

Office in japan, 寺田事业所所在地

■ Head office / Factory (Technology & Service)	No.869-1 Ushio Shimada-shi Shizuoka-ken 428-8502 Japan Phone:+81-547-45-5111 Fax:+81-547-45-5110
■ Kyushu branch	No.8-23-1 Tagami Kagoshima-shi Kagoshima-ken 890-0034 Japan Phone:+81-99-282-2846 Fax:+81-99-282-2878
■ Kyushu kagoshima factory	No.1002-1 Oyamada Kaziki-cho Aira-shi Kagoshima-ken 899-5203 Japan Phone:+81-995-73-4394 Fax:+81-995-73-4398
■ Kyushu miyazaki office	No.24265 Kawaminami Kawaminami-cho Koyu-gun Miyazaki-ken 889-1301 Japan Phone:+81-983-27-3656 Fax:+81-983-27-6984
■ Kyushu osumi office	No.99 Shimokubo-cho Osumi-cho Soo-shi Kagoshima-ken 899-8106 Japan Phone:+81-99-482-6000 Fax:+81-99-482-6009
■ Kyushu nansatsu office	No.8229-2 Kamibepu Ei-cho Minamikyushu-shi Kagoshima-ken 891-0705 Japan Phone:+81-993-39-1710 Fax:+81-993-39-1150
■ Kyushu yame office	No.6-4 Yamauchi Yame-shi Fukuoka-ken 834-0012 Japan Phone:+81-943-23-7680 Fax:+81-943-23-7689
■ Kanto office	No.918-1 Noda Iruma-shi Saitama-ken 358-0054 Japan Phone:+81-4-2003-1267 Fax:+81-4-2003-1867
■ Kansai office	No.4851-9 Suizawa-cho Yokkaichi-shi Mie-ken 512-1105 Japan Phone:+81-59-329-3201 Fax:+81-59-329-3202



Head office / Factory

TERADA 株式会社 寺田制作所

总公司：〒428-8502 日本国 静岡県島田市牛尾 869-1
TEL.+81-547-45-5114 (可中文)
FAX.+81-547-45-5110
QQ:2176194683 2803908285

<http://www.web-terada.jp> E-mail: info@web-terada.jp

TR081C-00

● 经销商



Sep. 2019

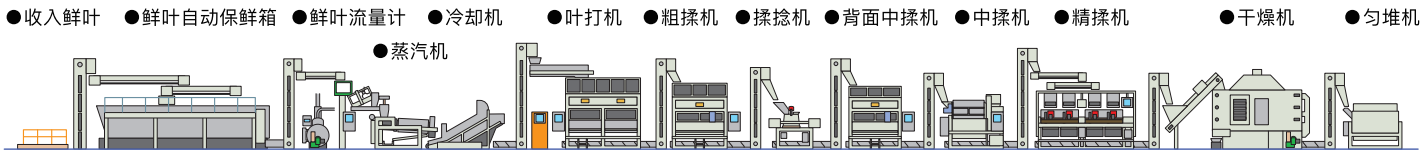
TERADA

Green Tea
Manufacturing Equipment

制茶机械综合目录册
中文



煎茶标准生产线



■ 屋外用鲜叶输送机器

02. 鲜叶卡车式保鲜箱

■ 鲜叶管理装置

03. 制茶工厂统合系统”会计先生”，鲜叶评价装置
04. 鲜叶收入保鲜箱・鲜叶取样输送带・鲜叶自动保鲜箱投入装置
05. 鲜叶自动保鲜箱
06. 移动式保鲜箱・鲜叶回转筛机・鲜叶异物去除机
07. 鲜叶洗净脱水装置

■ 蒸工程装置

08. 锅炉・鲜叶流量计
09. 蒸汽机・绿色提升机
10. 蒸叶处理装置・供叶机・冷却机

■ 粗揉工程装置

11. 叶打机・蒸叶计量器
12. 宽幅型粗揉机・粗揉机
13. 粗揉工程装置的设计理念
14. 叶打机・宽幅型粗揉机・粗揉机用控制盘
15. 叶打机・宽幅型粗揉机・粗揉机式样

■ 揉捻工程装置

16. 揉捻机・揉捻机用控制盘

■ 中揉工程装置

17. 背面中揉机・中揉机
18. 背面中揉机・中揉机用控制盘、式样

■ 生产线控制装置

19. FA系统
20. 控制面板・控制面板Light

■ 中火工程装置

21. 风力选别机・精揉机
22. 中火茶自动分配装置・全自动精揉机

■ 完成工程装置

23. 干燥机
24. 匀堆机・计量袋装机
25. 去毛机・金属除去用磁石・螺旋切刀

■ 碾茶用机器

26. 碾茶炉・散茶机
27. 超热机・螺旋分离机・美碎机

■ 周边机器

28. 抽屉式干燥机・提香机・网式干燥机

■ 附带机器

29. 热交换器・直火型热风发生器

■ 输送机器

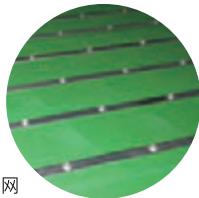
29. 振动槽
30. 平输・蒸叶用输送带・立式提升机・其它的输送机器

屋外用鲜叶输送机器

■ 鲜叶卡车式保鲜箱（1t~2t卡车用）

实现搬运中不伤鲜叶，一般和保鲜箱式乘用型采茶机配套用。

采用通气性好不伤鲜叶的高耐久树脂网的输送带方式，和钢板式相比更轻鲜叶的收容量更大。
取出门大且可开到水平位，车体的左右两侧都可开闭。
防止搬运时的飞散和配备遮盖直射到茶鲜叶的直射阳光的开闭式天窗
发电机有专用架台（可选附件），在取出鲜叶时用电源（100V）启动网式输送带可顺利取出。
带风扇式样在长时间的搬运时可保持送风以维持鲜度。



使用高耐久树脂网



TCB-35

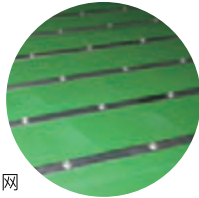
■ 式 样

型 号	全 长	全 宽	高	重 量	动 力		鲜叶收容量	备 注
					网	风 扇		
	mm	mm	mm	kg	kW	kW	kg	
TCB-27	2,700	1,690	1,200	430	0.2x1	-	220~440	1 t卡车用
TCB-30	3,000	1,690	1,200	440	0.2x1	-	260~520	2 t卡车用
TCB-35	3,500	1,690	1,200	460	0.2x1	-	300~600	2 t卡车用
TCB-27F	2,700	1,690	1,200	430	0.2x1	0.4x1	220~440	1 t卡车用
TCB-30F	3,000	1,690	1,200	460	0.2x1	0.4x1	260~520	2 t卡车用
TCB-35F	3,500	1,690	1,200	480	0.2x1	0.4x1	300~600	2 t卡车用

■ 小型鲜叶卡车式保鲜箱（轻卡车用）

搬运时不伤鲜叶，从小型卡车到轻卡车都适用。

采用通气性好不伤鲜叶的高耐久树脂网的输送带方式，可一点点取出不伤鲜叶。
取出门采用一键式、大并可开到水平位，车体的左右两侧都可开闭。
采用从后方取出方式不受茶工厂的天花板高度影响。



使用高耐久树脂网



TCB-TN350

■ 式 样

型 号	全 长	全 宽	高	重 量	动 力	鲜叶收容量	备 注
	mm	mm	mm	kg	kW	kg	
TCB-TN350	2,100	1,500	1,240	190	0.2x1	150	轻卡车用

■ 鲜叶卡车式保鲜箱（4t卡车用）

最适用于茶叶的大量运送和运送到工厂的一款大型卡车式保鲜箱。

积载于4t卡车，用于搬运采摘后的茶鲜叶的鲜叶卡车保鲜箱。
通过钢板制输送带和押出板可确实从后方取出。
可从保鲜箱底面强制通风，保持搬运中的鲜叶的鲜度。
取出口门采用轻量铝制材质。



TCB-4000

■ 式 样

型 号	全 长	全 宽	高	重 量	动 力		鲜叶收容量	备 注
					输送带	风 扇		
	mm	mm	mm	kg	kW	kW	kg	
TCB-4000	5,400	2,050	1,550	1,100	0.4	0.75x2	900~1,800	4t卡车用

■ 制茶工厂统合系统「会计先生」

「会计先生」是由5个系统构成的。

1. 计量精算系统

从生产者运来的鲜叶从收货到茶鲜叶货款的支付进行管理。
每天使用的收货画面大、清晰可见，使每天的收货业务顺利进行。对采摘进度、茶园统计和标单价等备有4种充实的管理和统计功能，可一目了然地把握现状。还有，和可选附件的追踪系统和鲜叶评价系统一并使用的话管理效果会更好。

2. 可追溯性系统

管理生产者记录的栽培履历、在制茶工厂对于生产的毛茶抽出栽培履历做成各种资料。和计量精算系统一起用可提高栽培履历管理效率，如茶商和消费者提出要栽培履历时，可迅速应对，提高了社会的「信任」和客户的「信任」。※使用到计量精算系统。

3. 鲜叶评价系统

通过鲜叶评价装置（LJM-2）来分析、对茶鲜叶的全氮、总纤维、水分、进行管理统计。通过LJM-2传送来的成分值和事先设定好了的成分值等级标准对照来决定成分等级。还有，采摘状况的外观评价也手动地输入电脑，再综合以上两种结果来定鲜叶的等级。通过装置进行的成分分析评价可对鲜叶进行公平的评价。※需要用到计量精算系统和鲜叶评价装置（LJM-2）。

4. 毛茶销售系统

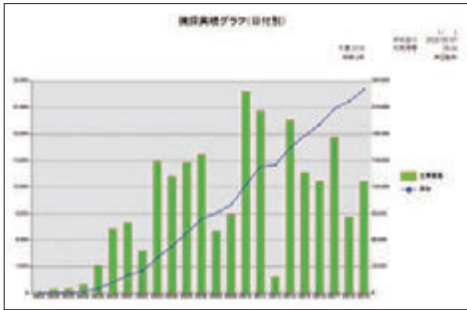
管理和统计毛茶的销售额和收款额。毛茶销售涉及到各种复杂的控除计算。（打折、佣金、振兴费、农协手续费、运费等）设定可根据不同客户事先设定好，和哪家客户谈好的价格输入的话，就可马上知道实际该收的金额。多样化的统计功能使繁琐的事务变得更加简便。

5. 劳务管理系统

可正确、迅速地处理制茶工厂的工资计算。在源泉征收处理方面不用再面对烦琐的核对资料了，可自动处理。也适合制茶工厂特有的工资计算（不同员工和不同业务时工资不同的情况下等）。年底也发行每个人的源泉征收票。烦琐的工资计算请交给我！

操作简单。

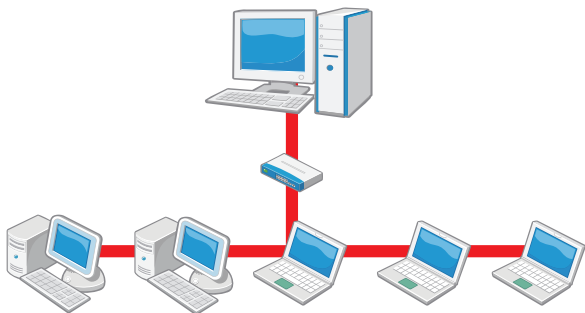
采用大型显示器清晰可见，设计简单明了。菜单分为每天用到的菜单群和茶期后用到的菜单群，这样用起来较简单。对工作中必要的功能能够快速找到。



系统环境

通过从个人数据库到网络数据库的变更使网络环境变得更舒适。

●2台以上的运用



■ 鲜叶评价装置 LJM-2

测定茶鲜叶的内部成分3要素。

测定靠感官检查所不能检查出来的茶鲜叶的内部成分。通过装置内部的近红外线分析计，同时测定全氮、总纤维和水分。

操作简单不浪费时间。

把鲜叶样品箱直接放入机器测定，分析后的茶鲜叶就那样放着可供目视测定用。样品箱放入机器后自动测定，60秒后结果显示在液晶显示屏，同时被打印出来。除了单独使用以外，可与「会计先生」的鲜叶评价系统连用。



■ 式 样							
型 号	横宽	高	纵深	重量	动力	测定时间	测 定
	mm	mm	mm	kg	kW	秒	对象物
LJM-2	700	1,770	660	180	1.0	60	茶鲜叶

