

炒叶机（连续式）

作为炒釜机（连续式）的后工序，通过对被加热的固定胴进行杀青后的茶叶进行炒制，炒出炒釜式茶特有的香味。



采用金属编织燃烧器的液化气燃烧部。



特 长

- 通过独特的抄手均匀地扩散茶叶防止产生焦叶，提高汤色和香气的同时，可确保安定地炒叶和均匀的鲜叶流量。
- 茶叶的炒叶状态和干燥度的调整只为主轴回转数和胴体温度的调节，可简单操作。
- 固定胴的加热采用金属编织燃烧器的液化气燃烧部，通过对熄火性较强的面燃烧方式、采用宽又均匀的胴体釜温度分布和可进行较细的温度调整的控制方式，在炒叶的前后工序进行最适宜的温调
- 在茶叶干燥后的工序，由于烧焦等使产品质量下降的茶粉、碎叶等从胴内排出，用集尘装置来回收。
- 固定胴体前配备有大的清扫门，可安全、简单地进行装备、清扫和保养。

■ 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 (框 架)	全 高 (含集尘装置)	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	mm	kg	kW	kW	kg/h	kg/h
IR-150	3,360	1,470	1,860	2,720	1,200	1.5	0.75	4.2	150 ※1
IR-250	5,100	1,470	1,860	2,720	1,600	2.2	0.75	8.4	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

●经销商

