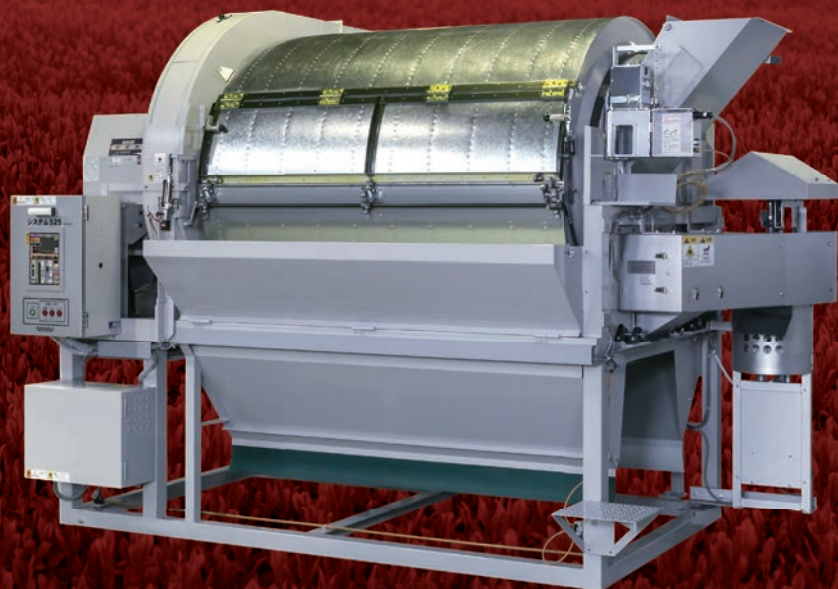


中揉机

SECONDARY TEA ROLLING DRYER (Rotary drum type)



回转胴和揉手使茶叶表面的水分蒸发和内部水分均衡地扩散、细搓茶叶，做出色泽、形状都均好的优良中火茶。

- 胴回转和风机都由各自的马达驱动。
(C-120、200、250 为变频器控制。)
- 标准式样装有集尘装置。用气旋回收被分离出去的粉尘、工厂内可保持清洁卫生。
- 取出时胴回转变为低速、防止茶叶的飞散。(C-120、200、250)
- C-200、250 的款式取出门设有两处、可短时间内排出茶叶。



C-120 取出门、前盖全开状态。



讲究追求品质的设计

Y型揉手: 加长揉手、在拢茶的同时由于揉距变长，可做出细长的中火茶。

双向控制

C-200、250 通过强制吹入型煤气火炉可足够均匀地供给大型机胴内所需的热量。

同时控制供给风量和排气风量，造出理想的机内环境。



C-200,250 为强制吹入型煤气火炉

维护

取出门使用开关插销、可固定住全开状态，胴内部的保养维修可轻松进行。前盖也可开很大，扫除和调整弹簧压揉手等都很方便。

(C-120,200,250)

发挥机械性能、追求使用方便性的控制盘



气旋集尘装置

利用气旋式集尘装置离心分离排气里所含的茶粉、净化排气。200、250K 装有旋转阀提高集尘效率。



水分测量仪 (可选附件)



SYS-525C



SYS-64CEG

式样

型号	横宽		纵深	高	动力			重量	煤气 (LPG) 消费量	风量	胴回转数	投入量 (鲜叶换算值)
	含火炉	框架			主机	风机	吸入风机					
	mm	mm	mm	mm	kW	kW	kW	kg	kg/h	m ³ /min	rpm	kg/回
C-35	2,050	1,790	1,390	1,730	0.4	0.2		370	~0.4	3~11	15~30	20~35
C-60	2,465	2,090	1,690	1,870	0.4	0.4		470	~0.7	5~20	15~30	30~60
C-90	2,525	2,140	1,780	2,140	0.75	0.75		640	~1.0	6~23	15~27	45~90
C-120	2,825	2,440	2,020	2,280	0.75	0.75		740	~1.3	8~33	15~25	60~120
C-200	3,200	2,630	2,350	2,360	2.2	0.75	0.4	1,060	~2.6	12~48	15~25	100~200
C-250	3,390	2,900	2,520	2,520	3.7	1.5	0.4	1,300	~2.9	15~60	15~23	125~250

※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

TR021C-00

●经销商



Jan.2022