

TERADA

蒸
機

STEAMER



**蒸機トップメーカー”株式会社 宮村鐵工所” と共同開発、
従来からのテラダ蒸機の特徴を活かした新設計でリニューアルしました。**

■色よく、ムラ無く、芯まで蒸す！ 保温効果抜群のステンレス製2重釜！

- 蒸気室は保温性に優れたステンレス製2重釜構造、蒸し露が付き難くムラ蒸しを防ぎ、芯まで確実に蒸すことができます。
- 釜や攪拌羽根、金網など茶葉と触れる部分はステンレス製です。そのため錆の発生が無く、色よく蒸しあげ、水色の落ちもありません。（茶葉に含まれるタンニンは鉄と化合して黒色のタンニン鉄となります。）
- 胴と攪拌軸駆動は別モーターとしてインバーターにより任意の回転数に制御、構造も簡単となりメンテナンスが容易となりました。
- 攪拌羽根のピッチ、胴の金網面積は共に3種類から選択でき、あらゆる茶葉、蒸し度に対応できます。
- 胴傾斜角度は無段階に設定可能、蒸し度の微調節ができます。
- 釜には上下に掃除用扉が設置、カバー類も簡単に脱着でき、メンテナンスが容易です。
- 金網胴洗浄ブラシを用意。（オプション）



釜上部掃除扉



釜下部掃除扉



排出口垂れ幕
(食品対応樹脂)



インバーター蒸熱制御盤



T-9-550

■仕様

形式	胴径	胴長	全幅 (mm)	全長 (mm)	高さ (mm)	投入～取出 間寸法 (mm)	動力			生葉処理量 (kg/h)
							攪拌軸 (kw)	胴回転 (kw)	胴傾斜上下 (kw)	
T-7-200	7寸	150S	680	2,100	900	1,320	1.5	0.4	(0.2) オプション	90~140
T-7-250		標準		2,260		1,470				113~175
T-7-300		150L		2,410		1,620				135~210
T-8-300	8寸	150S	680	2,360	900	1,570	2.2	0.4	(0.2) オプション	135~210
T-8-350		標準		2,510		1,720				158~245
T-8-400		150L		2,660		1,870				180~280
T-9-450	9寸	標準	815	2,805	1,050	1,950	3.7	0.4	(0.2) オプション	203~315
T-9-550		150L		2,955		2,100				248~385
T-9-600		300L		3,105		2,250				270~420
T-10-700	尺	標準	875	2,990	1,050	2,150	3.7	0.4	(0.2) オプション	315~490
T-10-750		150L		3,140		2,300				338~525
T-10-800		300L		3,290		2,450				360~560
T-11-850	尺1寸	標準	895	3,240	1,200	2,300	3.7	0.4	(0.2) オプション	383~595
T-11-950		150L		3,390		2,450				428~665
T-11-1000		300L		3,540		2,600				450~700
T-12-1100	尺2寸	標準	960	3,370	1,200	2,440	5.5	0.4	0.4	495~770
T-12-1200		150L		3,520		2,590				540~840
T-12-1250		300L		3,670		2,740				563~875
T-13-1300	尺3寸	標準	1,075	3,665	1,500	2,600	5.5	0.75	0.4	585~910
T-13-1450		150L		3,815		2,750				630~980
T-13-1500		300L		3,965		2,900				675~1,050



蒸熱システム制御盤
SYS-500M (オプション)

※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) / 45-5113 (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