■ 鲜叶收入保鲜箱、鲜叶取样输送带



地下式的保鲜箱可使收鲜叶更顺畅。

鲜叶的冷却和疏松可使搬运后的鲜叶透气。采用地下式使打开茶袋取出鲜叶和从卡车保鲜箱搬出作业都变得轻松。可多人一起卸货，提高收鲜叶的效率。



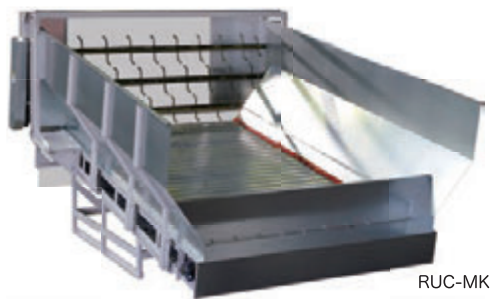
■ 鲜叶取样输送带

这是为了取茶鲜叶的评价用样品的取样输送带。从投入到收入鲜叶保鲜箱的鲜叶中自动取样品。

■ 倾斜型鲜叶收入保鲜箱

最适用于随着乘用型采茶机的大型化而考虑换鲜叶收入保鲜箱的茶工厂。

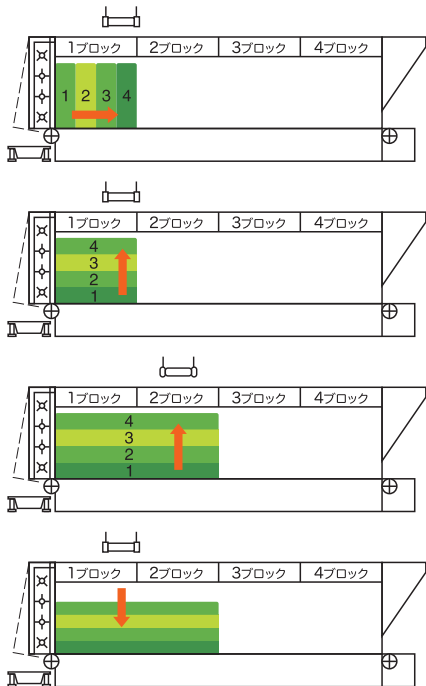
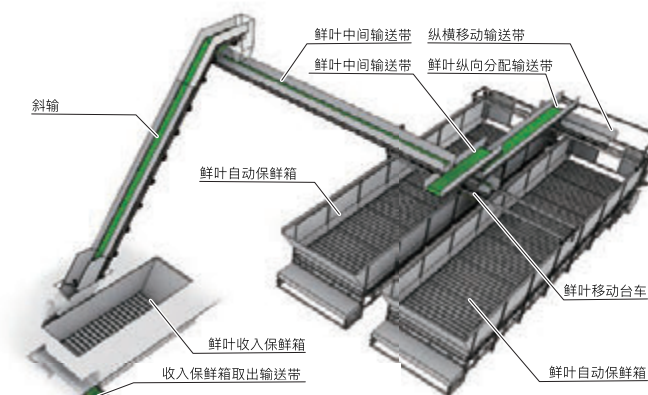
是一款省空间且不要动大工程挖坑的地上式（或者是浅地下式）的鲜叶收入保鲜箱。假定通过卡车式保鲜箱来收入鲜叶，可一次性收容2t车用的卡车式保鲜箱的鲜叶量。保鲜箱架台可选择有带滑轮式样可移动。



■ 鲜叶自动保鲜箱投入装置



■ 鲜叶自动保鲜箱投入装置例



★先端投入

从指定的块的前端开始按设定次数一列一列地投叶。适用于个别揉。

★全域投入A

在指定块的全域内按设定次数一层一层地投叶。取出时可混合鲜叶。

★全域投入B

在2个指定块的全域内按设定次数一层一层地投叶。更确实地混合鲜叶。

★手动投入

投入输送带用遥控器操作控制可移动到任意位置投叶。

是一款从部分投入到全域投入可选的自动投入装置。

鲜叶自动保鲜箱的投入方法有3种方式4种种类可供选择。通过鲜叶确认传感器检测鲜叶的有无再移动，可均匀平整地投入鲜叶。通过监视鲜叶堆积高度的满杯传感器防止超高。



手动投入用遥控器



投入控制盘RMH-4C
(可选附件：温度监视操作盘、收入保鲜箱带风扇开关)

鲜叶管理装置

鲜叶自动保鲜箱



长时间地保持刚采下来的鲜叶的新鲜度。

每一节风扇都是内藏在本体里，所以通道没有突起物较安全。

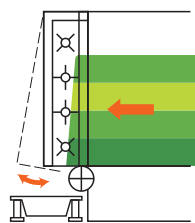
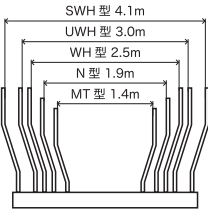
保鲜箱下面留的空间较大、换气较好、鲜叶的冷却效果好。

（鲜叶冷却时是利用周边的空气进行的。需要室内的换气）

5种型号可供选择

保鲜箱从超宽型SWH型（4.1m）到小型MT型（1.4m）有5种型号，可根据收容量和空间、鲜叶管理方法来选定型号。

型号号码的数字表示节数。有4～10节可选择。



★鲜叶取出装置

鲜叶取出是根据取出控制盘与制茶生产线的要求相适应而自动运行的。悬吊方式的搔落装置把鲜叶轻柔地取出。

搔落装置设有安全装置以防过负荷时造成机械的损伤。



★喷雾加湿装置

各节都装有加湿装置，从陶瓷喷嘴喷出微细的雾，可根据鲜叶来调整加湿量。

式 样

鲜叶收入保鲜箱									
型 号		全长	全宽	高	重量	动力			茶鲜叶收容量
		mm	mm	mm	kg	输送带	搔落	风机	
后方投入型	RUC-1N	3,245	2,415	2,040	1,170	0.4	0.75	0.75	225～450
	RUC-1NB	3,245	2,415	2,040	1,170	0.4	0.75	0.75	225～450
	RUC-1SWH	3,245	4,700	2,330	2,000	0.75	0.75	1.5 x 2	700～1,400
	RUC-1SWHB	3,245	4,700	2,330	2,000	0.75	0.75	1.5 x 2	700～1,400
侧方投入型	RUC-2N	5,045	2,415	2,040	1,660	0.4	1.5	0.75 x 2	450～900
	RUC-3N	6,845	2,415	2,040	2,020	0.4	1.5	0.75 x 3	675～1,350
	RUC-2W	5,045	3,015	2,040	1,710	0.4	1.5	0.75 x 2	600～1,200
	RUC-3W	6,845	3,015	2,040	2,070	0.4	1.5	0.75 x 3	900～1,800
倾斜型	RUC-MK	3,710	3,000	2,030	950	0.2	0.4	-	200～480

鲜叶自动保鲜箱									
※SWH、UWH、WH、N型这四种型在3节以上的即便是奇数也可选择									
型 号		全长	全宽	高	重量	动力			茶鲜叶收容量
		mm	mm	mm	kg	输送带	搔落	风机	
SWH型 4.1m (1节长 2.0m)	RYC-4SWH	9,245	4,700	2,330	3,960	0.75	0.75	1.5 x 8	3,100～6,200
	RYC-6SWH	13,245	4,700	2,330	5,180	0.75	0.75	1.5 x 12	4,700～9,400
	RYC-8SWH	17,245	4,700	2,330	6,400	0.75	0.75	1.5 x 16	6,300～12,600
	RYC-10SWH	21,245	4,700	2,330	7,620	0.75	0.75	1.5 x 20	7,900～15,800
UWH型 3.0m (1节长 1.8m)	RYC-4UWH	8,645	3,600	2,330	2,565	0.4	0.75	1.5 x 4	1,800～3,600
	RYC-6UWH	12,245	3,600	2,330	3,385	0.4	0.75	1.5 x 6	2,700～5,400
	RYC-8UWH	15,845	3,600	2,330	4,205	0.4	0.75	1.5 x 8	3,600～7,200
	RYC-10UWH	19,445	3,600	2,330	5,025	0.4	0.75	1.5 x 10	4,500～9,000
WH型 2.5m (1节长 1.8m)	RYC-4WH	8,645	3,015	2,330	2,530	0.4	0.75	1.5 x 4	1,500～3,000
	RYC-6WH	12,245	3,015	2,330	3,350	0.4	0.75	1.5 x 6	2,250～4,500
	RYC-8WH	15,845	3,015	2,330	4,170	0.4	0.75	1.5 x 8	3,000～6,000
	RYC-10WH	19,445	3,015	2,330	4,990	0.4	0.75	1.5 x 10	3,700～7,500
N型 1.9m (1节长 1.8m)	RYC-4N	8,645	2,415	2,040	2,480	0.4	0.75	0.75 x 4	900～1,800
	RYC-6N	12,245	2,415	2,040	3,300	0.4	0.75	0.75 x 6	1,350～2,700
	RYC-8N	15,845	2,415	2,040	4,120	0.4	0.75	0.75 x 8	1,800～3,600
	RYC-10N	19,445	2,415	2,040	4,940	0.4	0.75	0.75 x 10	2,250～4,500
MT型 1.4m (1节长 2.0m)	RYC-2MT	5,130	1,763	1,598	960	0.09	0.2	0.75 x 2	330～660
	RYC-3MT	7,195	1,763	1,598	1,380	0.09	0.2	0.75 x 3	500～1,000
	RYC-4MT	9,260	1,763	1,598	1,800	0.2	0.2	0.75 x 4	660～1,320
	RYC-5MT	11,325	1,763	1,598	2,220	0.2	0.2	0.75 x 5	825～1,650



风机控制盘RMF-4UK



取出控制盘RMT-1C

小型鲜叶自动保鲜箱

常用于中小规模的制茶厂。

配合制茶生产线的处理量，通过自动取出装置自动取出。

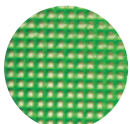
底部带有滑轮可自由移动。

通过独特的搔落装置，边混合鲜叶边均匀取出。

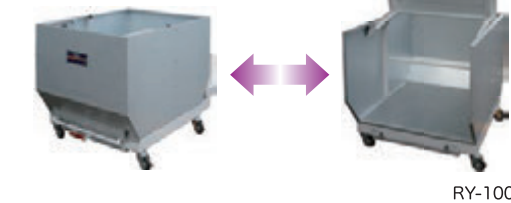
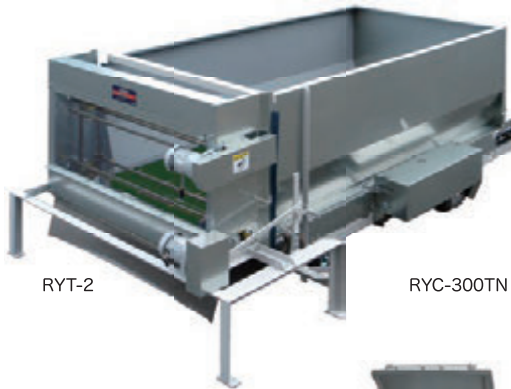
采用树脂制的网状输送带，优秀的冷却性，实现卫生和轻量化。

式 样

型 号	全长	全宽	高	重量	动力			茶鲜叶收容量
	mm	mm	mm	kg	输送带	搔落	风机	
RYC-300TN	2,550	1,475	1,225	280	-	-	0.4 x 1	150～300
RYT-2(取出装置)	800	1,850	1,250	120	0.09	0.2	-	-



树脂网



小型鲜叶移动式保鲜箱

即使是少量的鲜叶和个别制造的鲜叶也能有效管理。

底部带有滑轮可自由移动。

式 样

型 号	全长	全宽	高	重量	动力		茶鲜叶收容量
	mm	mm	mm	kg	风机60HZ	风机50HZ	
RY-100	1,310	905	940	86	0.15x1	0.15x2	50～100
RY-200	1,310	1,810	1,045	132	0.15x2	0.15x3	100～200



RY-200
加湿装置为可选附件

鲜叶回转筛机、振动型异物去除机

通过去除碎叶异物做出干净的茶。

在蒸工程前通过可去除混入到茶鲜叶中的碎叶、小石头、土尘、虫等可去除碎叶和异物以减少蒸叶的混浊。（残留在刀口的茶鲜叶的碎渣会进行发酵，会造成叶受伤的臭味和汤色变红。）

