

川崎控制箱

川崎的计算机控制箱，以其操作的便捷性和卓越的品质享誉业界

PRODUCTS CATALOGUE

粗揉机

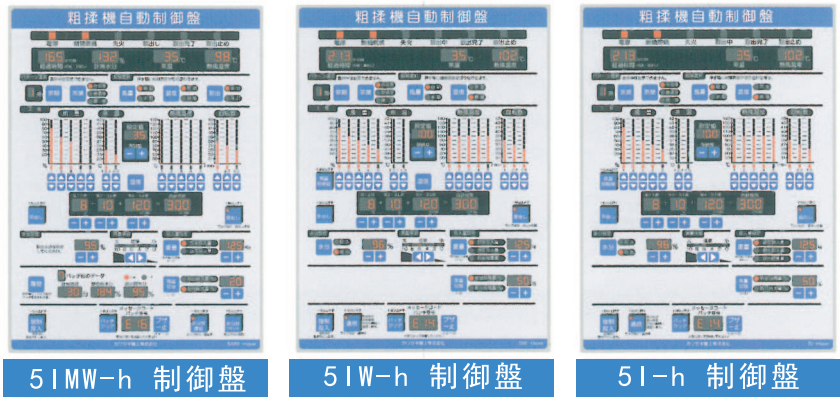
A 控制箱：保持固定的风量、温度和转速。

5I-h 控制箱：风量和温度分五挡、茶温分两挡、转速分三挡控制。

5IW-h控制箱：在5I-h型号的控制功能基础上，还可通过湿度传感器随气象条件变化改变风量和温度，使水分在设定时间内蒸发到设定值，实现由计算机控制对茶叶进行湿揉的操作。

5IMW-h控制箱：在5IW-h型号的控制功能基础上，还可根据水分测定结果以分钟为单位调节热量来提高品质，达到设定水分率后取出。

另外，最多可以确认前10个批次取出时的水分记录。



■粗揉机 宽型粗揉机规格参数

规格	型号			机械尺寸（框架）m			筒轴下容积 (m3)	投入量 (kg)	转速 (rpm)	所需功率 (kW)
				横宽	进深	高度				
35K	35K			1.98	1.23	1.72	0.44	30～40	31～42	0.75
60K	60K-A	全自动型	宽型	3.18	1.35	2.10	1.09	45～60	31～42	1.5
	60K-5I-h	计算机5档控制型	标准	2.46	1.51	2.20	0.78	45～60	31～42	1.5
	60K-5IW-h	计算机5档控制型								
	60K-5IMW-h	计算机控制型带水分计								
90K	90K-A	全自动型	宽型	3.63	1.45	2.53	1.55	70～90	31～42	2.2
	90K-5I-h	计算机5档控制型	标准	2.90	1.46	2.63	1.17	70～90	31～42	2.2
	90K-5IW-h	计算机5档控制型								
	90K-5IMW-h	计算机控制型带水分计								
120K	120K-A	全自动型	宽型	3.40	1.76	2.76	1.68	95～120	31～42	3.7
	120K-5I-h	计算机5档控制型	标准	3.10	1.76	2.82	1.50	95～120	31～42	3.7
	120K-5IW-h	计算机5档控制型								
	120K-5IMW-h	计算机控制型带水分计								
180K	180K-A	全自动型	宽型	4.69	1.76	2.76	2.49	140～180	31～42	5.5
	180K-5I-h	计算机5档控制型	标准	4.24	1.76	2.82	2.29	140～180	31～42	5.5
	180K-5IW-h	计算机5档控制型								
	180K-5IMW-h	计算机控制型带水分计								
200K	200K-A	全自动型	宽型	4.91	1.91	2.79	2.89	150～200	31～42	7.5
	200K-5I-h	计算机5档控制型	标准	4.65	1.76	2.89	2.49	150～200	31～42	5.5
	200K-5IW-h	计算机5档控制型								
	200K-5IMW-h	计算机控制型带水分计								
240K	240K-A	全自动型	宽型	5.91	1.91	2.80	3.56	190～240	31～42	7.5
	240K-5I-h	计算机5档控制型	标准	5.66	1.76	2.86	3.02	190～240	31～42	7.5
	240K-5IW-h	计算机5档控制型								
	240K-5IMW-h	计算机控制型带水分计								

※ 带自动料箱的话，功率要增加0.2kw

※ FA式样的5IMW-h控制箱上自带通信功能

※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

粗揉机

60K 90K 120K
200K 240K

叶打机和粗揉机的中间型号，
轻度揉压时色泽更鲜亮

整薄的茶层使蒸散改善，通过揉手轻度揉压，最适合揉捻的前道工序或者作为处理少量薄层茶叶的粗揉机使用。是一款公认的可改善茶叶色泽的粗揉机。

粗揉机

35K 60K 90K
120K 200K 240K

揉捻与搅拌相结合，
消除涩味，色泽鲜明

不仅仅是包揉，而且可以边搅拌，导入新鲜的热风，使揉压后的茶叶消除涩味，色泽更鲜明。根据处理的茶叶不同，调节揉手的弹簧压力，促使茶叶芯部的水分揉出，并通过搅拌迅速蒸散，使茶温和湿度得到有效控制，确保产出的茶叶品质优良。

3 in 1 Hyper

120K 200K 240K

特 長

- ◎无需改变揉筒半径，无论是新芽还是硬叶，均可达到理想的揉压状态。
- ◎利用少量风控制茶温，不仅提高了效率，而且使揉出的茶叶香味提升。
- ◎包揉时导入热风，将茶叶芯部的水分充分揉出，使茶叶色泽更加鲜明。
- ◎采用大型取出侧盖，使茶叶取出时筒内没有残余。
- ◎新型停止打叶处采用透视窗口，使茶叶在筒前后的动态一目了然。



