში, შეგროვებული ჩაის განსხვავებული ზომის, ფორმისა და ასაკის გამო, განსხვავებულია წარმოებული ჩაის ხარისხიც. და ჩაი შეიძლება დაირღვეს წარმოების პროცესში, ჩვენ უნდა დავახარისხოთ სხვადასხვა კლასის და სხვადასხვა ზომის. ჩაის შერჩევა ხდება და სხვადასხვა კლასის ჩაი სხვადასხვა ფასად იყიდება, რითაც მაქსიმალურად იზრდება ჩაის წარმოების მოგება.



Assistant
...Delix Machines

ქართული ინჟინერინგის

**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

მცირე ტიპის ჩაის Winnower დამხარისხებელი ეკრანის აპარატი DL-6CFX-435QB

7. შეფუთვა

სხვადასხვა რეგიონისა და მომხმარებლისთვის, ჩვენ არ შეგვიძლია ვიცოდეთ შეფუთვის ყველა საჭიროება. სხვადასხვა შეფუთვისთვის შეგიძლიათ ეწვიოთ შემდეგ ბმულებს თქვენი საყვარელი შეფუთვის ასარჩევად.

მიიღეთ ციტატა

ქვემოთ მოცემულია შემაჯამებელი მოდელი და აღჭურვილობის საჭირო რაოდენობა, რომელიც რეკომენდებულია ამ გვერდზე:

სახელი	მოდელი	რაოდენობა
ჩაის გამხმარი საკიდი	DL-TQJ-20	2
ჩაის საშრობი მანქანა	DL-6CYQT-6015	1
ჩაის დასამაგრებელი მანქანა	DL-6CST-50B	1
ჩაის მოძრავი მანქანა	DL-CRT-30	1
ჩაის საშრობი მანქანა	DL-6CHZ-5	1
ჩაის დახარისხების მანქანა	DL-6CFX-435QB	1

დაგვიკავშირდით შემდეგი გზებით ამ გვერდზე რეკომენდებული აღჭურვილობის შეთავაზების მისაღებად.





↑ ↑ დაანკაბუნეთ ხატულაზე ციტატის პირდაპირ მისაღებად ↑ ↑
