



Into the Future with Green Tea

PRODUCTS CATALOGUE

炒 蒸 机

《针对过热蒸气火炉式样》

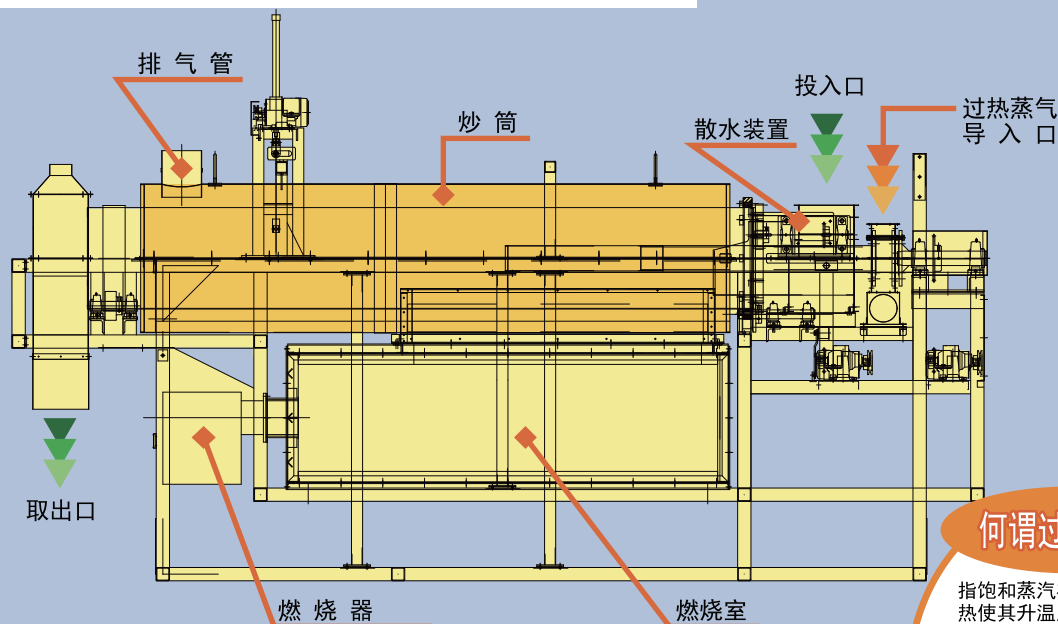
通过导入食品加工业界热议的过热蒸气，可实现对釜炒茶～新香味茶的广泛杀青。



"Into the Future with Green Tea"

カワサキ機工株式会社

炒蒸机…炒叶机过热蒸气



何谓过热蒸气？

指饱和蒸汽在常压下继续加热使其升温所产生的蒸气。利用过热蒸气巨大的潜热，可同时进行干燥和热蒸，这在食品加工领域也得到相当广泛的应用。另外，过热蒸气最大的特点是氧气含量较少，降低了氧化作用。通过远红外线的放射，可以大大提高传热效率。

炒蒸机的特点

- ◆通过特殊火炉“超级蒸锅”产生的过热蒸气充满炒叶机筒，可以制作出从釜炒～蒸茶风味的毛茶。
- ◆利用过热蒸气所带来的益处繁多。
 - ◆不仅保持了筒自身的热量，而且通过利用过热蒸气本身具有的远红外线放射作用，使整个炒叶筒内都处于高热状态，可均匀迅速高效地减少水分。与相同规格的旧机型相比，预计可以增加5倍的处理量。
 - ◆由于是在极短时间内完成杀青操作，茶叶表面不会发黏，无形中减少了后道工序的茶垢附着量。为此，不仅提高了成品率，还减轻了打扫的负担。
 - ◆因杀青和减少水分是在短时间内完成，即使是在处理湿叶等时，也可有效地抑制在前期工序中的变色、蒸焖过度等品质恶化现象的发生。
 - ◆通过湿热高温处理，不仅可以提高气味成分的变化及随挥发起到良好的脱臭效果、而且可以去除一些特殊的异味，使茶香更加柔和。
 - ◆产出的茶叶制品嫩匀透亮，尤其是通透的水色不会随着时间的推移而变化。

规格参数

◆炒蒸机◆ RS500K

横宽：4590 mm

进深：1100 mm

高度：2720 mm

处理能力：250～800 kg/h

所需功率：0.4 kw×4 燃烧器 0.25 kw

※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 〒428-0021 静岡県島田市金谷河原347-8 Tel (0547) 46-1111(代)
 販売2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)
 南勢駐在所 〒519-2424 三重県多気郡大台町柄原1485-12 Tel (05988) 5-0209(代)
 奈良駐在所 〒632-0251 奈良県奈良市針町596-3 Tel (0743) 82-1831(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 鹿児島県曽於市大隅町岩川7391-3 Tel (0994) 82-1072(代)
 南薩営業所 〒891-0705 鹿児島県揖保郡頤娃町上別府4850-1 Tel (0993) 39-1046(代)

经销店