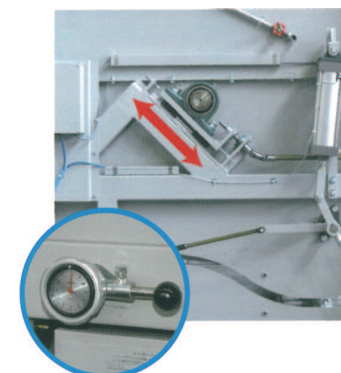
粗揉机内部一目了然

新型停止打叶处采用透视窗口，使茶叶在内部的动态一目了然。



处理新芽~硬叶 均可简单调节

主轴转动后，棘手的揉手、炒手调节只需在机器前面通过操作手柄即可轻松简单完成可变。



理想的筒体积

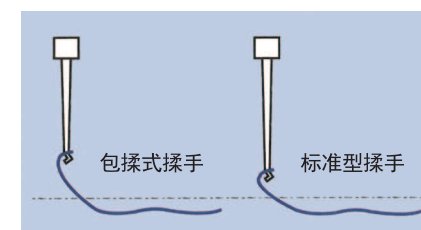
根据含水率改变筒体积，使色泽和揉捻均取得最佳效果。

	叶打机	宽型粗揉机	粗揉机
体积比	1.4	1.2	1

包揉更充分，揉茶更紧致

包揉型揉手（可选附件）

新型的包揉型揉手使茶叶的承揉性更好，即使是硬叶或者大叶也可充分地揉搓，加工出揉压紧致的茶叶。



打扫轻松

便于清扫的后盖属于标准配置。从使用者的角度考虑，将开盖方向设计朝上。（120K以上均有配备）



揉手调节轻松简单

可将前开式筒的前盖大大打开，从地面去除茶垢后，进行调节揉手操作。（除35K以外）



粗揉机用水分计

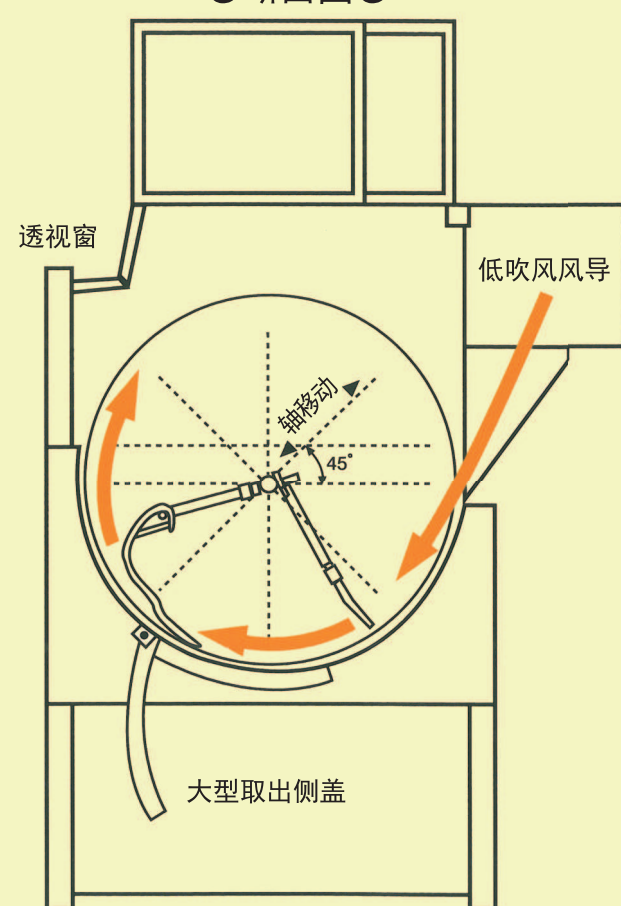
缜密的水分管理，以确保高品质茶的生产。

取出度判定型

是一种通过取样，每40秒精确测定一次包含内部的水分，一旦达到设定的含水率，会自动取出的取出度型微波水分计。这种小型装卸式水分计附带按时间或按水分值取出的切换开关，操作简便。



●断面图●



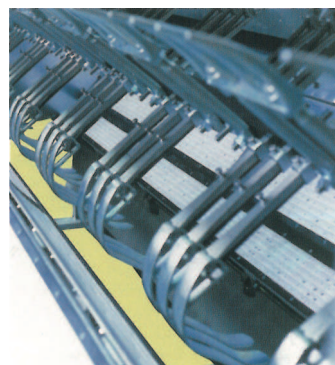
重视包揉、风导低吹出

降低风导位置，使风可以吹拂到底部，利用较少的风量保持茶叶的温度。少量的风还可实现湿揉。



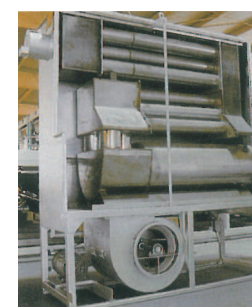
筒内取出无残余

大型取出侧盖，使筒内取出无残余。



节能型火炉

是通过增加烟管数来扩大热交换面的一种节能型火炉。风机是不易附着灰尘无需打扫的翼型风机。



根据空气湿度增减风量

利用无需加水的湿度传感器，测定吸入火炉的空气湿度，再进行数据反馈。根据测定值自动增减风量。

