

这是一台以高温空气接触茶鲜叶，在杀青的同时去除水分的机器。

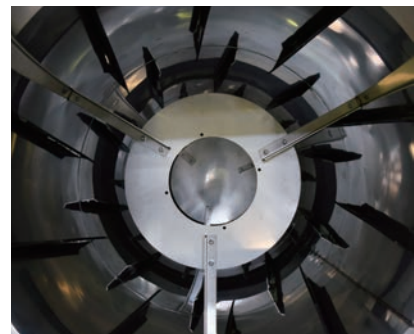


### 特 长

- 往筒内吹入高温的热风 (200 ~ 350°C)，可在短时间内进行蒸叶的热处理。
- 与直接对筒加热的杀青机 (炒锅等) 不同，使用热风进行热处理，所以茶叶不会烧焦。
- 由于热风吹出口的改良，筒内的热分布达到合理化，促进提高了制品的品质。
- 取出时通过旋转阀分离茶叶和热风。
- 和碾茶生产线一起组合用的话可大幅度地提高处理量。
- 出口排气筒设有吸引风机，湿气可快速地排出，提高了制品的色泽。
- 碾茶、粉末茶、饮料、茶包原料、成分抽出原料制造等等，有多种的用途。
- 除了饮料用以外，也可用于点心、蛋糕和冰淇淋等多种多样的食品加工用粉末茶原料。
- 加工物接触面使用了卫生的不锈钢制，卫生面好，也可用于茶以外的农作物的干燥。
- 控制盘的集中控制提高了操作性，投入时/结束时的温度调整功能，使生产始终稳定，可通过筒体的回转数、热风温度和风量的调整来改变杀青度和干燥度。



从旋转阀门取出



回转胴内部

### ■ 式 样

超 热 机	型 号	横 宽	纵 深	高	重 量	动 力	胴回转数	投入量
		mm	mm	mm	kg	kW	rpm	kg/h
	RTR-100N	3,900	1,000	2,100	950	1.9	15~24	80~100
	RTR-250N	4,840	1,470	3,000	1,450	3.1	15~24	200~300
	RTR-500N	5,840	1,470	3,000	1,600	3.1	15~24	300~500
	RTR-1000N	5,960	1,690	3,490	2,050	5.7	15~24	1,000~1,250

热 风 发 生 器	型 号	横 宽	纵 深	高	重 量	动 力	风 量	最大煤气消费量
		mm	mm	mm	kg	kW	m <sup>3</sup> /min	kg/h
	HLS-100N	2,100	950	600	220	0.95	33.2	8.3
	HLS-250N	2,330	1,150	750	340	1.75	60	16.7
	HLS-500N	2,330	1,150	750	350	1.9	60	25
	HLS-1000N	2,500	1,500	960	480	4.45	106	41.7