减少蒸机金属网胴体的网眼堵塞、提高蒸后的汤色和香气。

减少蒸机金属网胴体的网眼堵塞可减少清扫劳动力。

鲜叶回转筛机

振动型异物去除机



DS-12



DST-1

式 样

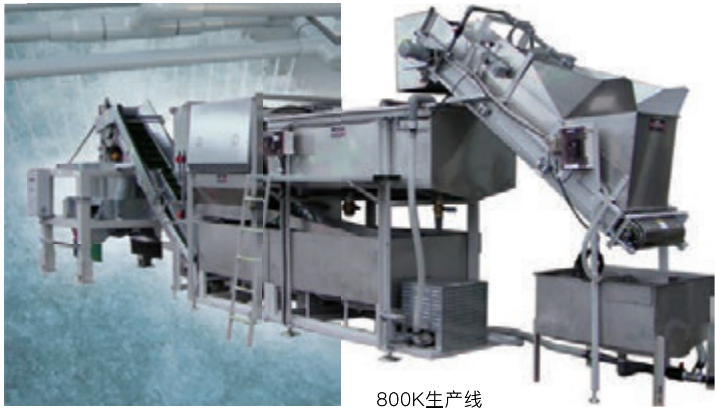
鲜叶回转筛机											
型 号	全长	全宽	高	重量	胴直径	胴长	动力	回转数	筛网眼	处理能力 (鲜叶换算)	
	mm	mm	mm	kg	mm	mm	kW	rpm		kg/h	
DS-12	2,330	1,000	1,240	180	650	1,390	0.2	24	φ0.8,#6 SUS	700	
DS-20	3,280	1,350	1,780	330	1,000	1,950	0.2	23	φ0.8,#6 SUS	2,000	

振动型异物去除机							
型 号	全长	全宽	高	重量	动力	处理能力 (鲜叶换算)	
	mm	mm	mm	kg	kW	kg/h	
DST-1	2,100	620	700	120	0.2	480	

鲜叶管理装置

鲜叶洗净脱水装置 800,1200,1600K生产线

淋浴洗净+浸渍·喷流·泡沫洗净，发挥威力！



通过淋浴从预备洗净经过浸泡·喷流·泡沫洗净，在淋浴的洗净工程后，通过排水、脱水工程确实地进行鲜叶洗净和脱水作业。
通过洗净槽内被分为上部槽（干净的水流）和下部槽（沉淀层）2重构造，不会再次被污水弄脏，达到节水效果。
洗净槽内为平面构造便于清扫。
用最后一道洗净时用的较干净的水流到下部水槽补水。洗净槽的使用的水在下部水槽中循环过滤，并优先排出污水达到节水
通过洗净网输送带上的预备洗净提高接下来的洗净工程效率，可抑制生产线全体的使用水量。

式样

洗净网传输带							
型 号	全 长	全 宽	高	传输带动力	水 泵 动 力	适 用	备 注
	mm	mm	mm	kW	kW		
SNC-6	3,130	1,160	1,380	0.2	0.4	800~1600k 生产线用	树脂网孔皮带、链导方式、带循环水槽

鲜叶洗净机

型 号	全 长	全 宽	高	动 力				使用水量	水槽容积 (洗净槽+下部水槽)	处理能力
				浸水装置	鼓风机	水流用水泵	胴			
	mm	mm	mm	kW	kW	kW	kW	ℓ /min	ℓ	kg/h
STS-800	4,590	1,700	2,450	0.2	5.5	0.75	0.4	50	3,400	600~800
STS-1200	6,290	1,700	2,450	0.2	6.3	1.5	0.4	75	4,600	1,000~1,200
STS-1600	7,990	1,700	2,450	0.2x2	11.0	1.5	0.4 x 2	100	6,900	1,200~1,600

脱水机投入传输带

型 号	全 长	全 宽	高	动 力	适 用	备 注
	mm	mm	mm	kW		
DNT-5	4,140	860	1,490	0.4	800K生产线	树脂网孔皮带、链导方式
DNT-6	4,820	960	1,490	0.4	1200K生产线	
DNT-7	5,820	960	1,490	0.75、0.1	1600K生产线	
BD5-16STD	2,200	780	490	0.2	1200,1600K生产线	传输带宽500mm、正逆驱动、流动板、带架台
BD5-31STD	4,000	780	490	0.2	1600K生产线	

脱水机

型 号	全 长	全 宽	高	动 力	鲜叶投入量	备 注
	mm	mm	mm	kW	kg /回	
STD-450	1,220	1,220	2,350	1.5	5~9	另需要空压机
STD-800	1,800	1,800	2,500	2.2	9~13	

蒸工程装置

锅炉

讲究“蒸汽的质量”的寺田独特的三通道燃烧炉。

新设计的燃烧炉采用寺田独特的三通道方式，烟囱的更新实现了比旧款大幅度提高效率。（燃料消费量公司内部比15%削减）
新设计的水位计，准确安定地测定管内水面的计测。可精密地供水、提供更优质、安定的蒸汽。
带供水控制的控制盘（BOC-6C）对供水时间进行较细的控制使供水量安定化、急剧的供水和抑制水温变化实现安定的优质的蒸汽供给。



式样

型 号	管尺寸	全 长	全 宽	高	重 量	燃烧炉动力	传热面积	最大蒸发量	推荐使用蒸发量	重油消费量	烟囱直径
		mm	mm	mm	kg	kW	m ²	kg/h	kg/h	ℓ /h	mm
BT-160	4 x 8	1,580	960	1,980	567	0.25	2.85	160	110	4.3~6.8	200
BT-200	4 x 10	1,620	1,160	2,280	705	0.4	3.1	200	140	8.5~12.3	200
BT-250	5 x 10	1,950	1,160	2,300	741	0.4	3.48	250	175	11.3~15.4	200
BT-300	5 x 11	1,980	1,220	2,340	818	0.25	3.49	300	210	12.3~19.4	200

※建议安定连续使用最大蒸发量的70%左右。

鲜叶流量计

茶鲜叶的正确计量实现了均匀地投入蒸机。

茶鲜叶用计量传输带分次计量，用专用的供叶机连续向蒸汽机投入使蒸度达到安定。
计量传输带每一杯都通过称重传感器正确测量。设定的茶鲜叶流量自动调整供叶机的输送带速度正确地供给。
供叶机装备倾斜度缓慢，爪多直径大的搔落，往蒸汽机里安定提供茶鲜叶。搔落不会因其它驱动而影响皮带的传输速度的变化。
振动投入型的供叶机的皮带接触不到蒸汽耐久性很强，不会有茶叶的粘着和掉落，卫生性好。



计量传输带SNK-10,15

供叶机RK-50T

式样

型 号	式 样	全长 (投入~出口)	全 宽	高 (参考)	重 量	动 力					处理能力 (茶鲜叶换算)
		mm	mm	mm	kg	传输带	搔落	螺旋	计量传输带	投入振动槽	kg/h
RK-40S	碾茶用	1,864	700	3,300	140~	0.2	0.1	0.2	0.06	-	50~150
RK-40	标准型	1,864	700	2,830	140~	0.2	0.1	0.2	0.06	-	150~500
RK-50	大流量型	1,964	800	2,930	140~	0.2	0.1	0.2	0.06	-	400~800
RK-40T	振动投入型	2,124	1,100	3,510	140~	0.2	0.1	0.2	0.06	0.2	150~450
RK-50T	振动投入大流量型	2,124	1,100	3,610	140~	0.2	0.1	0.2	0.06	0.2	400~700

蒸工程装置

■ 蒸汽机

色泽好、蒸均匀、可蒸到芯部、保温效果超好的双层不锈钢釜。

和蒸汽机名牌的“株式会社 宫村铁工所”共同开发，最大限度发挥寺田蒸汽机的特长而设计的新款。
采用对蒸汽保温效果好的不锈钢双重构造、比较不会沾蒸露防止蒸不均匀、可确实地蒸到茶叶芯部。

釜和搅拌叶片，金属网等和茶叶接触的部分是不锈钢制的，所以不会生锈，蒸出来的茶叶色泽好。（茶叶中含有的丹宁和铁发生化学反应会产生黑色的丹宁铁。）
胴和搅拌轴分别用不同的马达可由变频器控制任意的回转数，构造也简单，便于清扫。
搅拌叶片的间隔和胴体的金属网面积都有3种可选，可适合各种茶叶，蒸青度。胴倾斜角度可设定无段，蒸度可微调节。
釜内设有清扫门，盖子之类可简单装卸并清扫。备有金属网胴洗净刷子。（可选附件）



T-9-550

■ 式 样

型 号	胴 径	胴 长	全 宽	全 长	高	重 量	投入～取出 间寸法	动 力			茶鲜叶处理量
			mm	mm	mm	kg		搅拌轴	胴回转	胴倾斜上下	
T- 7- 200	7 寸	150S	680	2,110	900	255	1,320	1.5	0.4	(0.2) 可选附件	90～140
T- 7- 250		標 準		2,260		275					113～175
T- 7- 300		150L		2,410		295					135～210
T- 8- 300	8 寸	150S	680	2,360	900	295	1,570	2.2	0.4	(0.2) 可选附件	135～210
T- 8- 350		標 準		2,510		310					158～245
T- 8- 400		150L		2,660		330					180～280
T- 9- 450	9 寸	標 準	815	2,805	1,050	480	1,950	3.7	0.4	(0.2) 可选附件	203～315
T- 9- 550		150L		2,955		500					248～385
T- 9- 600		300L		3,105		520					270～420
T-10- 700	尺	標 準	875	2,990	1,050	500	2,150	3.7	0.4	(0.2) 可选附件	315～490
T-10- 750		150L		3,140		520					338～525
T-10- 800		300L		3,290		550					360～560
T-11- 850	尺1寸	標 準	895	3,240	1,200	650	2,300	3.7	0.4	(0.2) 可选附件	383～595
T-11- 950		150L		3,390		675					428～665
T-11-1000		300L		3,540		700					450～700
T-12-1100	尺2寸	標 準	960	3,370	1,200	685	2,440	5.5	0.4	0.4	495～770
T-12-1200		150L		3,520		710					540～840
T-12-1250		300L		3,670		740					563～875
T-13-1300	尺3寸	標 準	1,075	3,665	1,500	765	2,600	5.5	0.75	0.4	585～910
T-13-1450		150L		3,815		800					630～980
T-13-1500		300L		3,965		840					675～1,050

■ 增绿机

拍打蒸叶，使茶叶变柔软。

打压从蒸汽机出来的茶叶使茶叶的色泽染透，绿色变浓。还有，变软的蒸叶在粗揉的揉搓的效果会更好，更易于做成针状。
对于硬的鲜叶和厚的鲜叶，光靠蒸汽机无法得到充分的打压效果的情况下最合适用。如果用丸胴蒸汽机充分地拍打硬的鲜叶的话，会使鲜叶碎掉或产生茶粉，生产出来的茶叶会较碎。
独特的扩散机构可使茶叶进行反转次数高打压均匀。
不用增绿机的情况下，可通过上部的迂回输送带绕道过去。
驱动部用变频变速可达到较细的控制。



TMG-500

■ 式 样

型 号	胴 径	全 宽	全 长	高	重 量	投入～取出 间寸法	动 力				茶鲜叶处理量
		mm	mm	mm	kg		搅拌轴	胴回转	胴倾斜上下	迂回输送带	
TMG-300	7 寸	672	2,400	1,510	410	1,160	3.7	0.4	手動	0.2	200～300
TMG-400	8 寸	752	2,470	1,544	540	1,260	3.7	0.4	手動	0.2	300～400
TMG-500	9 寸	752	2,640	1,554	590	1,360	5.5	0.75	手動	0.2	350～500
TMG-650	尺	932	2,770	1,635	800	1,530	7.5	0.75	手動	0.2	500～650
TMG-800	尺1寸	932	2,970	1,650	820	1,660	7.5	0.75	手動	0.2	600～800
TMG-950	尺2寸	993	3,230	1,805	1,100	1,815	11.0	0.75	手動	0.2	700～950

通过高效率地除去蒸叶的表面水分，可使色泽、汤色、香气变好，提高生产能力。这样在叶打工程不会因水分太多而粘在一起，有利于提高色泽。

■ 滚筒式温风除水机

通过大容量回转金属胴（不锈钢制）和独特的扩散板，使热风均匀地接触蒸叶，快速地去除蒸叶表面水分。
适用于从深蒸到特蒸，茶垢的附着也少，清扫变得简单。
回转金属胴下的回收振动槽可更换为平轮。

