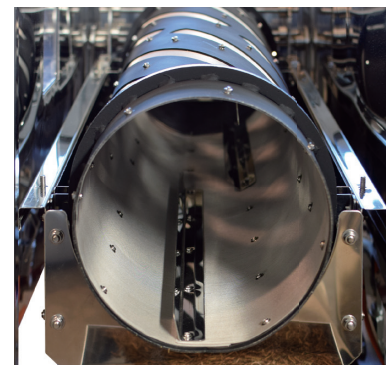


小型焙煎机 焙郎

TERADA

Small roasting machine continuous flow type

在店面、做活动时进行真正焙煎!



回转胴采用适合焙煎的铁制。



特 长

- 连续式的焙煎机，由投入机提供定量的茶叶投入到回转胴中焙煎 30 秒后被排出。
- 回转胴采用热传导率高的铁制、把热传到茶叶的芯部、均匀地进行焙煎。
- 在店面、做活动时，利用刚焙好的茶叶的香味可起到集客效果。
- 是一款考虑到卫生面的不锈钢式样。(回转胴除外)
- 考虑到卫生性、投入机不用工具，回转胴、燃烧器部可装卸。
- 焙煎时间可通过回转胴的回转数来调整。
- 连续处理量、茶梗的焙煎为 2 ~ 3kg/h。(根据原料不同处理能力不同。)



扫描此二维码可观看动画。

■ 式 样

型 号	全 长	全 宽	全 高	重 量	动 力 ※1	最大LPG消费量	最高温度	处理能力
	mm	mm	mm	kg	W	kg/h (m ³ /h)	°C	kg/h
TR-3	1,100	370	740	67	50	0.49 (0.25)	230	2~3

※1. AC100V电源使用。

※由于改良可能会导致式样有一部份变更的情况。

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

●经销商

