

葉打機仕様

■葉打機仕様

○標準 △オプション

規 格	計 量 方 式			胴 仕 様		揉 手 仕 様			キー スイッチ	茶粉 回収装置
	コンベヤ計量タイプ	バケット計量タイプ		前開 き胴	後開 き胴	全葉浚	可変角葉 浚付揉手	葉打用 揉 手		
	ロードセル計量	ロードセル 計量	分胴計量							
35K		○	○			○		○		
60K		○	○			○	△	○	○	
90K	△	○	○	○		○	△	○	○	△
120K	△	○	○	○	○	○	△	○	○	△
200K	○	○	○	○	○	○	△	○	○	△
240K	△	○		○	○	○	△	○	○	△

■葉打機仕様

規 格	制御盤	機械寸法 m			胴軸下容積 m ³	投入量 Kg	回転数 r/min	所要動力 kw
		間 口	奥 行	高さ (プール付)				
35K	A (全自動型) 5I (5IW)-h (マイコン5段階制御型) 5IMW-h (マイコン5段階制御型)	2. 48	1. 24	2. 82	0. 52	30～35	31～42	0.2 0.75
60K		3. 18	1. 35	3. 02	1. 20	45～60		0.2 2.2
90K		3. 63	1. 47	2. 94	1. 55	70～90		0.2 2.2
120K		3. 99	1. 76	3. 43	2. 00	90～120		0.2 3.7
200K		5. 59	1. 91	3. 69	3. 36	150～200		0.2×2 7.5
240K		6. 30	1. 96	3. 69	4. 16	160～240		0.2×2 11

■葉打機制御盤仕様

規 格	計 量	回 転	風 量	温 度	茶 温	湿度センサー	火炉制御	通信機能
A	分胴 ※ 1	手動	手動	手動			1 台	
5I (5IW)-h	ロードセル	3段階自動	5 段階自動		2 段階 自動	空気湿度 連動風量 自動制御	2 台	
5IMW-h							2 台	※ 2

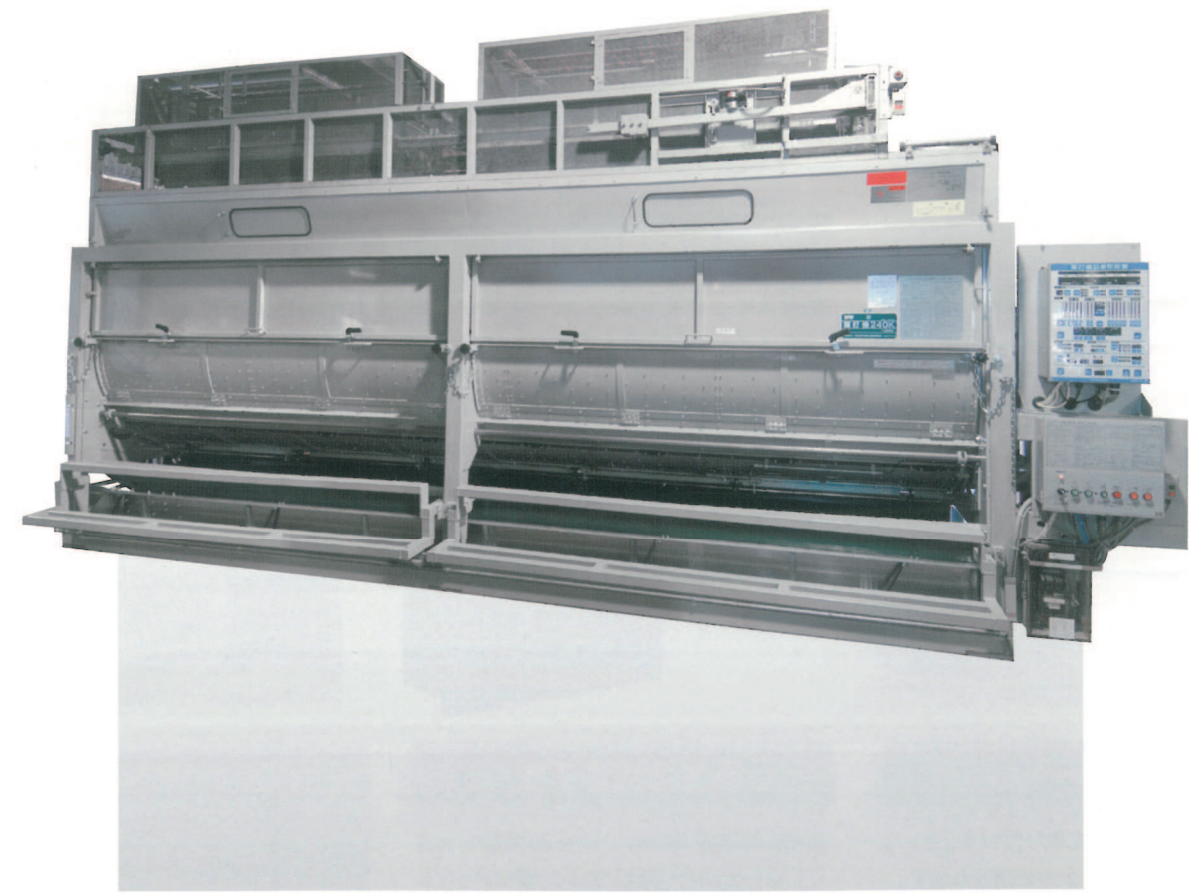
※ 1 ロードセルで計量する場合は、別途に制御盤が必要です。
※ 2 FAの場合には通信機能が付きます。

