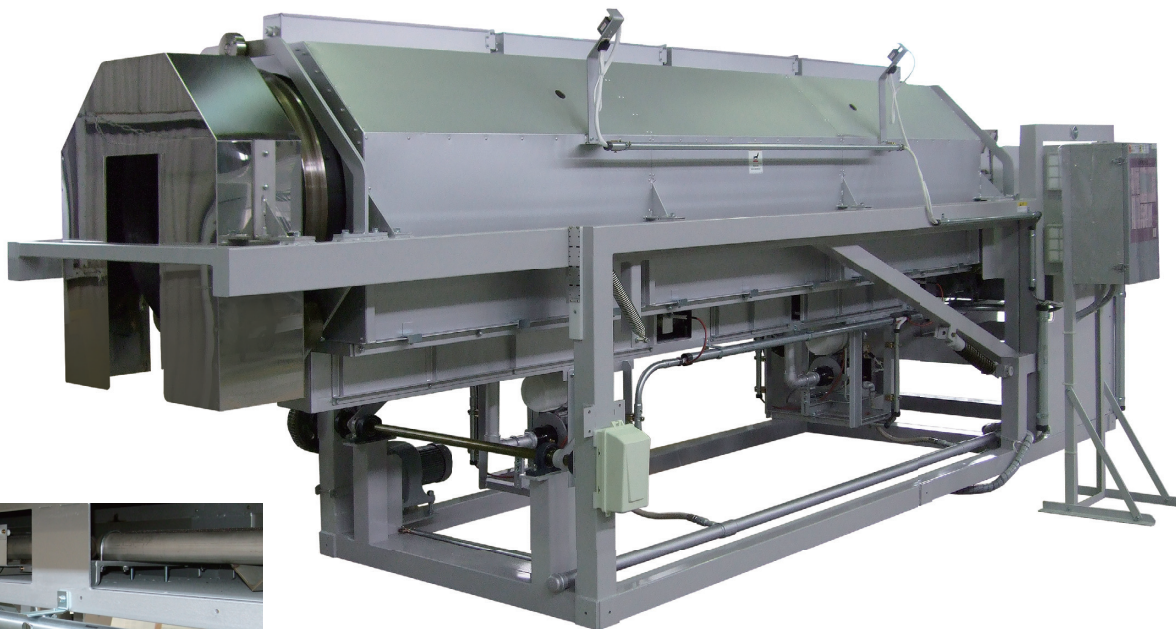
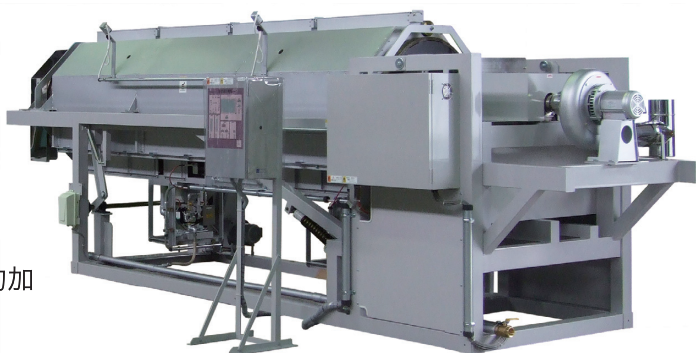


# 炒釜机（连续式）

通过用被加热的回转胴釜来炒茶使茶鲜叶中的酸化酵素失去活性，连续进行杀青处理，发扬出炒锅式茶特有的香味。



采用金属编织燃烧器的液化气燃烧部。



## 特 长

- 这是一款圆筒型的回转胴式连续型炒釜机，通过对胴釜的加热对茶叶进行杀青、茶叶产生蒸汽使茶叶处于蒸炒状态。
- 通过铁制回转胴和茶叶扩散用栈，可进行无焦叶、均匀杀青。
- 专用的排热风机使杀青中多余的蒸汽排出，可做出无闷臭味的制品。
- 回转胴的倾斜角度调整可从水平到3度、和回转数的变速配合可自由调整杀青状态。
- 对回转胴采用金属编织燃烧器LPG进行加热，比较不会熄火，通过面燃烧方式达到均匀的温度分布，采用可对温度进行微调的比例控制方式，通过回转胴的两处测定釜温度、可在炒釜工序的前后工序进行最适宜的温调。

## ■ 式 样

※注意：如附近有可燃物和引火物等有危险的地方不可使用。

型 号	全 宽	全 长	全 高	重 量	动 力		最大LPG消费量	最大处理能力 (茶鲜叶换算)
					胴回转	排热风机		
	mm	mm	mm	kg	kW	kW	kg/h	kg/h
TRR-150	1,500	4,860	1,650	850	0.75	0.75	8.4	150 ※1
TRR-250	1,500	5,860	1,950	1,200	1.5	0.75	11.7	250 ※1

※1 茶期和萎凋叶等因茶鲜叶状态而不同。

※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

<https://www.web-terada.jp> E-mail: [info@web-terada.jp](mailto:info@web-terada.jp)

●经销商

