

炒釜机（回分式）

TERADA

通过用被加热的回转胴釜来炒茶使茶鲜叶中的酸化酵素失去活性，炒叶处理来进行杀青，发扬出炒锅式茶特有的香味。



炒釜机（回分式）控制盘



PFM-15

特 长

- 使用新设计的铁制回转胴和茶叶扩散用栈，可进行均匀、无焦叶的炒叶。
- 通过专用的排蒸风机快速排出炒釜中的蒸汽，降低茶叶温度，做出无闷臭味的制品。炒叶处理时降低风量，可进行较高效率的干燥。
- 本机为回分式。和连续式的炒釜机相比，由于釜温度、时间设定可简单地调整，杀青、摇叶、炒叶操作和茶叶的状态相配合可调整。
- 釜温度可自动调整到设定温度。
- 茶叶取出时胴体可大幅度倾斜，可在短时间内取出。
- 在炒釜作业中的茶叶的状态，即使在运转中也可确认，可进行较精细的制造。



■ 式 样

※注意：如附近有可燃物和引火物等有危险的地方不可使用。

型 号	全 宽 mm	全 长 mm	全 高 mm	重 量 kg	动 力	最大LPG消费量 kg/h	1次大概的投入量 (茶鲜叶换算) kg
					200V,3相 kW		
PFM-15	1,550	2,700	2,100	550	0.8	8.4	10 ~ 20 ※1

※1 茶期和萎凋叶等因茶鲜叶状态而不同。

※由于改良可能会导致式样有一部份变更的情况。

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

TR056C-01

●经销商



Mar.2024