■ 式 样

型 号	全 宽	全 长	高	重 量	动 力		适用火炉	动 力		重油消费量	风 量	主轴回转数	处理能力 (鲜叶换算)
	mm	mm	mm	kg	主机	振动槽		风机	燃烧炉	ℓ /h	m3/min	rpm	kg/h
KNE-12	4,140	1,960	2,310	1,200	0.4	0.2	-	2.2	0.4	8.2～16.2	45～135	15～25	500～900
NE-20	4,120	1,840	2,520	1,100	0.75	0.2	HLS-25AE	3.7	0.75	9.8～19.6	60～200	14～24	800～1,000
							HLS-25BE	5.5	0.75	12.2～24.5	75～250		1,000～1,200
NE-25	5,120	1,840	2,520	1,300	0.75	0.2	HLS-30E	7.5	0.75	14.7～29.4	100～300	14～24	1,200～1,600



NE-25

■ 蒸叶处理机

可动式抄手将蒸叶自然扬起，并将蒸叶扬到轴的正上方，抄手逆转蒸叶落下。和热风接触时间长，打压效果好，可有效去除水分。从浅蒸到深蒸全部适用。
不锈钢制的胴和前后的扫除门使扫除可简单安全地进行。



NR-25

■ 式 样

型 号	全 宽	全 长	高	重 量	动 力	适用火炉	动 力		重油消费量	风 量	主轴回转数	处理能力 (鲜叶换算)
	mm	mm	mm	kg	kW		风机	燃烧炉	ℓ /h	m3/min	rpm	kg/h
NR-12	3,210	1,444	2,080	730	1.5	HLS-20AE	2.2	0.4	6.8～13.7	45～140	18～24	300～500
NR-20	4,110	1,444	2,080	1,000	1.5	HLS-20BE	3.7	0.75	8.3～16.6	50～170	18～24	500～900
NR-25	5,035	1,444	2,080	1,200	2.2	HLS-25AE	3.7	0.75	9.8～19.6	60～200	18～24	800～1,200

■ 供叶机



RK-1

传输带通过变频器可无段变速。通过搔落装置达到向蒸汽机安定地提供鲜叶。配有鲜叶回收装置，卫生性好。

■ 式 样

型 号	传输带宽	全 宽	全 长	高	动 力	适用蒸汽机
	mm				kW	
RK-1	300	750	1,895	1,930	0.2	～T-7-300
RK-2	400	850	1,895	1,920	0.4	T-7-300～T-9-450
RK-3	400	850	2,130	2,150	0.4	T-9-450～
RK-4(Z型)	400	770	2,320	1,990	0.4	T-7-300～T-8-400
RK-5	400	770	2,590	2,220	0.4	T-9-450～

■ 冷却机



NB-500

2段冷却机构和逆转叶打，能有效去除蒸露，并冷却。网不会出现跑偏打滑现象。

■ 式 样

型 号	全 宽	全 长	高	动 力			煤气消费量	处理能力 (鲜叶换算)
	mm			输送带	风机		kg/h	kg/h
NB-500	633	2,600	1,400	0.2	0.2	0.1	-	400
NB-600	733	2,600	1,400	0.2	0.4	0.1	-	600
NB-750	975	3,350	1,520	0.2	0.75	0.1	-	1,000
NB-1,000	1,225	3,350	1,520	0.4	1.5	0.1	-	1,350
NC-500	935	2,515	1,800	0.2	0.4 x 2		-	400
NC-600	1,035	3,200	1,800	0.4	0.75 x 2		-	600
NC-750	1,183	3,370	1,800	0.4	0.75 x 2		-	1,000
NC-1,000	1,446	3,370	1,800	0.4	0.75 x 2		-	1,350
H&C-500	723	2,495	1,900	0.2	0.75		1.8	400
H&C-600	1,150	3,180	1,900	0.4	1.5		2.4	600
H&C-750	1,300	3,350	1,900	0.4	1.5		3.2	1,000
H&C-1,000	1,570	3,350	2,000	0.4	1.5		4.2	1,350

粗揉工程装置

■ 叶 打 机

高效率的叶打，提高色泽和香气

具有宽大的胴容积（约为粗揉机的1.4倍），配以专用的抄手将茶叶打散开来，并高效率地和热风接触，使茶叶无粘连结块现象，提高茶叶的色泽、汤色及香味。采用热风从上方沿着揉胴均匀地流动，使湿度高时的排气能够顺畅地排出的设计。为了提高散叶效果，轴的上方留有较大的空间。光靠风来干燥的话会造成干燥不均匀、品质变差、需要较大的空间。配合蒸青度、生产线构成等制造方法，可分为全部为抄手式样及抄手和揉手混合式样两种可供选择。

叶打机（回分式）

具有宽大的胴容积，使叶打效果更佳。
通过叶打处理可提高色泽、香气等品质。

回分式的叶打时间可任意设定。
最适合于个别揉、分品种揉等少量多品种的制法。

叶打机（连续式）

用连续式可使茶叶均匀，并提高色泽和香气等品质。
蒸叶不滞留，高效率地进行叶打。

采用连续式叶打工程因为茶叶不滞留所以茶叶不会不均匀，茶的色泽、汤色、香味均好，最适合于深蒸和特蒸茶的制造。
1台设有第1、第2两种式样，第1室采用叶打专用（全部抄手式样）、第2室进行叶打和揉压（抄手+揉手式样）可供选择。

保证正确的叶打流量的调整系统

从胴内第1室送到第2室的茶叶量，由寺田独特的扇型滑道运送，开的角度也能简单地进行调整。从叶打机的取出量也可由取出振动槽简单地进行调整。
运送、取出都在主轴的上方进行。如果胴内滞留量增加的话，抄手扬起量也会增加，随着运送和取出量都增加的同时滞留量就会达到安定。



运送量调整用滑道



取出振动槽的插口



NSH-120



近红外线式水分测量仪（高水分域用）
放在叶打工程的较高水分域用来测量制造中茶叶的含水量、反映给控制盘。



SSH-250

精准的蒸叶计量器

■ 网式计量输送带



KN-20

- 把茶叶薄薄地撒在网状输送带上，从网下面送风以防止不均匀。
- 从网式输送带投入蒸叶可防止蒸叶结块，提高叶打效果。
- 一点一点地投入可减轻主轴、揉手和抄手的负担。

■ 计量料斗



MH-12B（带投入输送带）

- 往计量料斗投入时，从移动输送带往料斗里均一地储存鲜叶。
- 蒸叶的计量有用高精度计量的称重传感器的液晶型和简单的杆式加重锤型两种。

■ 宽幅型粗揉机

具有宽大的胴容积，最适合叶打后的初期搓揉的第一粗揉机。

配合粗揉工程的茶叶容积的变化，搓揉时无粘连，提高色泽、香气等品质。
和粗揉机比较胴体容积为粗揉机的1.2倍适用于叶打后的搓揉、茶叶的扩散和均衡地揉压并进行高效率的干燥，可以做出色泽、汤色、香气均好的茶。
把叶打后含水量多而柔软的茶叶，在不切断茶叶的情况下，让茶叶翻转并搓揉。
对于已经稍微干燥的茶叶，在下方设吹出口，有助于茶叶从翻转叶到搓揉的转移。可提供最适宜的风量和风速。
叶打停止位置设得较高，叶打机同样不受构造性的限制，和新型的抄手有着绝妙的配合，达到理想的打叶效果。

■ 粗揉机（标准型・火炉内藏型）

搓揉性好、可以把茶叶的内部水分从芯部挤出。

搓揉好可使茶叶表面的水分的气化时间持续防止茶温的上升，发挥煎茶特有的色调、风味，提高色泽、香味等品质。
是一款追求搓揉的构造，在胴内以最适合茶叶的厚度作为胴半径。边挤压胴，揉手边翻转茶叶，这样就能事半功倍地连芯部都揉压到柔软。
热风的吹出口设在下方，即使是少量的风量也能确实地轻柔接触到茶叶。可提供最适宜的风量和风速。

以优良品质为目标的设计。

减少轴承的上容积为了达到最适合湿揉的容积，由于叶打停止位置较大，可限制风的排出，排气的一部分在胴内回旋、可防止干燥过度，进行适度的干燥。
寺田独特的内藏火炉型是和火炉一体化，采用“炉”方式的揉干的高品质制茶，色泽、汤色都不错。还有热交换可到炉道边、热效率好、省资源。
取出门的大型化解决了取出时胴内茶残留的问题。



NSW-120
带轻量料斗

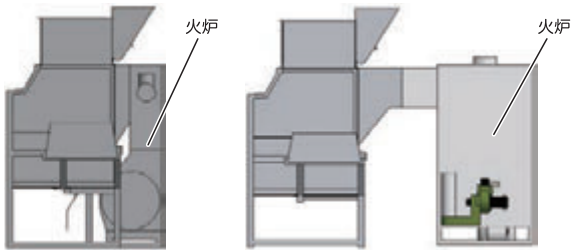


KS-120

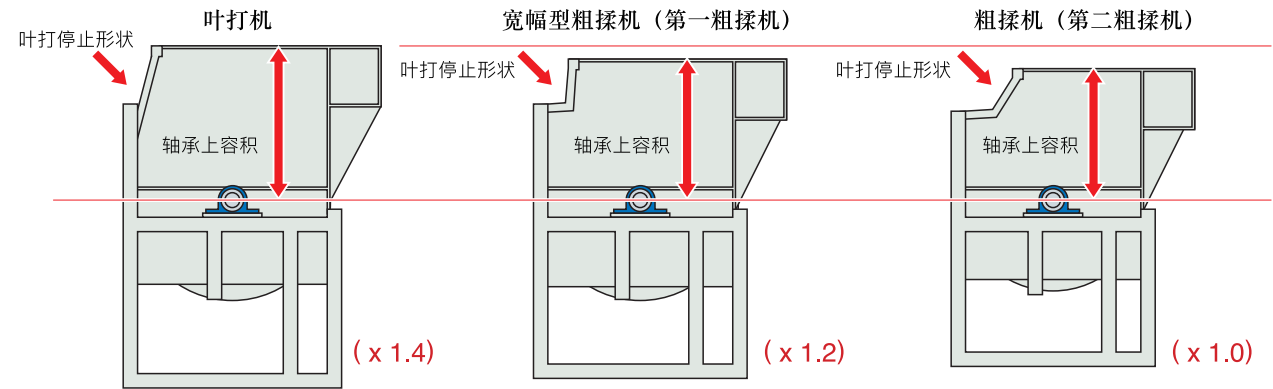
内藏火炉（KS）型、标准（NS）型侧面比较

★ KS型粗揉机

★ NS型粗揉机



粗揉工程的设计理念



- 轴承下容积是粗揉机的1.4倍、上容积也够宽敞，茶叶可散得薄、叶打也能顺利进行。
- 选择不会妨碍风的流向、茶叶的动向的叶打停止形状、排气也能顺利进行。
- 热风从背面上方均匀地吹入胴内、把茶叶1片1片地疏松。
- 轴承下容积是粗揉机的1.2倍。
- 叶打停止位置较高、散叶较理想。
- 新型抄手最适用于茶叶的散叶方法。
- 热风吹出口设置成能把茶叶挤出的水分高效率地除去的最适合位置。
- 叶打停止设计成位置大且可限制风的流向。
- 排气面积、排气方法被叶打机、宽幅粗揉机抑制，防止过度干燥进行适度的干燥。
- 热风吹出口较低，可用少许风量轻柔地干燥茶叶。

注重追求品质的设计

揉手

- 叶打 & 宽幅型粗揉机用和粗揉用的各自专门设计，配合茶叶状态进行相应的揉压。
- 宽幅型粗揉机用是一款适合柔软茶叶进行轻柔揉压的形状。
- 粗揉机用支点和肩的距离采用长又缓慢的弯度，对茶叶的扬起效果更好。
- 揉手叶片长，揉距较长可揉压出芯水。

抄手

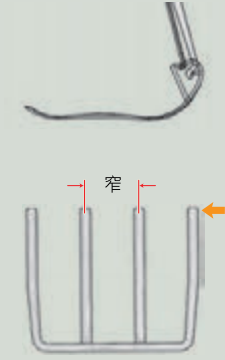
- 叶打 & 宽幅型粗揉机用和粗揉用和揉手一样都各自专门设计。
- 宽幅型粗揉机用长又粗的抄手，间隔窄，连嫩芽在深蒸状态下都可以很轻易被扬起。
- 粗揉机采用细抄手，间隔宽，弯曲性强，也就是说使用尖端加工成锥体。茶叶最容易落下，落下位置刚好在揉压位置。

角度调整型粗揉胴

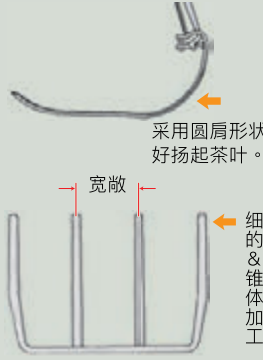
- 配合茶叶的状态，改变胴前门的角度使茶叶的散叶能更简单地在制茶过程中调整。这时胴底、揉手和抄手的间隙间隔没变。（120K以上的机型标准装备）

