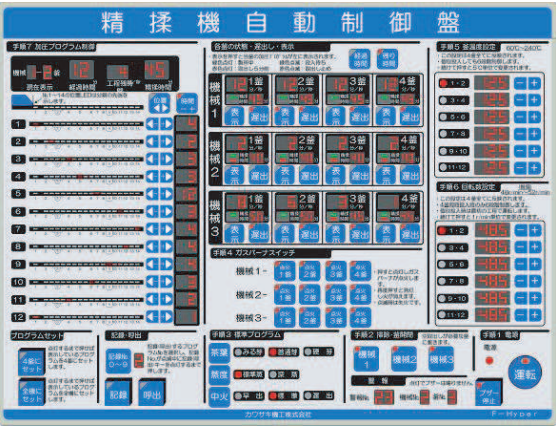


自动控制箱规格参数

■自动控制箱规格参数

規 格	摘 要 機 種			機 能
60KM-1A	自动精揉机 60K用	有分配 装 置	控制1台用	自动投入・自动点火・自动调温 自动加压・运转控制
60KM-2A			控制两台用	
60KM-3A			控制3台用	
120KM-1A	自动精揉机 120K用	有分配 装 置	控制1台用	自动投入・自动点火・自动调温 自动加压・运转控制
120KM-2A			控制两台用	
120KM-3A			控制3台用	
120KM-1LA	全自动精揉机 120K用	有分配 装 置	控制1台用	自动投入・自动点火・自动调温 自动加压・自动取出・运转控制
120KM-2LA			控制两台用	
120KM-3LA			控制3台用	



	D X 型号	摘 要
加 压	1 6 档	旋转仅在选择4釜同时 投入茶叶时,方可实现 多档位变速。
旋 转	6 档	
釜 温 度	6 档	

精揉机规格

■精揉机规格参数

规 格	概 要	机 械 尺 寸			转 速 r . p . m	投入量 kg	燃料消耗 kg/小时	所需功率 kw
		横 宽	进 深	高 度				
35K-2	各釜分离 2釜型	1. 88	1. 23	0. 87	44～59	25～35	0. 4～0. 6	0. 75
60K	同时落下	3. 13				55～60	0. 8～1. 2	0. 025×4 1. 0
60K S	各釜分离							
60K SG	各釜分离 自动调温							
60K S-M	各釜分离 自动投入 自动点火 自动调温 自动加压 运转控制							
60K S-MA	各釜分离 自动投入 自动点火 自动调温 自动加压 自动取出 运转控制							
120K	各釜分离	4. 06	1. 52	1. 12	45～58	80～120	1. 7～2. 4	2. 2
120K-G	各釜分离 自动调温							
120K-M	各釜分离 自动投入 自动点火 自动调温 自动加压 运转控制							
120K-MA	各釜分离 自动投入 自动点火 自动调温 自动加压 自动取出 运转控制							0. 025×4 2. 2

※请将MA与下面记载的自动控制箱组合使用。

※由于机器不断改良，若有技术或外形更新，恕不另行通知，本公司保留最终解释权。

カワサキ機工株式会社

网址 http://www.kawasaki-kiko.co.jp

◎営業本部 〒436-0005 静岡県掛川市伊達方滑川810-1 TEL (0537) 27-1712(代)
摘採・サービス 〒436-0005 静岡県掛川市伊達方滑川810-1 TEL (0537) 27-1765(代)
業務・サービス 〒436-0005 静岡県掛川市伊達方滑川810-1 TEL (0537) 27-1711(代)
九州支店 〒899-2704 鹿児島県鹿児島市春山町2004-3 TEL (099) 246-7200(代)
販売 1 課 〒436-0005 静岡県掛川市伊達方滑川810-1 TEL (0537) 27-1712(代)
関西営業所 〒519-0165 三重県亀山市野村4-3-5 TEL (05958) 2-0639(代)
福岡営業所 〒834-0016 福岡県八女市豊福77-1 TEL (0943) 22-5151(代)
宮崎営業所 〒844-0005 宮崎県児湯郡高鍋町持田3367-18 TEL (0983) 22-2465(代)
大隅営業所 〒899-8102 鹿児島県曾於市大隅町岩川7391-3 TEL (0994) 82-1072(代)