※機械の改良に伴い予告なく仕様及び概観を変更する場合がありますのでご了承ください。

カワサキ機工株式会社

インターネットアドレス <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 鹿児島県曽於市大隅町岩川7391-3 TEL (0994) 82-1072(代)

取扱店

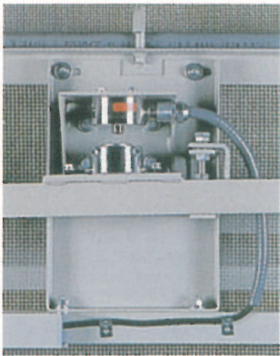


"Into the Future with Green Tea"
カワサキ機工株式会社

葉さばきの良さと、下向き風向による後面への葉の付着防止と 全面換気で鮮緑色につくります

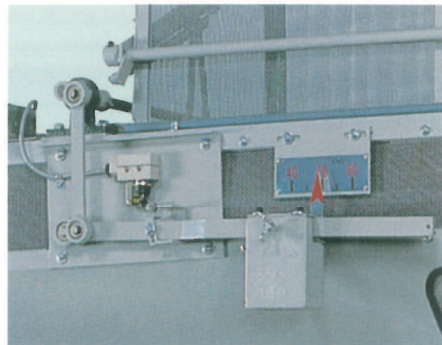
正確な計量です

自動化は投入量を一定にすることから始まります。ロードセル計量は、投入量を設定するだけで高精度の計量ができます。



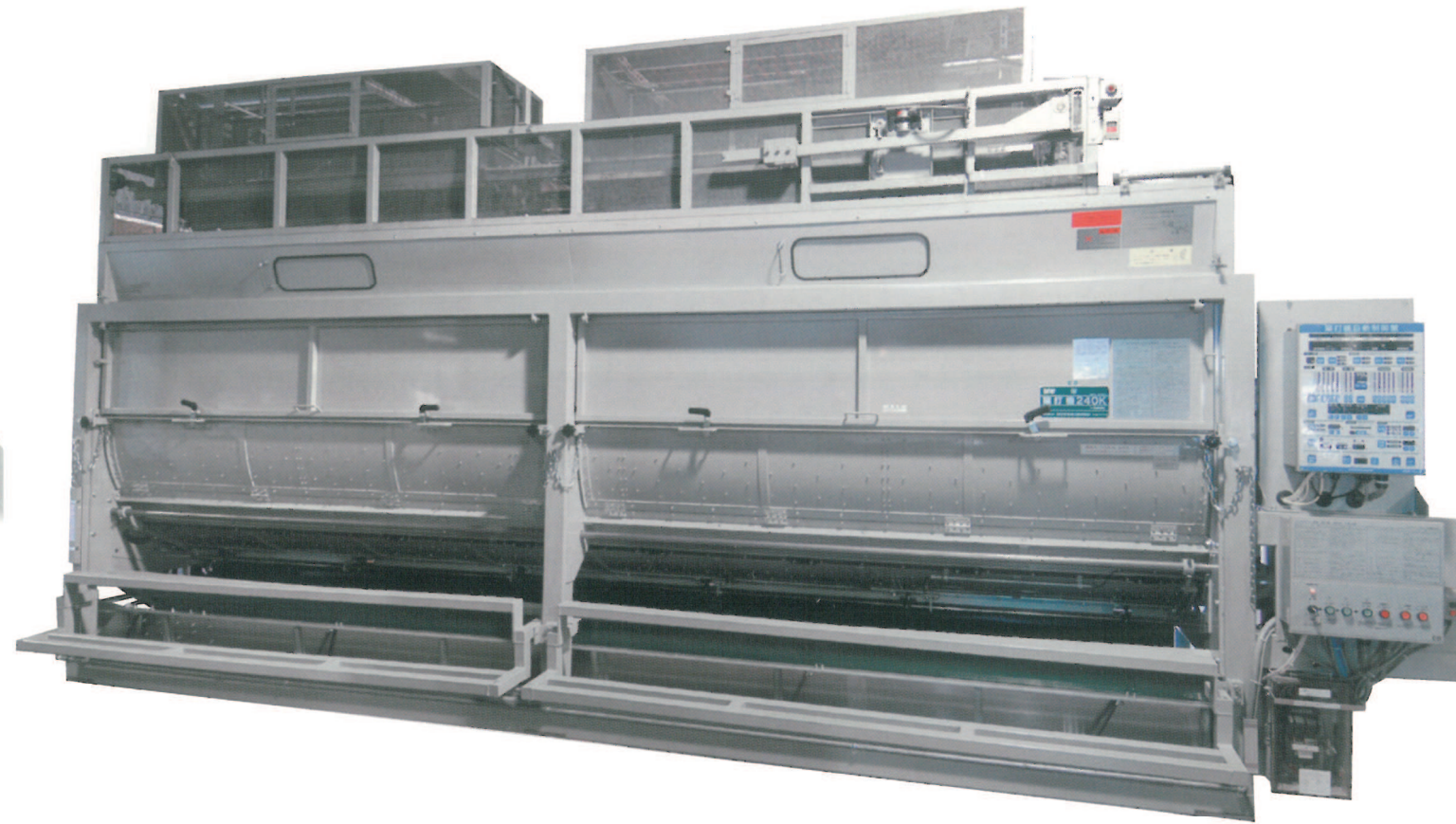
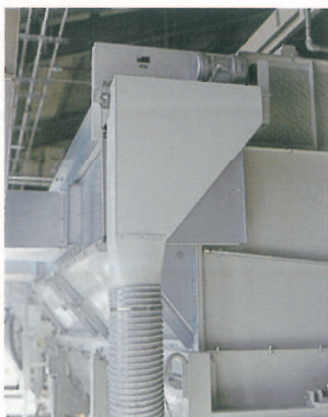
簡易な分銅計量