胴前门角度调整机构

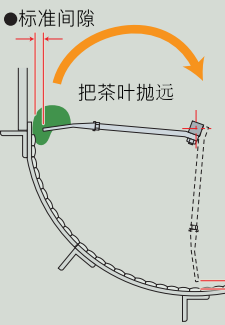
★叶打 & 宽幅型粗揉用



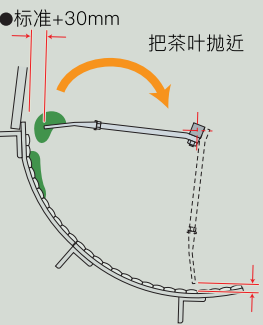
★粗揉用（搓揉型）



★标准的前胴门角度



★前胴门间隙 +30mm



追求卫生面和安全的安心设计

一触钩式

- 前门用一触钩式固定、解除也可设成一触钩式。
- ※已申请专利



平滑开关器

- 前门、前胴门、后胴门都装有缓冲器，由于茶垢而变重的门也能顺畅安全地开关，也能降低劳动力度。（适合120K以下機種可选附件）

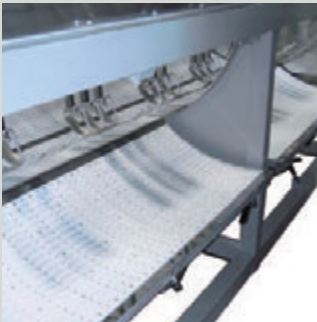


易于清扫的前后胴门

- 前胴门、后胴门可在前面开关且开口大，胴内的清扫和揉手、抄手的调整可简单并安全地进行。（火炉内藏型只有前胴门。）
- 有可选附件的较卫生的树脂制的底部，比较不会粘茶垢，粘着的茶垢也能轻松地清理。
- 胴的侧板采用卫生的不锈钢制、120以上的机型胴内都采用不锈钢制。



前胴门（前清扫门）



后胴门（后清扫门）

排气筒、顶部

- 排气筒的高度可确保从使用风量来计算的所需排气体积并促进了茶尘的减少。
- 顶部采用膨胀金属制的。（120K以上的机型的标准型）



粉回收装置的排出装置

粉回收装置（可选附件）

- 和气流型吸尘装置不同的是在自然排气时可回收粉和茶毛，在制造中不会有茶叶的闷热和吸引过剩、不足等。

发挥机械性能，追求使用方便性的控制

叶打机 & 宽幅型粗揉机用

■ 叶打机（回分式），宽幅型粗揉机用



SYS-64A

主轴、风量、热风温度采用旋钮操作的2段控制。在前工程用时间表设定时间、可控制茶温。



SYS-76M

主轴、风量、热风温度采用旋钮操作的5段控制。在2、3工程和4、5工程可设定茶温。



SYS-525HE

主轴、风量、热风温度、茶温、工程时间有2~5段可选。可以设定的茶温为目标进行控制热风温度、通过水分测定来控制风量进行制造。

■ 叶打机（连续式）用



SYS-525SSE

设定主轴、风量、热风温度，控制风量使取出水分达到一定量。茶叶的胴内滞留量以负荷值用图表来表示。



近红外线式水分计测水分测量仪（高水分域用）

在叶打机、宽型粗揉机等水分域较高的工程中计制造中的茶叶的含水率、反映给控制盘。

宽幅型粗揉机 & 粗揉机用

■ 手触屏型

- 风量、热风温度、茶温、主轴回转、工程时间为2~5段、可从模糊控制中选择。
- 把设定的茶温为目标值控制热风温度。
- 测定茶叶的水分进行风量控制、达到设定的目标水分后进行自动取出。
- 水分和茶温的变化的14分前为止用图表表示、可目视时间经过的变化量。
- 用多色表示灯表示可从远处根据颜色的不同来判断制茶状况。



SYS-525S



3段控制画面



5段控制画面



模糊控制画面



电气抵抗式水分计测水分测量仪

放在粗揉机的水分域计制造中的茶叶的含水率、反映给控制盘。

■ 旋钮型



SYS-54A

主轴、风量、热风温度用旋钮操作来设定。可控制茶温。



SYS-64A

主轴、风量、热风温度用旋钮操作2段控制。前工程时间用时间表来设定、可控制茶温。



SYS-76M

主轴、风量、热风温度用旋钮操作5段控制。可设定2、3工程和4、5工程的茶温。



TH-6E

风量、热风温度可用旋钮操作简单操作。

粗揉工程装置

■ 式 样

计量网式输送带						
型 号	全 宽	纵 深	高	重 量	动 力	
	mm	mm	mm	kg	主 机	风 机
KN-20	5,110	1,400	1,100	500	0.2	0.75
KN-25	5,310	1,600	1,100	650	0.2	0.75
KN-30	5,410	1,600	1,135	710	0.2	0.75

计量料斗				
型 号	全 宽	纵 深	高	重 量
	mm	mm	mm	kg
MH-4	1,580	535	790	60
MH-6	1,880	535	790	75
MH-12	2,480	625	830	115

叶打机（回分式）														
型 号	全 宽		纵 深	高		重 量	动 力			重油 消费量	风量	适用火炉	主轴 回转数	投入量 (鲜叶换算值)
	原动部带盖	框架		带排气筒	框架		主机	风机	燃烧器					
	mm	mm		mm	mm		mm	kg	kW				kW	kW
KSH-35	2,230	1,900	1,435	-	1,600	780	1.5	0.75	0.25	3.9~7.8	23~70	-	33~43	18~35
KSH-60	2,890	2,490	1,620	-	1,850	1,370	2.2	2.2	0.25	6.9~13.9	42~125	-	33~43	30~60
KSH-90	3,040	2,600	1,980	-	2,230	1,800	3.7	2.2	0.4	7.5~15.0	45~135	-	30~40	45~90
NSH-120	4,050	3,550	1,790	2,880	2,230	1,760	3.7	5.5	0.75	12.2~24.5	63~250	HLS-25B HLS-30	30~40	60~120
								7.5	0.75	14.7~29.4	75~300			
NSH-200	5,470	4,900	1,900	3,257	2,505	3,020	7.5	5.5 x 2	0.75 x 2	24.5~48.9	125~500	HLS-25Bx2	30~40	100~200
NSH-250	6,260	5,600	1,972	3,307	2,555	3,510	11.0	7.5 x 2	0.75 x 2	29.4~58.7	150~600	HLS-30x2	30~40	125~250

叶打机（连续式）														
型 号	全 宽		纵 深	高		重 量	动 力			重油 消费量	风量	适用火炉	主轴 回转数	投入量 (鲜叶换算值)
	原动部带盖	框架		带排气筒	框架		主机	风机	燃烧器					
	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	kW	kW	ℓ/h	m³/分		rpm	kg
SSH-90	3,030	2,550	2,025	-	2,070	1,330	3.7	1.5	0.4	6.7~13.3	30~120	HLS-12B	30~40	45~90
SSH-120	4,050	3,550	1,940	2,880	2,230	1,770	3.7	1.5	0.4 x 2	13.6~27.0	65~260	HLS-12B	30~40	60~120
								2.2				HLS-20A		
SSH-200	5,470	4,900	1,900	3,257	2,505	2,930	7.5	5.5	0.75 x 2	22.0~44.1	113~450	HLS-25B	30~40	100~200
								3.7				HLS-25A		
								5.5 x 2	0.75 x 2	24.5~48.9	125~500	HLS-25Bx2		
SSH-250	6,260	5,600	1,972	3,307	2,555	3,470	11.0	7.5	0.75 x 2	26.9~53.9	138~550	HLS-30	30~40	125~250
								5.5				HLS-25B		
								7.5 x 2	0.75 x 2	29.4~58.7	150~600	HLS-30x2		

宽幅型粗揉机														
型 号	全 宽		纵 深	高		重 量	动 力			重油 消费量	风量	适用火炉	主轴 回转数	投入量 (鲜叶换算值)
	原动部带盖	框架		带排气筒	框架		主机	风机	燃烧器					
	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	kW	kW	ℓ/h	m³/分		rpm	kg
NSW-120	3,550	3,050	1,940	2,880	2,230	1,500	3.7	3.7	0.75	8.3~16.6	42~170	HLS-20B	30~40	60~120
NSW-200	4,770	4,200	2,056	3,217	2,465	2,470	5.5	5.5	0.75	12.2~24.5	63~250	HLS-25B	30~40	100~200
								2.2 x 2	0.4 x 2	13.7~27.4	70~280	HLS-20Ax2		
NSW-250	5,770	5,200	2,056	3,217	2,465	2,990	7.5	3.7 x 2	0.75 x 2	16.6~33.3	85~340	HLS-20Bx2	30~40	125~250

粗揉机（内藏火炉型）														
型 号	全 宽		纵 深	高		重 量	动 力			重油 消费量	风量	适用火炉	主轴 回转数	投入量 (鲜叶换算值)
	原动部带盖	框架		带排气筒	框架		主机	风机	燃烧器					
	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	kW	kW	ℓ/h	m³/分		rpm	kg
KS-35	1,900	1,600	1,355	-	1,600	570	0.75	0.75	0.25	3.1~6.2	14~56	-	33~43	18~35
KS-60	2,290	1,890	1,550	-	1,950	1,100	1.5	0.75	0.25	3.9~7.8	23~70	-	33~43	30~60
								1.5		4.7~9.4	28~85	-		
KS-90	2,890	2,490	1,620	-	1,950	1,270	2.2	1.5	0.25	6.1~12.2	37~110	-	33~43	45~90
								2.2		6.9~13.9	42~125	-		
KS-120	3,050	2,550	2,000	2,980	2,380	1,790	3.7	1.5	0.4	6.7~13.3	30~120	-	33~40	60~120
KS-200	4,570	4,000	2,320	3,010	2,410	3,200	5.5	3.7	0.4	8.9~17.7	40~160	-	33~40	100~200

粗揉机（标准型）														
型 号	全 宽		纵 深	高		重 量	动 力			重油 消费量	风量	适用火炉	主轴 回转数	投入量 (鲜叶换算值)
	原动部带盖	框架		带排气筒	框架		主机	风机	燃烧器					
	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	kW	kW	ℓ/h	m³/分		rpm	kg
NS-120	3,050	2,550	1,940	2,980	2,380	1,320	3.7	1.5	0.4	6.7~13.3	30~120	HLS-12B	30~40	60~120
								2.2	0.4	6.9~13.7	35~140	HLS-20A		
								3.7	0.75	8.3~16.6	42~170	HLS-20B		
NS-200	4,570	4,000	1,972	3,010	2,410	2,300	5.5	2.2	0.4	6.9~13.7	35~140	HLS-20A	30~40	100~200
								3.7	0.75	8.3~16.6	42~170	HLS-20B		
NS-250	5,570	5,000	1,972	3,010	2,410	2,740	7.5	3.7	0.75	6.3~16.6	42~170	HLS-20B	30~40	125~250
								3.7	0.75	9.6~19.6	50~200	HLS-25A		

※叶打机的产品介绍请参照P11，宽幅型粗揉机、粗揉机请参照P12。

揉捻工程装置

■ 揉捻机

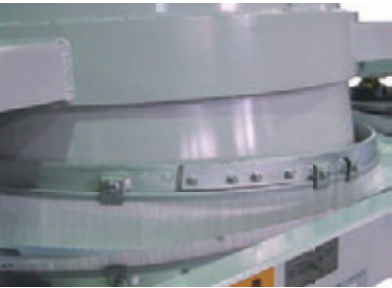
充分地揉压使茶叶的含水量达到均匀。

粗揉工程后的茶叶部份有水分偏差。嫩芽的梗和叶有水分差、硬叶的叶也容易产生水分差、为了达到均匀需要进行揉捻。通过用强力来揉压茶叶，使叶变软，使茶叶较容易做成细长紧致的形状。

- 通过锥型的钵（60K以上），把茶叶揉成块，冲程变大，提高茶叶的回转率，可充分进行揉压。
- 茶叶水分均一的同时变软，易做形状，色泽均一。还有，揉出含水量较多的茎的水分可防止茶叶变糖果色。
- 通过扫除装置和段付揉盘，揉盘的边角不会残留茶叶。
- 制造中的加压（分铜）操作在控制盘可简单地进行。（120K以上为标准，60、90K为可选附件）
- 变频装置可配合原叶的性状调整回转数的变速。（可选附件）
- 装有可简单水洗的散水装置。（可选附件）
- 标准带有前面的防护栏、可进行安全的制茶作业。（120K以下为可选附件）200、250K装备有空气加压装置、通过加压程序控制可进行较精细的加压控制。



