

粗揉机

PRIMARY TEA ROLLING DRYER WITH 'KAROPACK' DEVICE [pat.]



■ 式样

粗揉机 (内藏火炉型)

型号	横宽		纵 深	高		重 量	动 力			重油消费量	风 量	适应火炉	主轴回转数	投入量 (鲜叶换算值)
	带原动部盖子	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	m ³ /min	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	3,010	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	横宽		纵 深	高		重 量	动 力			重油消费量	风 量	适应火炉	主轴回转数	投入量 (鲜叶换算值)
	带原动部盖子	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	m ³ /min	rpm	kg	
NS-120	3,050	2,550	1,940	3,010	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		

宽幅型粗揉机

型号	横宽		纵 深	高		重 量	动 力			重油消费量	风 量	适应火炉	主轴回转数	投入量 (鲜叶换算值)
	带原动部盖子	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	m ³ /min	rpm	kg	
NSW-120	3,550	3,050	1,940	2,910	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

标准装备 及 可选择附件设定

◎ 标志为标准装备 ○ 标志为可选择附件设定

型号	角度 调整型 粗揉胴	清扫门		树脂底板 TW			树脂底板 TY	一触钩式	透明 前门 式样	平滑开关器 (缓冲器)			主 轴 氟涂层	揉手足 & 抄手足 电镀式样	胴 不锈钢 式样	链 条 连接器 式样	钢板网 吊 顶
		前	后	No.1~4	No.1~2	No.3~4	No.1~4			前 门	清 扫 门 (前)	清 扫 门 (后)					
KS-35	-	-	-	○	○	○	○	◎	○	○	-	-	○	○	○	-	○
KS-60	○	◎	-	○	○	○	○	◎	◎	○	-	-	○	○	○	◎	○
KS-90	○	◎	-	○	○	○	○	◎	◎	○	○	-	○	○	○	◎	○
KS-120	◎	◎	-	○	○	○	○	◎	◎	○	○	-	◎	◎	○	◎	◎
NS-120	◎	◎	◎	○	○	○	○	◎	◎	○	○	○	◎	◎	○	◎	◎
KS-200	◎	◎	-	○	○	○	○	◎	◎	◎	◎	-	◎	◎	○	◎	◎
NS-200	◎	◎	◎	○	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	○	◎	◎
NS-250	◎	◎	◎	○	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	○	◎	◎
NSW-120	◎	◎	◎	○	○	○	-	◎	◎	○	○	○	◎	◎	○	◎	◎
NSW-200	◎	◎	◎	○	○	◎	-	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	○	◎	◎
NSW-250	◎	◎	◎	○	○	◎	-	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	○	◎	◎

* 由于改良式样的一部分可能会有所变更。

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

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

TR019C-00

● 经销商



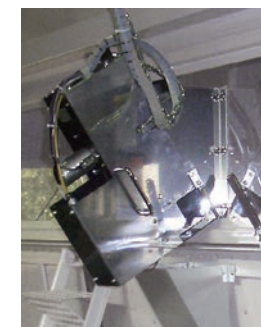
Jan.2022

宽幅型粗揉机 120,200,250K



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。
通过粗揉工程的茶叶和重量减配合容积的变化、搓揉时无粘连、
提高了色泽、香气等品质。

- 和粗揉机比较胴体容积为粗揉机的 1.2 倍适用于叶打后的第 1 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、在下方设热风吹出口、有助于茶叶从翻转叶到搓揉的转移。设计成可提供最适宜的风量和风速。
- 叶打停止位置比传统型设得较高、和专用的抄手有着绝妙的配合、达到理想的打叶效果。



近红外线式水分测量仪 (高水分域用)

粗揉机 (标准型、内藏火炉型) 35,60,90,120,200,250K

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、
发扬煎茶特有的色调、风味、提高色泽、香味等品质。

- 是一款追求搓揉的构造、以最适合茶叶揉搓的滞留作为胴半径。
- 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。
- 热风的吹出口位置设得较低、设计成即使是少量的风量也能确实地接触到茶叶。
- 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进行湿揉和干燥。
- 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。
- 内藏火炉型的热效率高并节省空间。
- 取出门的大型化解决了取出时胴内不会有茶叶残留。(60K 型以上)



电气抵抗式水分计测水分测量仪



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。
- 宽幅型粗揉机用是采用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曲，对茶叶的扬起效果更好。
- 揉手叶片长、揉距较长可揉压出茶叶的芯水。

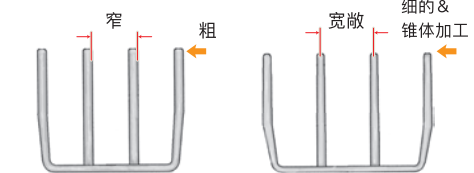
★叶打 & 宽幅型粗揉用 ★粗揉用 (搓揉型)



采用圆肩形状好扬起茶叶。

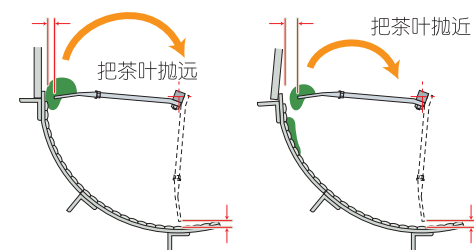
抄手

- 叶打 & 宽幅型粗揉机用和粗揉机用的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，间隙宽，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。



★标准的前胴门角度 ★前胴门间隙+30mm

- 标准间隙 ● 标准+30mm



角度调整型 粗揉胴

配合茶叶的状态，通过改变前胴门的角度 (和抄手之间的间隙)，这时胴底的间隙不变且使茶叶的散叶能更简单，即使在制茶过程中也能调整。(120K 以上的机型标准装备)

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。(适合 120K 以下机型可选附件)

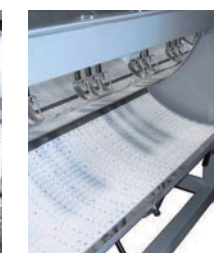


易于清扫的前后胴门

- 前胴门、后胴门可在前面开关且开口大，胴内的清扫和揉手、抄手的调整可简单且安全地进行。(内藏火炉型只有前胴门。)
- 备有可选附件的较卫生的树脂制的底板，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。(120K 型以上)



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 (可选附件)



和气旋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



数字控制盘

★ SYS-525S

- 风量、热风温度、茶温、主轴回转数、工程时间为 2~5 段、可从模糊控制中选择。
- 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 (茶温) 的变化图表表示的是 14 分前的变化。
- 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-64A

风量、热风温度和主轴回转数通过旋钮操作 2 段控制。前工程时间用时间表示来设定、可控制茶温。

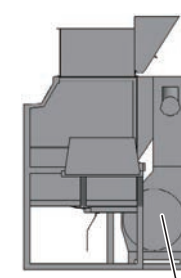


★ SYS-76M

风量、热风温度和主轴回转数用旋钮操作 5 段控制。

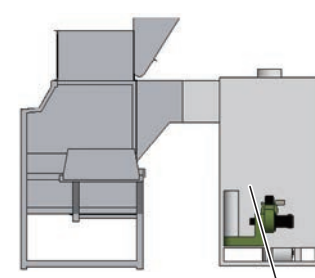
比较内藏火炉 (KS) 型和标准 (NS) 型侧面

★ KS型 粗揉机



火炉

★ NS型 粗揉机



火炉