

炒锅机

TERADA

用独特的动作把茶叶做成有特征的小的球形。



炒锅机工程后的茶叶形状



半球形的锅部分

特 长

- 这是参考中国的炒锅茶制法而开发的，边加热半球状的锅边用扁平状的抄手翻转茶叶，做成有特征的小的球形。
- 用远红外线燃烧器均匀地加热锅。
- 热源使用 LPG，各锅都各自带有自动点火、温度调节的功能。
- 取出采用汽缸式进行锅的开关。
- 如果装配自动投入装置（可选附件），从投入到取出可组成全自动的生产线。
- 从锅后方吹来的热风可促进茶叶的干燥。（可选附件）



热风吹入装置（可选附件）

式 样

型 号	全 宽	全 长	高	重 量	动 力	旋 转 数	锅 数 量	LPG消费量 (最大)	1个锅的投入量 (茶鲜叶换算)	投入量 (茶鲜叶换算)
	mm	mm	mm	kg	kW	rpm	锅	kg/h	kg	kg
IK-15	3,450	1,600	1,350	800	1.5	70~120	4	0.88	2.5 ~ 3.5 ×1	10 ~ 14 ×1

※1根据茶叶的形状、含水率不同而异。

※由于改良可能会导致式样有一部分变更的情况。

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

TR122C-00

●经销商



Feb.2022