为了进行更好的揉捻。



★扫入扫帚

扫入扫帚由4个部份组成，分别用3个螺丝锁住，可简单地卸下来清扫。（120K以上）



★空气加压装置

200、250K的加压方式不是采用以前的分铜式而是采用汽缸式加压方式，可进行较细的加压控制。另外，没有了繁重的分铜能不仅安全、安心还减少了机械的负荷。

段付揉盘采用卫生的不锈钢制。

引出机械的性能，追求方便使用性的控制盘

电动分铜盘
通过卡扣开关的操作，分铜可移动到任意位置。

揉捻分铜控制盘
JWC-3A
一投入茶叶分铜就会移动到设定位置、在取出的3分前回到后端、为了解块而进行空揉。

揉捻空气加压控制盘
JWC-10（模拟控制）
是J-200、250标准装备的空气加压装置用控制盘。

揉捻空气加压控制盘
JWC-11~14（微电脑6段控制）
J是J-200、250标准装备的空气加压装置用控制盘。可控制1~4台的揉捻机。揉捻时间最大可分为6工程，各工程的加压力和工程时间可任意设定。另外利用空气加压的特性可自在对茶叶加减压。

揉捻机回转数控制盘
揉捻机的回转数由变频器变速。即使是在制造中也可变更与茶叶相符的回转数。慢启动可安心运转、也可减低机械的负荷。（可选择附件）

■ 式 样

型 号	全 宽		全 长		高	重 量	动 力		揉条数	回转数	投入量 (鲜叶换算值)
	含 盖	框 架	含 盖	框 架			本 机	分铜马达			
	mm	mm	mm	mm							
J-35	1,650	1,120	1,360	1,095	1,500	270	0.75	-	7	~28	18~35
J-60	2,050	1,430	1,690	1,380	1,820	510	1.5	0.2	7	~25	30~60
J-90	2,150	1,530	1,810	1,500	1,890	530	1.5	0.2	8	~24	45~90
J-120	2,430	1,700	2,040	1,660	2,090	650	2.2	0.2	8	~24	60~120
J-200	2,860	2,060	2,490	2,060	2,400	1,200	3.7	-	8	~21	100~200
J-250	3,080	2,150	2,650	2,150	2,530	1,490	5.5	-	9	~19	125~250

中揉工程装置

■ 背面中揉机

快速去除揉捻后茶叶的水分，提高色泽。
用揉压型揉手进行充分地揉压、解块、易于精揉机做形状，可做出形状好的产品。

- 用独特的加压分布特性的揉手揉压茶叶使茶叶变柔软。
- 下面的门可开到轴芯位置，茶叶可全部地取出。
- 通过固定胴的背面强制通风方式，对茶叶的通风和排气性好，使茶叶色泽均一，最适合做第一中揉。
- 是一款既省空间又省能源的火炉型（火炉内藏型），以前的中揉机的空间也可更换安装。



SC-200

注重品质追求安全、卫生面的设计

■ 揉手

背面中揉机专用的揉压型揉手使茶叶的揉茶效果变好。加长揉手，揉距变长，可揉出芯水。



■ 抄手

抄手先端装有硅胶软管，连芽粉都能逆转，小结块也能很好地在机内被打散，做出香气好的中火茶。另外取出时茶叶能一点不剩地被扫出。



■ 一触钩式

前门的开放固定门钩只要一碰触即可开关。

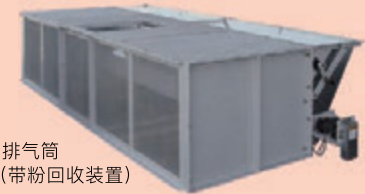
■ 顺畅开闭器

前门、前胴体门都装有气体缓冲器可安全顺畅开关。（120K以下为可选附件）各门采有大型门钩，开关操作可省力确实地进行。



■ 排气筒&顶部

顶部采用膨胀金属制。（120K以上）粉回收装置为可选附件



排气筒
(带粉回收装置)

■ 前胴门

前门、前胴门可以开得很大所以保养、扫除等可简单地进行。另外，胴侧的材质为卫生的不锈钢制。（120K以上）

■ 中揉机

回转胴和揉手使茶叶表面的水分蒸发和内部水分均衡地扩散、细搓茶叶，做出色泽、形状都均好的优良中火茶。

- 胴回转和风机都由各自的马达驱动。（120K以上的为变频器控制。）
- 标准式样装有集尘装置。用气旋回收被分离出去的粉尘、工厂内可保持清洁卫生。
- 取出时胴回转变为低速、防止茶叶的飞散。（120K以上）
- 200、250K的款式取出门设有两处、可短时间内排出茶叶。



C-200

注重品质，追求安全、卫生面的设计。

■ Y型揉手

加长揉手、在揉茶的同时由于揉距变长，可做出细长的中火茶。



■ 集尘装置

利用气旋式集尘装置离心分离排气里所含的茶粉、净化排气。200、250K通过旋转阀提高集尘效率。



■ 保养维修

取出门使用开关插销、可固定住全开状态，胴内部的保养维修可轻松进行。前盖也可开很大，扫除和调整弹簧压揉手等都很方便。（120K以上）



C-120
取出门、前盖开时状态

■ 双控制

200、250K通过强制吸入型煤气火炉可足够均匀地供给大型机胴内所需的热量。同时控制供给量和排气风量、做出理想的胴内环境。

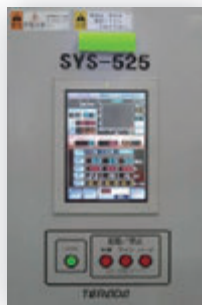


发挥机械性能、追求使用方便性的控制盘

■ 触屏型



SYS-525SC
(背面中揉机用)



SYS-525C
(中揉机用)

- 风量、热风温度、茶温、主轴回转、工程时间为2~5段可从模糊控制盘选择。
- 测定茶叶的水分进行风量控制、一达到目标水分就自动取出。
- 图表表示水分、茶温在14分前的变化，可目视时间经过和变化量。
- 用多色表示灯来表示制茶状况和故障的不同颜色，可从远处判别机器状况。



3段控制画面



5段控制画面



模糊控制画面

背面中揉机、中揉机在制造中测量茶叶的含水率、反映给控制系统。



电气抵抗式水分测量
水分测量仪
(背面中揉机用)

■ 旋钮型



SYS-64A (背面中揉机用)
主轴、风量、热风温度用旋钮2段操作控制。前工程时间在时间表设定、带茶温控制。



SYS-64CEG-A (中揉机用)
胴回转、风量、热风温度用旋钮2段操作控制。前工程时间可在时间表设定。



TH-15E (中揉机用)
煤气火炉的热风温度采用自动控制。



电气抵抗式水分测量
水分测量仪
(中揉机用)

■ 式 样

背面中揉机

型 号	全 宽	纵 深	高		动 力			重 量	重油消费量	风 量	主轴回转数	投入量 (鲜叶换算)
			带排气筒	框架	本机	风机	燃烧器					
	mm	mm	mm	mm	kW	kW	kW	kg	ℓ/h	m ³ /min	rpm	kg/回
SC-60	2,200	1,435		2,070	1.5	0.4	0.25	800	2.2~4.4	12~40	30~40	30~60
SC-90	2,300	1,550		2,420	1.5	0.75	0.25	1,200	2.8~5.5	17~50	30~40	45~90
SC-120	2,650	2,000	3,132	2,380	2.2	0.75	0.25	1,550	3.3~6.7	15~60	27~37	60~120
SC-200	3,650	2,000	3,132	2,380	3.7	1.5	0.25	2,000	4.4~8.9	20~80	27~37	100~200
SC-250	4,500	2,320	3,162	2,410	5.5	1.5	0.25	3,100	5.5~11.1	25~100	27~37	125~250

中揉机

型 号	全 宽		纵 深	高	动 力			重 量	煤气 (LPG) 消费量	风 量	胴回转数	投入量 (鲜叶换算)
	含火炉	框架			本机	风机	吸入风机					
	mm	mm	mm	mm	kW	kW	kW	kg	kg/h	m ³ /min	rpm	kg/回
C-35	2,050	1,790	1,390	1,730	0.4	0.2		370	~0.4	3~11	15~30	20~35
C-60	2,465	2,090	1,690	1,870	0.4	0.4		470	~0.7	5~20	15~30	30~60
C-90	2,525	2,140	1,780	2,140	0.75	0.75		640	~1.0	6~23	15~27	45~90
C-120	2,825	2,440	2,020	2,280	0.75	0.75		740	~1.3	8~33	15~25	60~120
C-200	3,200	2,630	2,350	2,360	2.2	0.75	0.4	1,060	~2.6	12~48	15~25	100~200
C-250	3,390	2,900	2,520	2,520	3.7	1.5	0.4	1,300	~2.9	15~60	15~23	125~250

■ FA (Factory automation) 系统

全方位地支持制茶生产线。

1. 生产线的监视

集中监视、管理生产线。制茶中的茶的流向和经过时间、水分值等表示简单易懂。

2. 监视故障-语音提醒

在显示发生故障的地方的同时，用语音通知内容。
通过眼睛和耳朵可较快地把握情况。

3. 制茶数据的记录、阅览

制茶数据每炉都会自动记录。可参照经过值、作为生产线的设定值再次灵活运用。



制茶条件的输入画面

各种制茶条件下日期、时间、气温、湿度等为自动输入，茶期、天气、制茶负责人名、品种、采摘方法等用手输入。



制茶生产线的整体画面

显示生产线整体的制茶状况。制茶中、在空中待机和搬运中等等，用颜色和动作来表示简单易懂。各个机器的主要状况（水分值和时间的设定值、现在值等）也显示出来。



控制盘的个别显示画面

按想要看的机器、会显示那台机器的控制盘。控制盘都设计成一样的，操作起来也顺手。



控制盘的个别显示画面（水分表示）

从机械的个别显示（控制盘画面）切换、表示水分的状态。直线图表示取出设定值、现在值和过去14分钟前的经过值。



记录的详细参照画面

可从过去的全炉的制茶数据，调出各机械的设定值传送到各台机器。根据品种不同，设定的变更和根据不同天气设定变更等等，可调出过去的经验值、灵活运用。



控制面板画面

用控制面板控制搬送相关的时间设定，可从FA系统调出管理和更改。

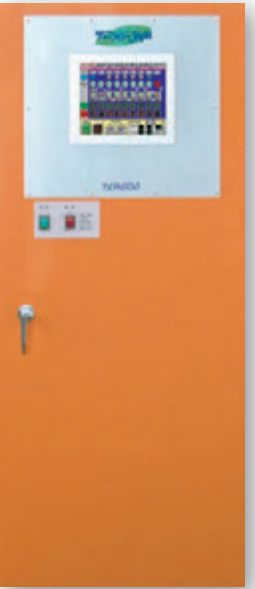


■ 控制面板



控制系统
平板电脑

■ 控制面板 Light



TFL-5A~14A

集中监视和管理从各台机器到搬送的制茶状况

是一款较先进的機種、更接近FA系统的新型生产线监视系统。
采用触屏式的大型液晶显示屏，生产线的状况清晰易见，制茶状况一目了然、操作性也提高了。
从主画面按想看的机器，会切换到那台机器的控制盘画面、设定值和现在值一目了然。还有，设定值的变更也可在控制面板上进行。
可保存和调出各控制盘的设定值。各个茶期的设定值的保存分开保存，总共可存15通。
搬送类和各个控制盘发生异常情况下画面会显示异常内容并报警、可及时处理。
设置了数台的表示器可把握住生产线状况和事务所等的制茶状况。另外，也可用平板电脑等进行远距离监视。
1台控制面板可控制5~14台的机器。



