



CHỢ CÔNG NGHỆ VÀ THIẾT BỊ THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Giới thiệu chào bán và tìm mua công nghệ & thiết bị, xin liên hệ:

Trung tâm **Thông tin Khoa học và Công nghệ TP. HCM**
Phòng Thông tin Công nghệ

79 Trương Định, Q.1, TP. HCM (Lầu 4, Phòng 401)

ĐT: 08-38297040 (Ext: 127, 510); Fax: 08-38291957; Email: techmart@cesti.gov.vn



HỆ THỐNG THIẾT BỊ ĐỒNG BỘ SẢN XUẤT CHÈ Ô LONG XUẤT KHẨU NĂNG SUẤT 2 TẤN/NGÀY

1. MÁY ĐẢO BÚP

- Máy đảo búp tạo va đập nhẹ làm dập một số tế bào ở mép lá để hình thành quá trình lên men. Các phản ứng oxy hóa xảy ra, tạo mùi thơm và vị đặc biệt cho chè Ô Long (máy còn được gọi là thiết bị quay lên hương).

- Chè sau khi héo mát 4-6 giờ được cho vào lồng quay tạo hương. Tùy theo chè và thời tiết có thể quay 2 lần, mỗi lần cách nhau 1 giờ. Không quay quá ít hoặc quá nhiều hoặc quá nhanh vì sẽ ảnh hưởng tới chất lượng chè.

- Lồng quay tạo hương đan bằng tre đường kính 1m, dài 3m. Mỗi lần quay 50-85 kg, tốc độ quay 1-2 vòng/phút, thời gian quay 18-30 phút.



Máy đảo búp

chỉnh vòng quay của thùng theo ý muốn.

- Nhiệt độ đo tại đỉnh của máy xào gia nhiệt phải giữ ổn định 280-350°C. Thời gian chè lưu trong máy từ 3-5 phút.

- Đây là công đoạn diệt men ở nhiệt độ cao, chè chín đều, lá chè có màu xanh hơi vàng, hương thơm tự nhiên, lá chè mềm mại bẻ không gãy, độ ẩm còn lại là 58-60%.

- Năng suất: 12 kg chè cho một mẻ, thời gian chạy máy một mẻ khoảng 5-7 phút.

2. MÁY XÀO GIA NHIỆT

- Chè sau khi làm héo được đưa vào thùng quay máy xào gia nhiệt (sử dụng nhiên liệu khí đốt) làm bằng thép CT38, mặt bên trong có phủ một lớp chống dính. Tốc độ thùng quay điều chỉnh vô cấp giúp dễ dàng điều



Máy vò chảo

3. MÁY VÒ CHẢO

- Máy vò chảo gồm: chảo (mâm vò) đứng yên, có thể điều chỉnh lên xuống và tạo ra các góc nghiêng so với chuông; chuông làm nhiệm vụ đảo và vò chè. Lá chè cuộn và xoắn chặt lại thành dạng sợi, mức độ xoắn càng chặt càng tốt.

- Làm dập một số lượng tế bào nhất định (từ 15-20%), mỗi mẻ cho được 12 kg chè héo. Thời gian vò chè không quá 5 phút.

► Không Gian Công Nghệ



- Độ ẩm chè đưa vào máy khoảng 60%.

4. MÁY SẤY

* Máy sấy sơ bộ:

- Loại máy sấy: kiểu băng tải làm việc liên tục.
- Năng suất: 250 kg chè búp tươi/giờ.
- Nhiệt độ không khí nóng vào buồng sấy: 100-125°C.
- Thời gian sấy: 8-10 phút.
- Độ ẩm của chè nguyên liệu: 58-60%.
- Độ ẩm còn lại của chè sau sấy: 40-42%.

* Máy sấy chính:

- Loại máy sấy: kiểu băng tải làm việc liên tục.
- Năng suất: 250 kg chè búp tươi/giờ.
- Nhiệt độ không khí nóng vào buồng sấy: 100-125°C.
- Thời gian sấy: 8-10 phút.
- Độ ẩm của chè nguyên liệu: 8-10%.
- Độ ẩm của chè sau sấy: 3-4%.
- Độ ẩm chè đưa vào máy khoảng 60%.



5. MÁY ĐÓNG QUẢ

- Chè sau khi gia nhiệt xong có nhiệt độ khoảng 70-80°C, được cho vào mảnh vải chuyên dùng (vải dù), kích thước mảnh vải 1,2m x 1,2m, đưa vào máy đóng quả.
- Máy đóng quả có nhiệm vụ đóng thành quả, chặt lại như quả bóng, khi kết thúc quá trình đóng quả, khối chè chặt, dùng ngón tay ấn vào hơi lõm. Chè từ dạng hình kim chuyển sang dạng hình cầu, chè xoắn chặt, dáng đẹp. Hương thơm tự nhiên, dễ chịu.
- Làm việc theo mẻ, mỗi mẻ 12 kg, thời gian từ 3-5 phút.



Máy đóng quả



Máy đánh hơi

6. MÁY VÒ QUẢ

- Máy làm việc tiến hành hai thao tác gắn liền với hai nguồn động lực: nguồn động lực điều khiển nâng hạ mâm trên, tạo lực nén mạnh/nhẹ lên quả chè, tùy thuộc vào yêu cầu của người đứng máy theo độ xoắn của chè và nguồn động lực làm quay mâm dưới, với tốc độ của mâm dưới 8 vòng/phút.
- Hệ thống điều khiển: điều khiển nâng hạ mâm trên, có thể đảo chiều quay, khống chế hành trình khi nâng hạ mâm trên và điều khiển động cơ quay thuận chiều kim đồng hồ (nhìn từ trên xuống) khống chế sao cho sau khi tắt động cơ, mâm dưới quay đến vị trí đã định.

7. MÁY ĐÁNH TƠI

- Máy đánh hơi làm việc theo từng mẻ.
- Năng suất: 12 kg chè búp tươi/ mẻ.
- Nhiệt độ chè đưa vào máy khoảng 50-55°C.

- Thời gian đánh hơi: 1,5-2 phút.
- Độ ẩm của chè nguyên liệu: 58-60% trước khi đưa vào máy đánh hơi.

Ưu điểm của hệ thống: đạt tiêu chuẩn nước ngoài. Máy chạy êm, độ bền cao. Tính năng tương đương thiết bị của Đài Loan, Trung Quốc nhưng giá thành chỉ bằng 60-70%.

Giá bán: theo thực tế tại thời điểm ký hợp đồng.

Bảo hành: 12 tháng tại cơ sở sản xuất.

Hình thức cung cấp: bán trực tiếp theo hợp đồng toàn bộ hệ thống hoặc từng phần theo yêu cầu. □

*Tinh thần đồng đội là nguồn nhiên liệu vô tận
giúp những con người bình thường
cùng nhau đạt được những kết quả phi thường.*

*Một cây làm chẳng nên non
Ba cây chụm lại nên hòn núi cao.*