经销店



"Into the Future with Green Tea"
カワサキ機工株式会社

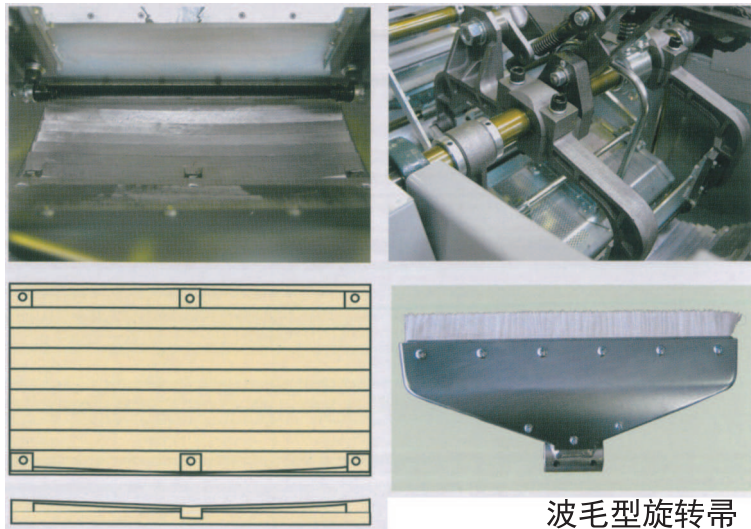
更完美的加压、更顺滑地揉搓，使加工的茶叶制品外形纤细，色泽鲜亮。

120K



揉手结构打造浑圆针形茶叶

◎揉手部、揉盘部经设计改良，使茶叶加压更实在、揉搓效果更显著，产出的茶叶外形纤细、色泽鲜亮。
◎无论是旋转帚打掃、揉手部回转，还是揉盘揉压，都更顺畅。
◎与以往的揉盘相比，降低了揉板的台阶，揉板更顺滑，使揉手的动作效果更完美。



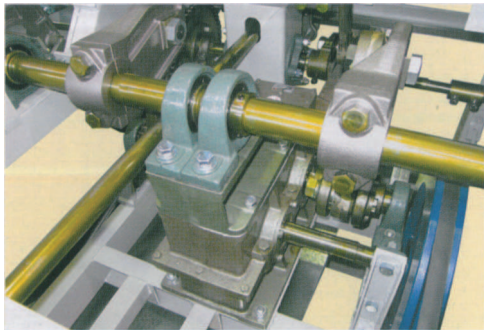
新型RD揉盘

波毛型旋转帚

后半段时间减速慢揉

由于是变流器控制旋转变速，水分减少的后半段时间可将速度调低进行慢揉，维持回转，搓出更细长，更鲜艳的茶叶。

中央部搭载了大型的变速装置，确保揉手不过载，动力传递充沛。

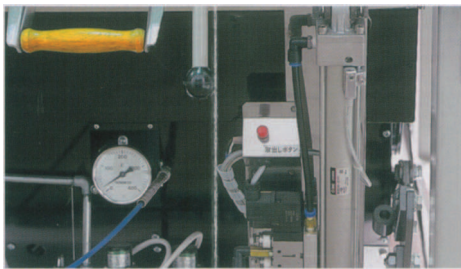


- ◎采用新型揉盘，提高了加压、揉搓效果。揉出的茶叶外形浑圆、挺直呈针形。
- ◎使用耐沾灰强的瓷质电热器，确保点火、燃烧状态的管理及安全。为防止茶叶残留，揉锅开关两次。
- ◎揉手结构不断革新。将揉手搭设计成铸件，方便保养和维修。另外，揉手更加轻量化，使揉搓更顺畅。



