Глава 79

Внезапный рост производства

Ещё один день пролетел в мгновение ока.

Чжу Итон сдержал своё обещание.

В пятницу, в девять утра, Чу Тянь всё ещё был в классе, когда получил сообщение. Прибыло оборудование, которое он заказал для производства сухого молочного чая.

Однако, поскольку Чу Тяню нужно посещать занятия, у него не было времени зайти в магазин, вместо этого он отправил сообщение Ли Няньнянь, попросив её передать рабочим, чтобы они установили оборудование в задней части кухни магазина молочного чая.

Когда Чу Тянь пришёл в магазин молочного чая после того, как закончил свои дневные занятия, рабочие уже закончили установку и ушли. Это было недавно, поэтому, когда Чу Тянь зашёл в заднюю часть кухни, он всё ещё чувствовал слабый запах сварки, который ещё не рассеялся.

- “Молодой господин, это то оборудование для производства сухого молочного чая, которое ты заказывал?” -

На кухне Ли Сиси невольно оглянулась на Чу Тяня, когда оценивала ситуацию. В конце концов, ей нужно было пройти всего несколько шагов, чтобы прийти сюда из клуба по соседству.

Однако Ли Сиси никогда не думала, что производственное оборудование, о которое заказал Чу Тянь, будет выглядеть так знакомо.

По внешнему виду оно выглядело точно так же, как блендер, используемый для приготовления цемента на строительных площадках. Это оборудование, в котором песок и цемент смешивались с водой в определенном соотношении, и машина равномерно перемешивала смесь.

Хотя оно выглядело как бетономешалка, при внимательном рассмотрении заметны некоторые очевидные различия.

Увидев любопытные выражения на лицах Ли Сиси и Ли Няньнянь, Чу Тянь рассмеялся, похлопал по оборудованию и сказал:

- “Правильно, это оборудование специально изготовлено для производства нашего сухого молочного чая Байбай.” -

- “Молодой мастер, ты уверен, что это оборудование хорошо работает?” -

С сомнением спросила Ли Няннянь.

- “Конечно.” -

Ответил Чу Тянь:

- “Оно специально разработано мной и определённо будет хорошо работать.” -

- “Если так то, давайте быстрее начнём.” -

Сказала Ли Няньнянь:

- “У нас осталось сухого молочного чая примерно на 2000 стаканчиков. Если мы не будем производить больше, мы определённо не сможем удовлетворить спрос.” -

- “Не волнуйся.” -

Сказал Чу Тянь:

- “Поскольку теперь у нас есть это, у нас не будет проблем. Позволь мне приготовить первую партию.” -

Услышав это, Ли Сиси и Ли Няньнянь ничего не сказав повернулись, чтобы покинуть кухню, закрыв за собой дверь.

Подождав, пока эти двое покинут кухню, Чу Тянь подключил оборудование к розетке и включил его, чтобы дать ему поработать некоторое время. Ему нужно было понаблюдать, как это работает, и убедиться, что с установкой всё в порядке.

Убедившись, что оборудование в рабочем состоянии, Чу Тянь открыл холодильник и достал вёдра с ингредиентами для приготовления сухого молочного чая.

Это оборудование может производить до 150 кг за один раз. Однако Чу Тянь не стал делать с максимум, а начал с 50 кг. 15 кг этого, 21 кг того…

Вскоре, смешав четыре ингредиента, строго соблюдая пропорции, Чу Тянь перелил всё в блендер и закрыл окно, прежде чем нажать на кнопку сбоку.

Бззз…

При нажатии кнопки валик в корпусе начал вращаться.

Первые 2 минуты должны быть без нагрева. Убедившись, что четыре ингредиента правильно смешались, Чу Тянь нажал другую кнопку. Внутренняя часть корпуса начала нагреваться. Температура перестала повышаться после достижения 213 градусов, так как это было предопределено системой управления оборудованием.

Слишком удобно!

По сравнению с кастрюлей, которую Чу Тянь использовал ранее, где ему приходилось определять изменение температуры по изменению цвета, это было намного удобнее.

Через 5 минут Чу Тянь снова нажал кнопку, чтобы остановить дальнейший нагрев. Затем он открыл отверстие в задней части оборудования, поставив под него большое ведро для сбора порошка.

По мере того как валик продолжал вращаться, молочный порошок чистого цвета начало вытекать без остановки.

Как только весь порошок высыпался, Чу Тянь, наконец, выключил оборудование и открыл окно.

Волна тепла вырвалась из корпуса. Чу Тянь оставил оборудование в стороне, чтобы дать ему остыть, и отнёс большое ведро, наполненное 50 кг сухого молочного чая, и оставил его в углу кухни, давая ему естественным образом остыть до комнатной температуры.

Эксперимент с 50 кг оказался очень успешным, пришло время попробовать произвести 100 кг.

Через десять минут, после того как 100 кг сухого молочного чая также были успешно изготовлены, Чу Тянь снова начал свой эксперимент уже с 150 кг чая.

Никаких проблем не возникло, эксперимент с весом 150 кг прошел гладко, а качество сухого молочного чая было на высшем уровне.

Ему потребовалось всего полчаса, чтобы произвести 300 кг сухого молочного чая. Чу Тянь ухмыльнулся и продолжил производить ещё.

Эффективность слишком хороша!

Главное, ему больше не нужно было чувствовать себя таким измотанным, нужно было всего

лишь нажать на кнопку.

До этого Чу Тяню приходилось не спускать глаз с кастрюли и постоянно помешивать ингредиенты. Мало того, что скорость производства была низкой, это было ещё и хлопотно, и процесс нельзя было остановить.

А теперь это было так просто. Всё, что ему нужно было сделать, это нажать кнопку и подождать в стороне.

Час спустя!

Увидев 15 ведер на кухне, каждое из которых наполнено 50 кг сухого молочного чая, Чу Тянь наконец остановился.

Раньше ему требовалось около 2 часов, чтобы сделать всего 100 кг, но теперь он мог легко произвести 750 кг за один час.

И это только первый раз, Чу Тянь не стал увеличивать скорость производства. Но если бы он решил это сделать, производство 1000 кг за час тоже не вызвало бы проблем или больших усилий.

http://tl.rulate.ru/book/44462/2700435