个别画面

个别画面和机器的控制盘采用一样的设计，操作起来也顺手。设定变更也可从控制面板来进行双向通信。



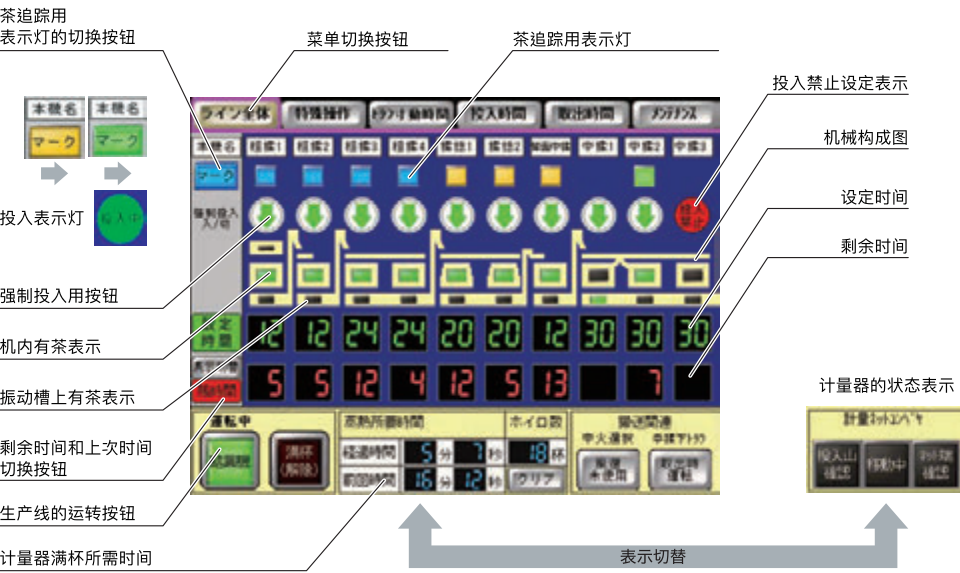
故障画面

搬送类和各控制盘发生异常的情况下，画面会显示发生场所和内容。可随时把握状况、进行适当处理。

TFL-5L~10L

集中监控、管理生产线的控制盘。可在平板电脑上进行简单地操作。

可在一个地方对生产线整体进行监控、管理的监控系统。
采用和以前的电脑控制一样的设计的触屏式的液晶画面、制茶状况可一目了然、提高了操作性。
机械内以及搬送上的茶的有无一目了然、可把握生产线的整体状况。
可表示各机械的剩余时间和上次使用时间。可确认设定的早取出时间或者用水分计设定的取出时间。
设定变更等采用键盘输入使各种设定变得更简单。同时区分开了生产线整体画面、特殊操作画面和各时间设定画面提高了操作性。
可用颜色区分来表示制茶中的茶追踪用表示灯。适用于各种品种和个别揉捻。
可从生产线整体画面切换到各种菜单的画面进行各种设定。
如发生异常情况，画面会显示异常内容并发出警报，可及时处理。
控制面板Light 1台可控制5~10台机器



■ 风力选别机

采用粉尘不会飞散的封闭型来选别叶和梗。

利用风来选别茶叶的叶和梗（红梗）。升降机和风机的控制采用变频式可进行较细的设定。
带有漏叶的回收装置、扫除也变得容易。（只限WS-3）

■ 式 样

型 号	全 长	全 宽	高	重 量	输送带宽	动 力				处理能力 (鲜叶换算)
						本机	风机	螺旋	回收装置	
	mm	mm	mm	kg	mm	kW	kW	kW	kW	kg/h
WS-2	3,015	1,580	2,415	350	1,040	0.2	1.5	0.4	-	700
WS-3	3,015	2,050	2,415	850	1,510	0.2	2.2	0.4	0.09	1,000



WS-3

■ 精揉机

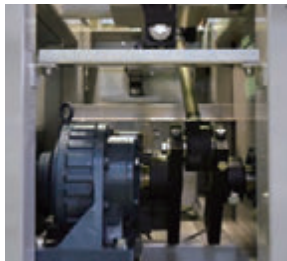
实现比手工搓得更细且色泽明亮。

寺田的精揉机的特长是即使是大致的分铜操作也可进行细揉搓、可加工出尖形茶和色泽明亮的茶。
分铜装置可实现手工揉时力道恰好的加压、不管是谁都能简单操作、不管是哪种茶叶都能高质量地完成精揉。
具有坚固的耐久性、不仅在全国得到很高的信任而且在主要茶产地得到了很高的评价。

■ HSA-120



HAS-120(自动分铜型)



原动部采用了无链条化，保养维修都能简单进行。



树脂带制的回转带

带有分铜装置、

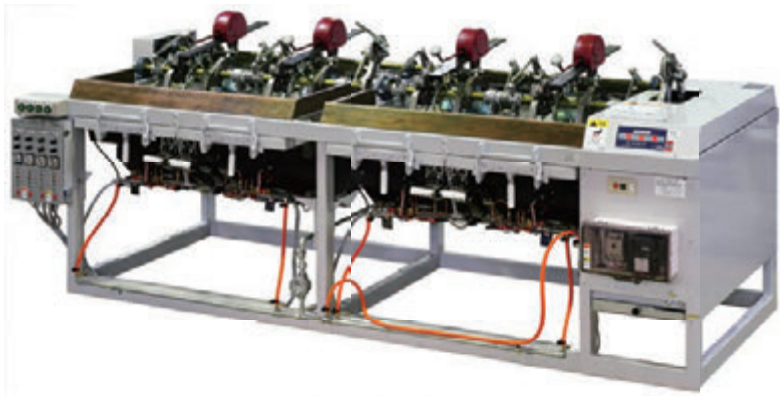
以绝妙的平衡感实现高品质的手工揉般的质量。

分铜和揉压盘之间设有分铜装置可调节分铜加压，提高茶叶的抱揉效果。这样就能揉搓出到今未有的圆润细长、色泽明亮的茶。



HSA-120（自动分铜型）

HAS-60,60H（手动分铜型）



■ HSA-60,60H

HAS-60（手动分铜型）

标准型装有F型揉盘（揉压型揉盘）、茶叶的抱持和回旋效果好、可揉搓出圆润细长、茶尖尖锐、色泽明亮且有光泽的茶。

■ 式 样

型 号	全 宽	全 长	高	重 量	动 力	回转数	LPG消费量	精揉釜个数	1釜大概投入量 (*1)	投入量 (*1)
	mm	mm	mm	kg	kW	rpm	kg/h	釜	kg	kg
HSA-60H (6型)	1,975	1,220	940	510	0.75	40~60	0.55	2	7.5~15	15~30
HSA-60 (6型)	3,170	1,220	940	910	0.75	40~60	1.1	4	7.5~15	30~60
HSA-120(17型)	3,950	1,460	1,170	1,700	2.2	40~52	2.2	4	15~30	60~120

*1投入量是鲜叶的换算值

■ 中火茶自动分配装置（数码分配）

称重传感器采用数码计量集中在一处进行、粗揉机各釜自动分配。

称重传感器计量可进行高精度的再现性高的计量。
（误差数在克单位）
只要在一处设定计量就可向精揉机的全釜均匀地投入。



数码精揉分配控制盘
NAM-1DD



■ 全自动精揉机

采用传统技法和先进技术融合在一起、适用于茶叶的计量投入以及自动化的生产线。

精揉机1台（4釜）从投入到取出进行自动控制。（也可选择手动操作）
各釜单独运转、2釜连动或4釜连动控制可随意选用。
从釜的取出用的开关门确认也自动进行、异常时会响警报。



HSA-120全自动型



精揉投入控制盘NAF-7G



HAS-60(全自动型)

发挥机械性能、追求使用方便性的控制盘。

■ 精揉机回转数控制盘



- 精揉机回转采用变频器控制可慢慢启动、危险性小且使机器的负担减小。
- 回转数可随意变更、且噪音低。
- 时间表也可选用2段变速。（可选附件）

■ 4釜集中控制的控制盘



★ TH-40A-2

- 是一款自动点火、自动温度调节（2段）的控制。
- 耐脏性强的瓷质加热器进行从点火到确认燃烧为止。
- 配备有火灭时的重点功能（再点火）、如点不着火时会切断煤气响铃警告。

■ 精揉机自动分铜控制盘



★ AW-8U/12U

- 采用触屏式彩色液晶显示屏提高了操作性。
- 基本操作和以前的一样、操作起来也顺手。
- 分铜停止位置有20多处可选择、做出光泽的加压位置也可进行微妙地调整。
- 工程数最大有12道工程（可选10或12道工程）、可适用于较细的控制。
- 基本程序是指另外可保存15个个别程序。
- AW-8U可控制精揉机2台分（8釜）、而AW-12U可控制3台（12釜）。
- 通过连接网络，通过一个地方的程序更改，可以统一控制其他控制板。
- 作为可选附件，回转数可10段变速、气柜温度可2段控制。

完成工程装置

去毛机

能快速分离毛和粉。

在振动槽上安装粉分离屏，做成双层构造、先从制品中把毛和粉分离。分离屏板效果可提高了毛的回收效率。之后通过吸引把毛和制品分离后选别。再由电气选别机提高选别能力和精度。

在已有的干燥机取出振动槽上也可安装。



通过分离屏先把粉分离后再吸毛。

式 样

型 号	气 旋 部			重 量	动 力	
	全 长	全 宽	高		三 相	单 相
	mm	mm	mm	kg	kW	kW
KTR-2	400	922	2,058	65	0.2	0.04

金属除去用磁铁

除去制品中混入的磁性金属。

用设置在干燥机取出振动槽处的强力磁铁，除去万一混入制品（毛茶）中的细的铁粉等的磁性金属。

式 样

型 号	直 径	全 宽	长	磁力	备 注
	mm	mm	mm	G	
CPB-H20	25	-	194	8,000	标 准 型
CPB-AH20	25	-	194	10,000	强 力 型
CPB-AHX20	25	-	194	12,000	超 强 力 型
TPM-F1530	-	150	300	1,300	平 板 型

旋转粉碎机

把投入的毛茶等干燥原料用回转刀和固定刀进行强力粉碎、粉碎粒度可通过选择网孔板来调整。

实现用低速回转（180rpm）来实现充分的切断、可以通过网孔板的更换来调整粉碎粒度。回转刀、固定刀都采用不锈钢制、采用磨耗时可把刀换位这样4个角都可用的经济设计。

网孔板、盖等不用工具就可卸下来、清扫也简单。

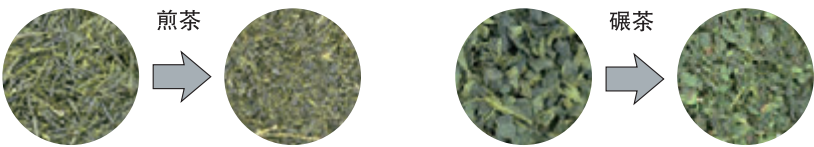
机内装有磁铁、可除去磁性金属。

产生很少的粉尘，静音环保。

构造简单故障较少、耐久性也很出色。

考虑到卫生性备有不锈钢的本体（SRC-2S），可适用于各种各样的食品。

加工例



式 样

型 号	全 长	全 宽	高	重 量	动 力	处理能力 (毛茶、Φ5网孔板时)
	mm	mm	mm	kg	kW	kg/h
SRC-2S	660	620	1,330	87	0.75	100
SRC-2	660	620	1,330	84	0.75	100



CPB-H20 (8,000G) 的设置例



CPB-H20 (8,000G)



网孔板（Φ5标准）
※主机为SRC-2S

SRC-2

碾茶用设备

碾茶炉

追求真货。为了追求“真正的碾茶”的品质，连细小部位都很讲究的机械构成。

FTD-100

燃烧炉和補助烟道用高效率幅射材加工、通过高效的良好放射传热（远红外线）生成“烤香”。热源采用煤气燃烧器、把碾茶炉用过的干净的排气供给碾茶炉上部配置的多孔板式干燥部、是一款有效利用排热省能源的设计。

上段网2段、下段网1段的3段式网采用高耐久性的专用设计的不锈钢制网、减少空转和蜿蜒、增加使用寿命。

和传统的碾茶炉相比设置空间大约减少一半。另外、不用挖坑、抹灰工事、工期较短、也可实现机器排列布局的变更。



FTD-100,FTDS-FC

超热机（RTR-350N）、通过和第二干燥机组合、可实现最大鲜叶处理能力500kg/h。

FTD-500

比起FTD-100型来，提高了网的面积从而提高了处理能力、最大鲜叶处理能力500kg/h、是一款网4段型的机器。

从散茶掉下来的茶叶投入到上段2段网上、一叶一叶通过高效良好的远红外线辐射促进生成碾茶特有的香气。

在中段通过对流热的移动通过适当的干燥保持色泽。

最下段是被隔开的干燥室、通过从燃烧器送来的燃烧空气促进干燥的省能源设计。



FTD-500,FTDS-FB

高品质、省空间、省能源

碾茶炉控制盘 FTDC-100

控制盘采用触屏方式进行操作的碾茶专用设计。

集中管理散茶装置、燃烧器、排气风机等。

网速可设定到秒单位、碾茶炉经过时间的推移状况可通过图表表示确认。



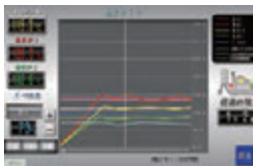
★主画面



★散茶装置设定画面



★设定变更画面



★温度・出力推移变更画面

式 样

碾茶炉

型 号	全 长	全 宽	高	重 量	动 力									LPG 消费量 (最大)	处理能力 (超热机未使用时)	处理能力 (超热机使用时)
					网	燃烧器	排气风机	下段风机	补助风机	上段干燥机			螺旋 输送带			
										输送带	排气风机	搔落				
FTD-100	8,700	2,850	6,100	6,800	0.2x3	0.25x2	0.75	-	-	0.2	0.75	0.04	0.4	33	80~120	200~300
FTD-500	8,700	3,200	6,500	6,200	0.2x4	0.25x2	0.75	1.5x2	0.4x2	-	-	-	-	33	-	300~500

