

# 碾茶炉

TENCHU FURNACE



## 追求引出机械性能、使用方便性的控制

### ■ 碾茶炉控制盘 : FTDC-100

控制盘可在液晶面板上直接操作的碾茶专用设计。包括散茶装置、燃烧器和排气风机等进行集中管理。网速可设定到秒单位，碾茶炉的变化状况可通过表示时间经过的图表来确认。



★主菜单表示画面



### ★散茶装置设定画面

散茶风机可个别设定。通过设定适合茶叶流量的风量设定使茶叶开叶，一叶一叶地平铺在网上。另外通过自动停止控制制造完毕时茶叶可自动送出。



### ★设定变更画面

各段的网速、各风机的风量通过数字键盘可简单输入。燃烧器也可选择自动或手动运转。



### ★温度、出力推移画面

通过使用图表确认机器中多个地方的温度变化历史，可以快速直观地做出应对。

## ■ 散茶装置



FTDS-FB

## ■ 式样

### 碾茶炉

型号	横宽 mm	纵深 mm	高 mm	重量 kg	动力									LPG 消费量 (最大) ℓ/h	处理能力 (超热未使用时) kg/h	处理能力 (超热使用时) kg/h
					网 kW	燃烧器 kW	排气风机 kW	下段风机 kW	供气风机 kW	上段干燥机			螺旋 输送带 kW			
										输送带 kW	排气风机 kW	摇落 kW				
FTD-100	8,700	2,850	6,100	6,800	0.2 x 3	0.25 x 2	0.75	-	0.2	0.2	0.75	0.04	0.4	33	80-120	200-300
FTD-500	8,700	3,200	6,500	6,200	0.2 x 4	0.25 x 2	0.75	1.5 x 2	0.4 x 2	-	-	-	-	33	-	300-500

※处理能力也会被完成干燥机容量所影响。请注意完成干燥机的尺寸。

### 散茶装置

型号	横宽	纵深	高	重量 kg	动力 kW	行灯数
	mm	mm	mm			
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

### ■ 碾茶炉附带装置

碾茶炉控制盘 型号: FTDC-100  
 振动槽 动力: 0.2KW×1  
 干茶空输装置 动力: 0.75KW×1

※由于设备改良的原因，式样可能会有所变更。

## 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

TR093C-00

●经销商



Feb.2020



# 碾茶炉 FTD-100



追求“真正的碾茶”的品质，  
讲究到细部的机械构成。

- ★ 色泽 ····· 投入的茶叶可不重叠地平铺在网上所以可均匀地干燥并且茶鲜叶（蒸叶）的色泽做成成品后可保持原有的鲜艳。
- ★ 香味 ····· 通过放射传热和自然对流传热生成碾茶特有的香味。
- ★ 散茶 ····· 对于碾茶来说是一道重要工序。通过送风蒸叶的浮游搬送在冷却蒸叶的同时开叶去除表面水分。使碾茶炉初期工程的干燥效率提高，对色泽也有很大的影响。



- 燃烧炉及辅助烟道，使用的是高效率辐射材，通过效率好的放射传热（远红外线）生成“烤香”。
- 热源采用煤气燃烧器、碾茶炉上部配置多孔板式干燥部，通过碾茶炉使用的干净的排气煤气来供气，是一款有效利用排气的省能源设计。
- 网为3段型（上段2段、下段1段），采用具备高耐久性的专用设计的不锈钢制金属网，比较不会松动和弯曲，网的寿命也较长。
- 和传统的砌砖制碾茶炉相比设置空间大约少一半。另外，不用挖坑工程，工期会较短。机器构成也可变更。

追求的是“真货”

# 碾茶炉 FTD-500

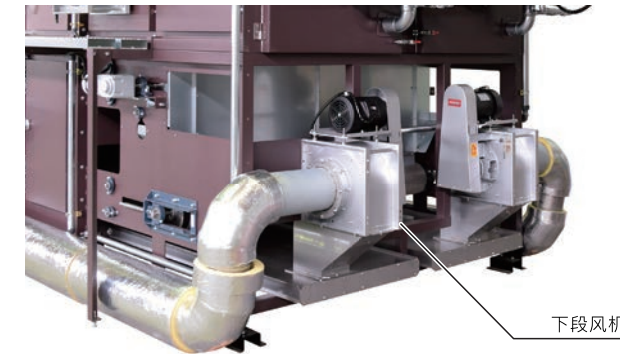
超热机（RTR-500N）和第二干燥机组合使用，  
实现了最大鲜叶处理能力500kg/h。

- 增加网的面积达到可以大理处理，最大鲜叶处理能力 500kg/h（网4段）型。
- 散茶后的茶叶和 FTD-100 型一样从上段网2段投入，一叶一叶通过远红外线辐射从而促进碾茶特有的香气。
- 中段通过对流热的移动可轻松干燥保持色泽。
- 最下段为隔开的干燥室，通过送入从燃烧器产生的燃烧空气而促进干燥的省能源设计。



★ 排气风机  
在控制盘进行操作管理炉内的温度环境。和辅助风机一起使用，可使炉内的热移动，温度分布可变更。

高品质·省空间·省能源



通过下段风机从燃烧器的燃烧空气送到下段网下侧。  
大幅度地提高了干燥效率。

## 超热机 RTR-250N/500N

■ 以高温的空气接触茶鲜叶，  
停止发酵的同时除去水分的机械。



往胴里吹入（200~350℃）的高温热风。直接杀青，另外蒸叶的热处理可在短时间内进行。

RTR-500N