

# 再干机

SECONDARY ROTARY DRYER



通过回转胴和独特的横栈的作用，  
随着茶叶表面的水分蒸发和内部水分的均衡扩散使茶叶滚动，  
可做出色泽、形状均好的玉绿茶（条索紧致形状自然的茶）。

- 胴回转和风机各带有马达驱动。（CD-120, 200, 250用变频控制。）
- 集尘装置为标准配备。用气旋回收被分离的茶粉，工厂内可保持卫生。
- 取出时胴回转变为低速，防止茶叶的飞散。（CD-120、200、250）
- CD-200、250 的取出门设有两处，可在短时间内排出茶叶。



CD-120 取出门、前盖全开状态



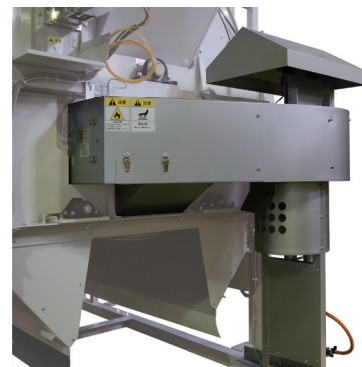
最适于制造玉绿茶  
（条索紧致形状自然的茶）的胴内形状

### 追求品质又讲究的设计

横栈的高度和角度都是最适合做玉绿茶（条索紧致形状自然的茶）形状的。也可选择山型栈式样。胴内标准是竹子式样，也可选择不锈钢胴。

### 双向控制

CD-200、250 用的强制吹入型煤气火炉可均匀充分地提供大型机所需热量。同时控制供给风量和排气风量，造出理想的机内环境。



CD-200,250强制吹入型煤气火炉

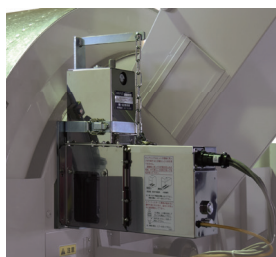


### 气旋集尘装置

排气里的茶粉通过气旋离心分离，排出干净  
的空气。CD-200、250 为了提高集尘效率装有  
旋转阀门。

### 维护

取出门采用一键全开，全开后可固定、胴  
内部的清洁能轻松进行。前盖可开得很大  
便于清扫和调整。（CD-120, 200, 250）



水分测量仪（可选择附件）

### 发挥出机械性能的控制

### & 追求使用方便性设计的控制盘



SYS-525C



SYS-64CEG

### ■ 式样

型 号	全 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)
	含火炉	框 架			主 机	风 机	吹入风机					
	mm	mm										
CD-35	2,050	1,790	1,390	1,730	0.4	0.2		350	~0.4	3~11	15~30	20~70
CD-60	2,465	2,090	1,690	1,870	0.4	0.4		450	~0.7	5~20	15~30	30~120
CD-90	2,525	2,140	1,780	2,140	0.75	0.75		620	~1.0	6~23	15~27	45~180
CD-120	2,825	2,440	2,020	2,280	0.75	0.75		710	~1.3	8~33	15~25	60~240
CD-200	3,200	2,630	2,350	2,360	2.2	0.75	0.4	1,020	~2.6	12~48	15~25	100~400
CD-250	3,390	2,900	2,520	2,520	3.7	1.5	0.4	1,260	~2.9	15~60	15~23	125~500

※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

TR158C-00

●经销商



Jan.2022