使い慣れている分銅計量も、高速少量投入方式でバラツキを最小限にします。



歩留まりもアップ(オプション)

上部風洞上に落ちる茶粉をコンベヤで回収しますので、掃除作業の軽減や歩留まりアップができます。

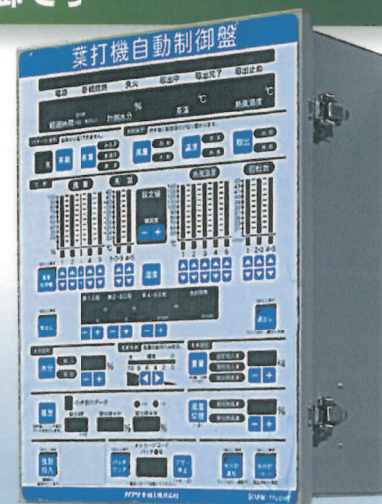


適確な制御です

空気湿度に連動して変わる風量、乾燥曲線を描いて進行するハイテク乾燥など、カワサキの高制御技術を誰でも簡単に使うことができます。



DX制御盤



5I/5IW/5IMW-Hyper制御盤

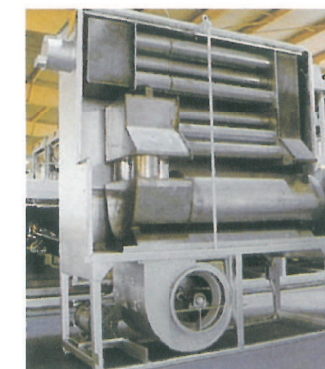
アブソーバー 240K標準

後扉にアブソーバーを取り付けることにより開閉の際の事故やケガを防止します。(前扉、化粧扉用アブソーバーはオプションです。)



省エネ火炉です

煙管の本数を増やして熱交換面積を大きくしましたので、熱効率は大幅にアップしました。熱効率の良さは、煙突の変色程度が証明します。



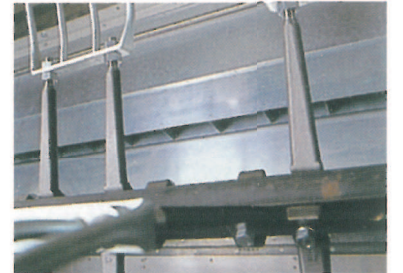
明るい色です

回転軌跡の異なる4本葉浚と5本葉浚で葉をほぐしながら葉ぶるいします。葉がムラなく動き均一に乾燥が進みますので、小玉の発生が少なくなります。



澄んだ水色です

熱風は上部より吹き込みますので吹き込み口に葉が付着しません。したがって高温酸化した葉が本茶に混入することは無く、水色は黒粉のない澄んだ色になります。



安全第一です

キースイッチですから、キーを抜いておけばスイッチを誤投入する危険はありません。スイッチ「切」でシリンダーの空気も抜けて取出扉は手で開閉できます。各スイッチの入・切状態をランプにて確認できます。



掃除もラクです

大きく開く前開き胴、上に開いて便利な後開き胴、茶シブが付着しにくいステンレス胴や食品用樹脂胴など、掃除作業を大幅に軽減する仕様です。