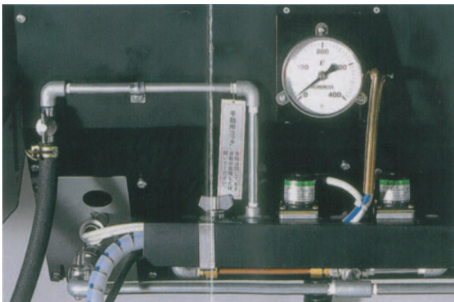
便利的个别揉锅取出按钮

在仅指定揉锅需要取出时或打掃开闭时使用的揉锅取出按钮。4个揉锅同时需要提前或延迟取出时，可通过控制箱的开关来操作。
为使茶叶没有残留，揉盘会开关两次。

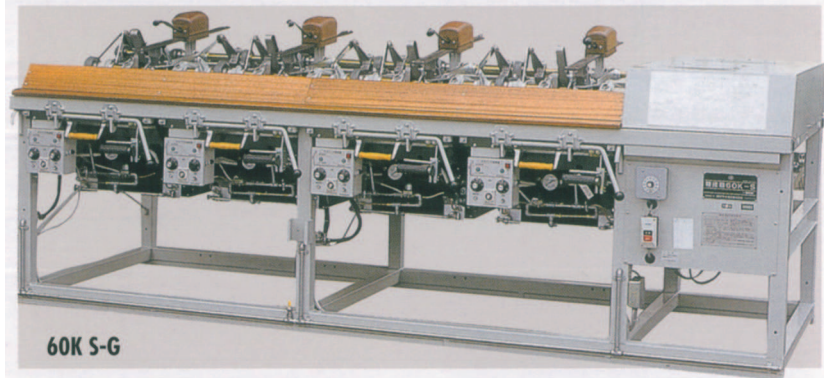


使用瓷质电热器管理

使用耐沾灰强的瓷质电热器，进行点火、燃烧监视。能迅速进行失火时重新点火动作或燃气停止供给。



60K



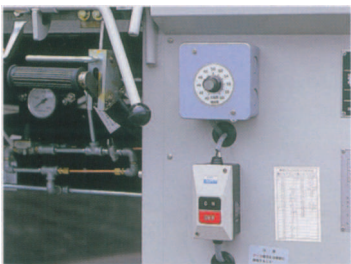
新型揉手结构使茶形细长

揉压更佳、采用搓条效果更好的RD揉盘。压力的传递、揉手的摆动结构都经更新，搓出的茶叶更浑圆修长。



旋转旋钮实现无级变速

由于是变流器控制旋转变速，水分减少的后半段时间可将速度调低进行慢揉，维持回转，搓出更细长，更鲜艳的茶叶。



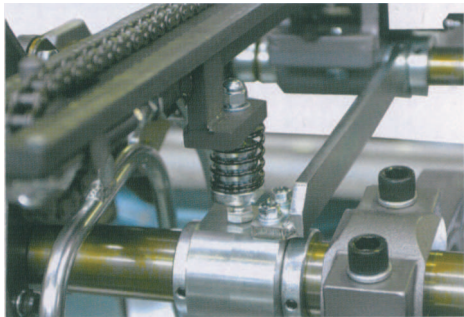
缓冲装置

由于揉手釜上安装了缓冲装置，打掃时单手可以提起，非常轻松。



分铜导轨弹簧扣栓

新增了高度调节功能。不管是像处理深蒸茶等基本不需要分铜加压的情况，还是处理浅蒸茶等需加重压力揉搓的情况，均可使用，运用相对广泛。



自动调温型 (G)

- 揉锅的温度分两段控制。
- 通过定时设定，可自动从第一设定温度向第二设定温度切换。
- 揉盘一关闭，会自动恢复到第一设定温度。
- 按压小火用按钮，会变成火种，以防止空闲时揉盘过热。
- 采用变流器控制旋转，按压按钮可简单进行设定 · 变速。

普通型

- 采用变流器控制旋转，按压按钮可简单进行设定 · 变速。
- 只需握住把手，一键即可取出。