\* 由于改良可能会导致式样有一部分变更的情况。

# 超 热 机

SUPER-HEATED PARCHING MACHINE



**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

TR107C-02

● 经销商



Mar.2024



# 超热煎茶

## 用寺田的“超热机”掀起煎茶的下揉工程的革命。



这是一种考虑到品质和环境的省力化、低成本的制茶法。

煎茶制造时的燃料成本和普通煎茶制法相比可降低 15% 左右。

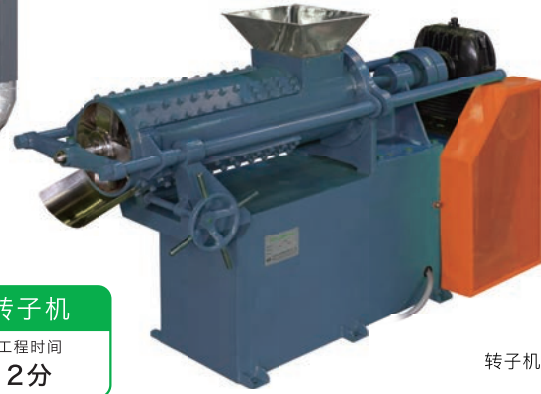
同时也可减少温室效应二氧化碳的排出量 12% 左右，从而向低碳化社会作出贡献。

- 传统制法从叶打机到最终粗揉机投入的高水分域的干燥工程，根据使用热效率好的超热机和揉捻效果好的转子机，可实现在短时间内揉好的粗揉工程。
- 被转子机揉过的茶叶不容易发生表面干燥的现象，可缩短粗揉整体时间 35 分左右。
- 对在粗揉工程被缩短的茶叶来说，再经过精揉机同样可做出煎茶特有的形状。
- 在茶期的后半期生产即使会有鲜叶的硬化臭味，但经过超热机的高温处理后连梗也被追蒸，鲜叶的硬化臭味会被缓和。
- 制茶整体时间为 155 分左右，比传统的煎茶生产可大幅度地缩短时间。
- 在毛茶工厂最受累的是清除茶垢的环节，因为没有叶打机和宽幅粗揉机等高水分域的环境下容易粘上茶垢的工程，清除茶垢的作业大幅度被削减。（超热机的清扫可用气枪来清扫即可。）
- 通过抑制在制茶生产中失去有效成分和产品的损失的茶粉和茶垢等，所以可期待提高品质和成品率。



超热机  
工程时间  
2分

超热机：RTR-500N

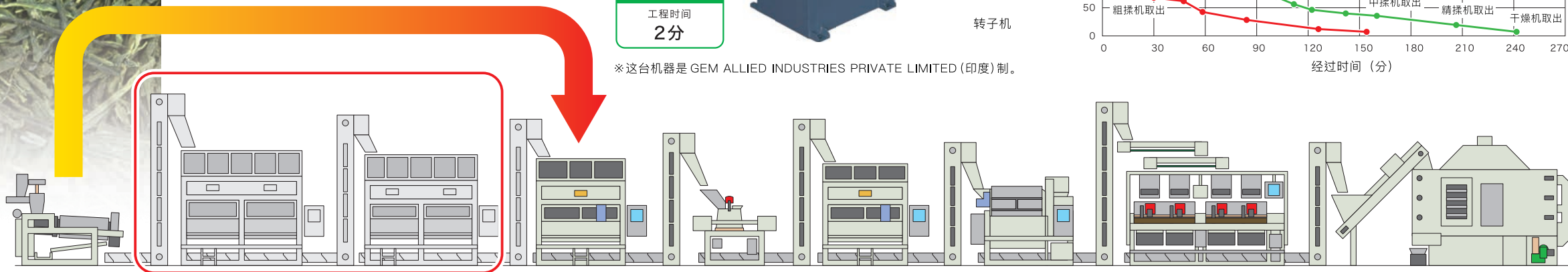
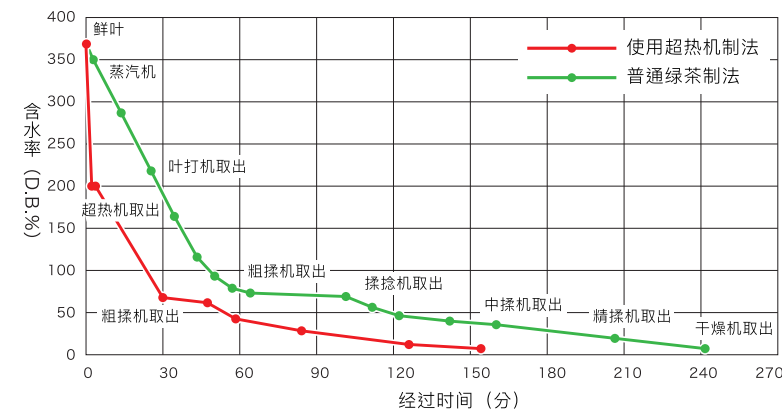