※处理能力影响完成干燥机容量。请注意完成干燥机的尺寸。

散茶装置

型 号	全 长	全 宽	高	重 量	动 力	行灯数
	mm	mm	mm	kg	kW	
FTDS-FA	2,815	995	5,700	250	1.5 x 2	1
FTDS-FB	3,675	995	5,700	375	1.5 x 3	2
FTDS-FC	4,525	995	5,700	500	1.5 x 4	3

碾茶用设备

■ 超热机

用高温的空气接触茶鲜叶，在阻止发酵的同时去除水分、另外，通过蒸叶的热处理促进干燥。

向回转胴中吹入超高温的热风（200～350℃）、鲜叶直接杀青，另外、通过蒸叶的热处理在短时间内促进干燥。
和把胴体直接加热的杀青机（炒锅等）不同，利用热风进行阻止发酵使茶叶不会烧焦。
和碾茶生产线组合在一起用可大幅度地提升处理量。
通过热风吹出口的改良使胴体内的热分布最适当化，促进了制品品质的提高。通过旋转阀门取出分离茶叶和热风。
在出口侧排气筒设置吸引风机、通过快速地排出湿气提高了制品的色泽。
适用于碾茶、粉末茶、饮料、茶包原料、成分抽出原料制造等多种多样的用途。
加工物接触面使用卫生的不锈钢制、也可用于茶以外的农作物的干燥。

■ 式 样

超热机							
型 号	全 长	全 宽	高	重 量	动 力	胴回转数	处理量(鲜叶换算)
	mm	mm	mm	kg	kW	ml/min	kg/h
RTR-250N	4,840	1,470	3,050	1,450	3.1	15～24	250
RTR-350N	5,840	1,479	3,050	1,600	3.1	15～24	350

热风发生器							
型 号	全 长	全 宽	高	重 量	动 力	风 量	最大煤气消费量
	mm	mm	mm	kg	kW	ml/min	kg/h
HLS-350N	2,390	980	1,960	600	1.25	15～24	16.7
HLS-400N	2,650	1,120	2,050	750	1.9	18～30	25

■ 螺旋分离机

从碾茶炉出来的干燥茶叶利用螺旋回转和金属网的抵抗分离叶和梗。

通过滑动式金属网，扫除和更换作业的维修保养能简单进行。
金属网目的间隔标准准备为10mm。（8、15mm为可选附件）
螺钉直接连接到电机可以不用维护。
侧面采用透明树脂板，可看得见分离状态。

■ 式 样

型 号	全 长	全 宽	高	重 量	动 力	处理量(鲜叶换算)
	mm	mm	mm	kg	kW	kg/h
SFK-100	1,500	590	740	230	0.4	100
SFK-300	1,820	590	740	270	0.75	300
SFK-400	1,820	1,030	740	450	0.75x2	400

■ 美碎机

和石磨相同原理，基本上可粉碎大部分的干燥原料。

上下磨采用水冷式可防止因热使原料变质、劣化等。
上磨和下磨均匀地接触材料、粒度达到稳定。另外，粒度可用旋转钮进行简单地调节。
磨可简单地卸下、可用水洗较卫生。更换原料也较简单。
电源为100V，小型机较容易搬运不挑使用地方。

■ 粉末加工例



■ 式 样

型 号	全 长	全 宽	高※1	重 量	动 力	处理量(煎茶换算)
	mm	mm	mm	kg	kW	kg/h
FPS-1	340	210	750	40	0.2	～1.0
冷却水箱	280	185	295	-	0.06	-

27

周边机器

■ 抽屉式干燥机

押入式热风使各段抽屉均等通风。

供给风量可通过变速传动皮带轮进行无段调整。
通过排气风量的调整防止排气热的闷热、可均匀地高效地良好干燥。
抽屉的金属网采用不锈钢制卫生性好。另外，抽屉的底板可简单地卸掉很容易清扫。
茶以外的干燥物比如蔬菜、药草等也可进行干燥。
自动温度控制装置为可选附件。

■ 式 样

型 号	机体寸法			引き出し内寸法			重 量	抽屉段数	动 力	煤气消费量	处理能力 (鲜叶换算)
	全 宽	全 长	高	全 宽	纵 深	高					
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	段	kW	kg/h	kg/h
ND4-60	960	760	1,470	660	570	60	120	4	0.2	0.8	60

■ 小型提香机“めいか”

实现香气、色泽都出色的提香机

通过回转胴的传热加热棒来烤的小型提香机。
胴的回转数可自由调整。
胴可以倾斜所以可简单地投入和取出。
用附属的放射温度计计测运转中的胴温度。另外放射温度计可移动可自由地测量茶叶的温度。
胴、盖类采用不锈钢制可简单装卸很卫生。
电源为100V，小型机携带方便、在店面的演习、提香和混合贩卖用，另外、也可用于毛茶样品的提香、试验用和其它多目的用途。

■ 式 样

型 号	全 宽	全 长	高	重 量	动 力	1次的投入量(煎茶)
	mm	mm	mm	kg	kW	kg
TR-1	540	450	580	30	0.85	0.5～1.0

■ 网状干燥机

茶当然不用说，也最适用于大麦若叶和桑叶等叶状蔬菜。

是一款把在水平移动的不锈钢制网状输送带的原料通过强制通热风来干燥的连续对流传热式的干燥机。
原料和热风的接触面积（传热面积）较大、干燥效率较出色。
通过数台的热交换机（火炉）、适应原料的干燥状态（含水率）网通过的每一块区域都可调整热风温度、风量等，可进行均匀的高品质的干燥。
网状输送带上的多处设有搅拌装置，进行原料的搅拌和反转，达到均匀地干燥。
备有利用热交换机（火炉）的排热的排热循环装置作为可选附件，可节约20%的煤气燃料消费量。

■ 式 样

网状干燥机											
型 号	机 体 寸 法					重 量	动 力				处理能 力 (茶鲜叶换算)
	网 宽	框架宽	全宽 (含火炉)	全长 (含供给装置)	高		供给装置		网状干燥部		
							皮 带	搔 落	网	搅拌装置	
NCD-200	1,550	1,760	4,720	6,870	2,385	1,000	0.2	0.06x2	0.2	0.04x6	200

热交换机（火炉）									
型 号	机体寸法			重 量	风机动力	最大风量	煤气枪状燃烧器		所需台数
	全 宽	全 长	高				形式	最大煤气消费量	
	mm	mm	mm	kg	kW	ml/min	KG31X	kg/h	台
HLS-20BE	1,200	1,895	2,260	920	3.7	170		25	2

28

压入式鲜叶输送机

鲜叶管理装置

碾茶装置

超热工程装置

热风工程装置

中速工程装置

生产线控制装置

中心工程装置

完成工程装置

碾茶用机器

周边机器

输送带机器

输送带机器

附带机器

■ 热交换器

是一款考虑到风量平衡大幅度地增加传热面积的省能源的设计。

增加燃烧炉的烟管的数量、大幅度地增加传热面积（例来比例1.3倍）、这样可削减燃料消费量15％（公司内部比）。
 以在制茶时能达到最适当的热风为目标，风量平衡感最适合化、从最低风量到最大风量供给不会偏移。
 备有可用于外板扫除用大型门（可选附件）、点检和扫除都能轻松进行。

扫除用大型门

燃烧炉

HLS-25A

■ 式 样

型 号	全 宽	全 长	高	重量(※1)	动 力	适用燃烧器		烟管直径	重油消费量	最大风量
						形 式	动 力			
HLS-12A(13型)	1,000	2,060	2,260	600	1.5	GB-6A-2	0.25	200	5.5～11.1	100
HLS-12B(13型)				600	1.5	GB-8-1	0.4		6.7～13.3	120
HLS-20A(7型)	1,200	2,265	2,260	920	2.2	GB-11-3	0.4	250	6.9～13.7	140
HLS-20B(7型)				930	3.7	GB-12-5	0.75		8.3～16.6	170
HLS-25A(4型)	1,200	2,505	2,260	1,045	3.7	GB-12-1	0.75	290	9.8～19.6	200
HLS-25B(4型)				1,055	5.5	GB-12-2	0.75		12.2～24.5	250
HLS-30(3型)	1,200	3,000	2,300	1,500	7.5	GB-12-3	0.75	290	14.7～29.4	300

※1重量不含燃烧器。

■ 直火型热风发生器

没有热交换损失的LP煤气直火型、实现了大幅度地节省能源。

■ 式 样

型 号	全高	全 长	全宽	重 量	动 力		最大风量	最大LPG消费量
					风 机	燃烧器		
	mm	mm	mm	kg	kW	kW	m³/min	kg/h
HAG-80	815	1,000	1,280	120	1.5	0.02x2	80	8.4
HAG-100	815	1,000	1,280	120	1.5	0.02x2	100	8.4
HAG-150	1,085	1,190	1,370	150	2.2	0.06x2	150	16.8

HAG-100

■ 振动槽

使制茶中的茶叶水平移动的振动型输送带。

振动槽在回分式的生产线的情况下，可以暂时保管振动槽内的茶叶，可作为生产线的暂时保管处来使用。
 可选择和搬运来的茶叶的状态最适合的振动槽形状。构造简单、易于保养。

■ 鲜叶、蒸叶用振动槽



■ 叶打机用振动槽



■ 粗揉机用振动槽



■ 中揉机用振动槽



■ 精揉机用振动槽



■ 干燥机、完成工程用振动槽



运送机器

■ 平输

让制茶中的茶叶水平或倾斜移动的输送带。

让制造中的茶叶或制品连续水平或倾斜搬运。另外，根据使用用途可正运转、逆运转地搬运。
 驱动部采用中空轴马达以易于保养清洁。
 搬运输送带采用适用于食品卫生的树脂输送带。
 也有为了搬运中的飞散和防止异物混入的带盖型。（可选附件）

鲜叶用平输（正逆）

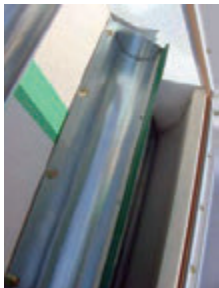
平输

■ 立式提升机

让制茶中的茶叶垂直移动的桶型输送带。

让制造中的茶叶或制品连续垂直搬运。
 驱动部采用中空轴马达易于保养清洁。
 可根据搬送物的状态选择最合适的桶（碗）。
 下部滑轮采用螺旋式可把卷入输送带背面的茶叶扫出。

立式提升机



螺旋式下部滑轮

备有一个清扫用桶（碗）、把残留在机内底的茶、粉等尽数排出。

■ 其它的输送机器

可提出适合对象物的最佳搬运方法。

不只有茶还有各种各样的东西，对于您的各种需求我们可提出最佳方案。欢迎随时联系我们。

卫生的平输带



SBD

■ 蒸叶用输送带

用于含水率较高的蒸后的茶叶的搬运机器。

较易附着的蒸热后的 茶叶往水平或上下方向搬运。

蒸叶上升网状输送带

蒸叶上升Z型输送带



蒸葉中間コンベヤ

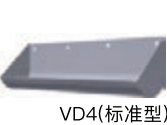
VDR6B
(鲜叶用、搬运能力2,000kg/h)

VDR5
(鲜叶用、搬运能力1,200kg/h)

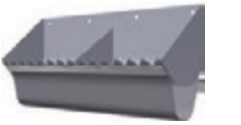


VD3(干茶用)

VDMR6
(蒸叶、叶打机取出用、200、250k用)



VD4(标准型)



VDMR5
(蒸叶、叶打机取出用)

VD5(标准型)



VDM5(蒸叶用)



VD6(标准型)

独立型螺旋输送带



SCI

柔性皮带输送机

