

# 碾 茶 炉

TENCHU FURNACE



## 目指したのは、“本物”です。

### ■ “本物の碾茶”の品質を追求するため細部にまでこだわった機械構成！

- ☆ 色沢・・・投入した茶葉をネット全体に重なることなく広げることによってムラなく乾燥します。それによって茶生葉（蒸葉）本来の色そのままに鮮やかな色上がりに仕上げます。
- ☆ 香り・・・放射伝熱と自然対流伝熱による乾燥で碾茶特有の香りを生成します。
- ☆ 散茶・・・碾茶製造において重要な工程です。送風による蒸葉の浮遊搬送により蒸葉を冷却すると共に開葉して表面水分を除去します。碾茶炉初期工程の乾燥効率を向上させ、色上がりに大きく影響します。



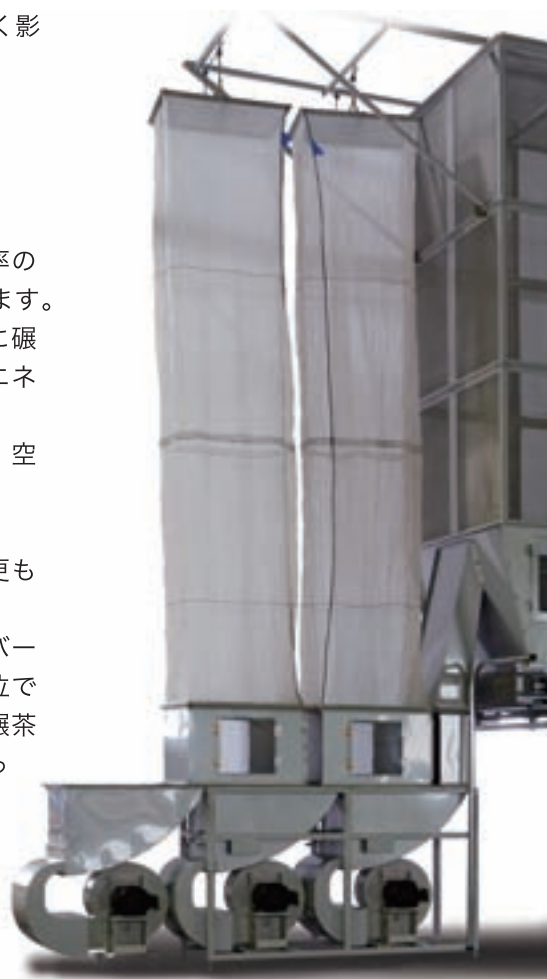
## 特 長

### ■ 高品質・省スペース・省エネルギー

- 燃焼炉及び補助煙道には高効率輻射材をコーティングしており、効率の良い放射伝熱（遠赤外線）によって“炙った香り”の生成に寄与しています。
- 熱源はガスバーナーを採用、碾茶炉上部に配置した多孔板式乾燥部に碾茶炉で使用したクリーンな排気ガスを供給、排熱を有効利用した省エネルギー設計です。
- ネットには高い耐久性を備えた専用設計のステンレス製金網を採用、空回りや蛇行が少なく、ネットの寿命が長くなります。
- 従来のレンガ製碾茶炉と比較して設置スペースは約半分になります。また、ピット・左官工事が不要なため工期が短く、レイアウトの変更も可能となります。
- 制御盤はタッチパネルで操作する碾茶炉専用設計。散茶用ブロア、バーナー、排気ファンも含めて集中管理します。ネットスピードは秒単位で設定可能、時間経過による碾茶炉の状況推移もグラフによって見る事ができます。



制御盤画面（FTDC-100）



散茶装置（FTDS-FB）

### ■ 仕様

碾茶炉	形式	全長 (mm)	全幅 (mm)	高さ (mm)	動力							処理能力 (kg/h)
					ネット (kw)	バーナー (kw)	排気ファン (kw)	上段乾燥機			スクリー コンベア (kw)	
								駆動 (kw)	排気ファン (kw)	カキナラシ (kw)		
	FTD-100	8,700	2,800	6,100	0.2 x 3	0.25 x 2	0.75	0.2	0.75	0.04	0.4	80~120

散茶装置	形式	全長 (mm)	全幅 (mm)	高さ (mm)	動力 (kw)	行灯数
FTDS-FB	2,780	995	5,700	1.5 x 3	2	
FTDS-FC	3,630	995	5,700	1.5 x 4	3	

### ■ 碾茶炉付帯装置

- 碾茶炉制御盤 形式：FTDC-100
- トラフコンベア 動力：0.2kw x 1
- 乾茶空輸装置 動力：0.75kw x 1

※改良の為に仕様の一部を変更する場合があります。

**TERADA** 株式会社 寺田製作所

〒428-8502 静岡県島田市牛尾 869-1  
 TEL.0547-45-5111(代表) / 45-5112(営業) / 45-5115(技術) / 45-5145(製造)  
 FAX.0547-45-5110(営業・統括管理) / 0547-45-5117(技術・製造)  
<http://www.web-terada.jp> E-mail:info@web-terada.jp

●取扱店