转子机  
工程时间  
2分

转子机

※这台机器是 GEM ALLIED INDUSTRIES PRIVATE LIMITED (印度) 制。

■ 使用超热机制法的茶和普通绿茶的比较



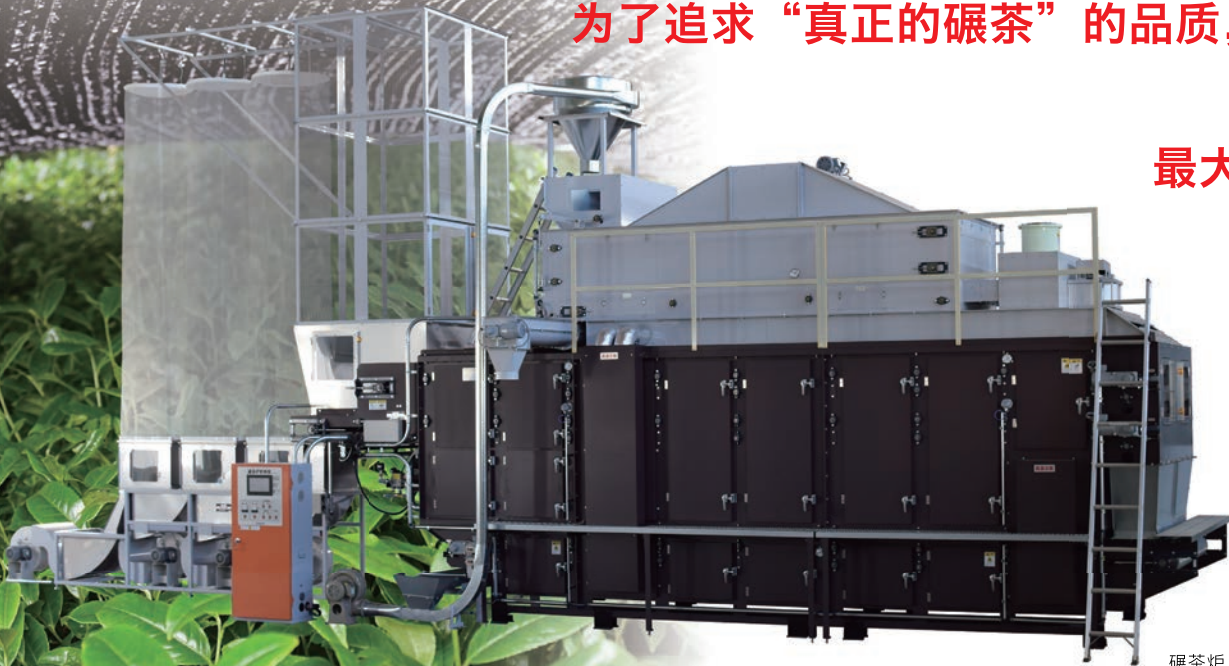
蒸汽机 工程时间 1分	叶打机 工程时间 —	宽幅型粗揉机 工程时间 — ※1	粗揉机 工程时间 25分	揉捻机 工程时间 15分	背面中揉机 工程时间 10分	中揉机 工程时间 30分	精揉机 工程时间 40分	干燥机 工程时间 30分	合计 整体时间 155分
-------------------	------------------	------------------------	--------------------	--------------------	----------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------

※1.根据希望的处理能力有时会采用宽幅型粗揉机。

通过降低清除茶垢作业的劳力负担，可提高作业者的工作意愿。

## 以“真正的碾茶”为目标，寺田的碾茶炉得到好评。

为了追求“真正的碾茶”的品质，讲究到细部的“寺田的碾茶炉”。  
通过和“超热机”的组合实现了最大鲜叶处理能力250~500kg/h。



碾茶炉：FTD-100

- ★ 色泽... 投入的茶叶可不重叠地平铺在网上所以可均匀地干燥并且茶鲜叶（蒸叶）的色泽做成成品后可保持原有的鲜艳。
- ★ 香味... 通过放射传热和自然对流传热生成碾茶特有的香味。
- ★ 散茶... 对于碾茶来说是一道重要工序。通过送风蒸叶的浮游搬送在冷却蒸叶的同时开叶去除表面水分。使碾茶炉初期工程的干燥效率提高，对色泽也有很大的影响。



超热机：RTR-250N

网状干燥机：NCD-200

通过超热机+网状干燥机的组合，可实现鲜叶处理能力为500kg/h的稳定的碾茶生产。

# 超热碾茶

