

CÔNG NGHỆ, THIẾT BỊ SẤY CHÈ



HỢP TÁC XÃ TUYẾT HƯƠNG

Xóm Na Long, Hoà Trung, Đông Hy, Thái Nguyên
Tel: 0988.933.126

**ĐẬM ĐÀ
HƯƠNG VỊ VIỆT**



**CỤC ỨNG DỤNG VÀ PHÁT TRIỂN
CÔNG NGHỆ**

113 Trần Hưng Đạo, Cầu Giấy, Hà Nội
Điện thoại: +84 4 2242 3401
Fax: +84 4 382 689 0
Email: vat@dati.gov.vn

Trên bản đồ vùng đất “Đệ nhất danh trà” Thái Nguyên có tên Đồng Hỷ với vùng chè Trại Cài và Sông Cầu nổi tiếng. Đồng Hỷ có 2700 ha chè, là huyện có diện tích trồng chè đứng thứ 2 trong tỉnh. Tổng sản lượng chè búp tươi của huyện là trên 25000 tấn/năm. Số hộ dân sống bằng nghề trồng chè là 13000 hộ chiếm 50% số dân toàn huyện.

Với việc áp dụng sản xuất chè theo tiêu chuẩn ViệtGap, bảo vệ sức khỏe người nông dân, bảo vệ đất đai, đồi bãi, sản xuất an toàn chè Đồng Hỷ càng được ưa chuộng trên thị trường Tuyệt Hương Trà là sản phẩm đặc trưng của chè Đồng Hỷ, với những sản phẩm chè xuất sắc được làm ra từ bàn tay của các nghệ nhân đã đoạt giải vàng tại Liên hoan trà quốc tế lần thứ nhất tổ chức tại Thái Nguyên. Với khí hậu và thổ nhưỡng tuyệt vời chè Tuyệt Hương mang đến cho người thưởng thức một hương vị riêng, một phong thái riêng. Với mẫu mã bao bì khác lạ được làm từ tre trúc, rất thân thiện với môi trường, rất Việt Nam, rất gần gũi nhưng cũng không kém phần sang trọng.



Chứng nhận của ban tổ chức Festival Trà Thái Nguyên



Chủ tịch hội đồng quản trị: Trần Thị Tuyết (áo đỏ đứng giữa)
Lễ công bố và tôn vinh sản phẩm nông nghiệp nông thôn tiêu biểu cấp quốc gia 2017

Hàng năm Hợp tác xã luôn cải tiến đổi mới trang thiết bị máy móc, công nghệ nhằm nâng cao năng suất, chất lượng sản phẩm chè:

Thiết bị sao chè sử dụng năng lượng gas là sản phẩm hợp tác giữa Hợp tác xã Tuyết Hương, cùng với các chuyên gia của Đại học Bách Khoa Hà Nội và Trung tâm Thiết kế, Chế tạo và Thử nghiệm – Cục Ứng dụng và Phát triển công nghệ - Bộ Khoa học và Công nghệ.

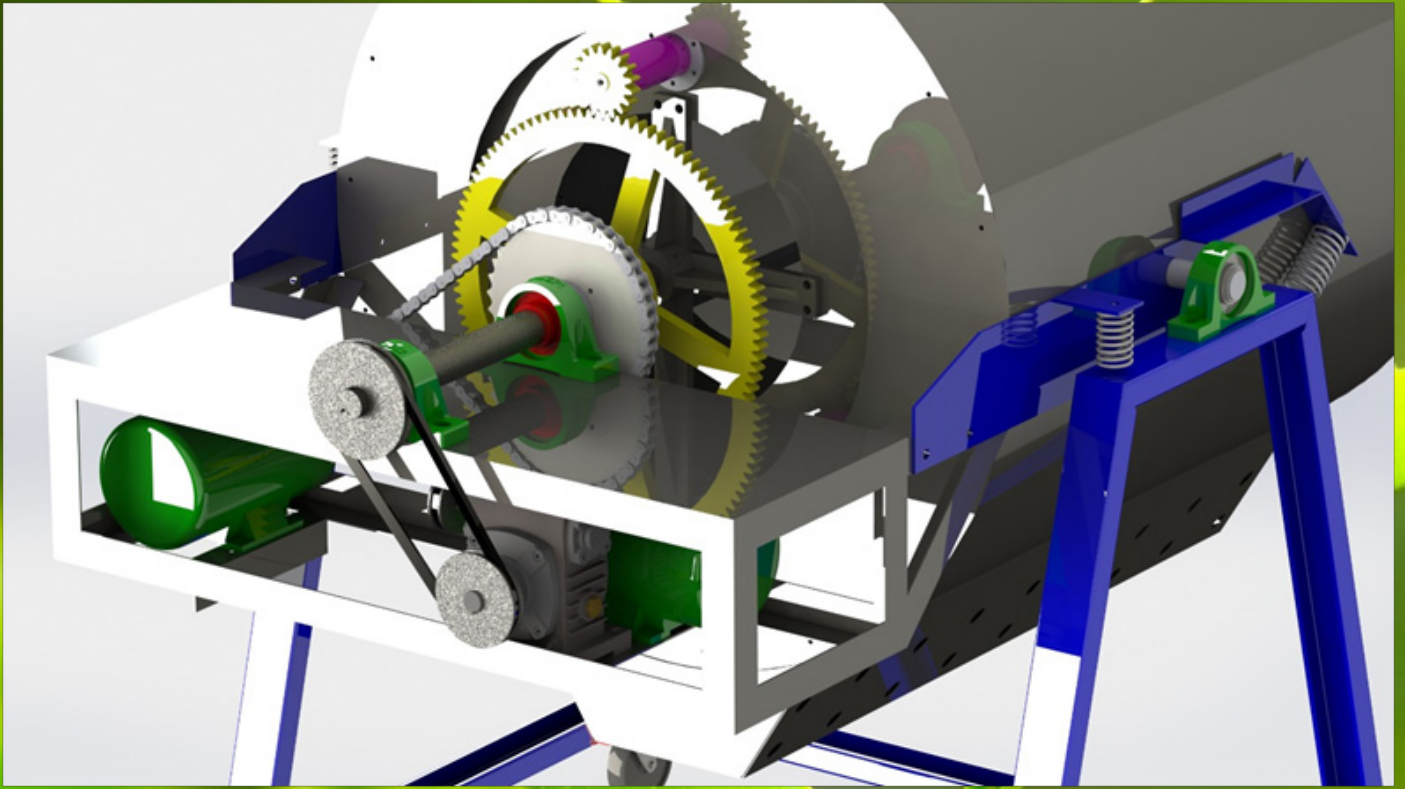


Chuyên gia Đại học Bách khoa Hà Nội tư vấn công nghệ, cải tiến kỹ thuật sấy chè trực tiếp tại doanh nghiệp



Thiết bị sao chè sử dụng năng lượng gas

Thông số kỹ thuật của thiết bị sao chè mới:	
Nhiệt độ có thể đạt được	90°C - 300°C.
Tốc độ vòng quay	35- 45 [vòng/ph]
Năng suất tối thiểu	60kg/h
Số lượng bếp gas	8 bếp
Thời gian đạt tới nhiệt độ cần thiết:	2 phút.
Vật liệu làm máy	Inox Su 304.



Mô hình thiết bị sao chè sử dụng năng lượng gas



**ĐẠM ĐÀ
HƯƠNG VỊ VIỆT**

HỢP TÁC XÃ TUYẾT HƯƠNG

Xóm Na Long, Hòa Trung, Đồng Hỷ, Thái Nguyên
Tel: 0988.333.126



**ĐƯỢC ỨNG DỤNG VÀ PHÁT TRIỂN
CÔNG NGHỆ**

107 Tô Ngọc Duy Hưng, Cầu Giấy, Hà Nội
Điện thoại : +84.4.2242.8807
Fax : +84.4.39368932
Email : sati@hanoi.gov.vn