



Into the Future with Green Tea

PRODUCTS CATALOGUE

ドラム式萎凋機

高品質化と省力化を実現

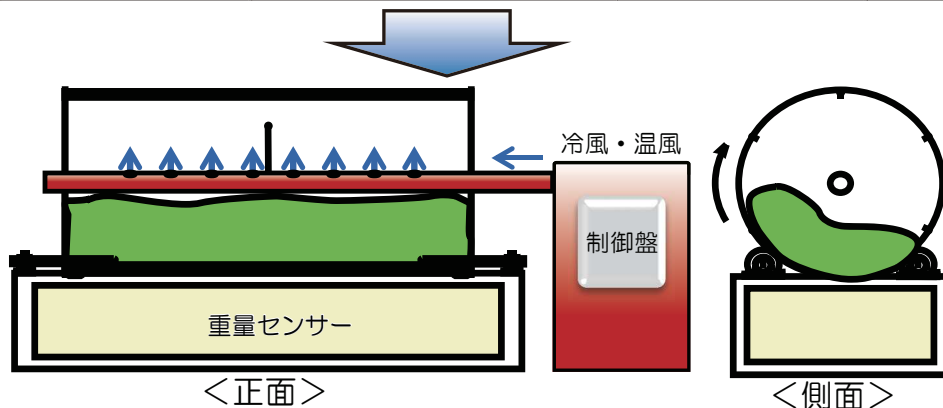
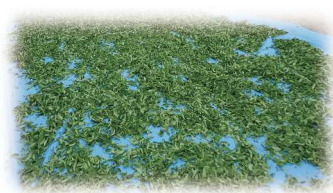


"Into the Future with Green Tea"

カワサキ機工株式会社

ドラム式萎凋機の特長

烏龍茶製造の流れ



- 烏龍茶において香気発揚に重要な室内萎凋の静置と攪拌作業を行います。今まで手作業で、約13時間かけ処理していた工程を自動化し、大幅な高品質化と省力化を実現しました。
- 処理量は1バッチあたり50～80kgで、約8～16時間かけて萎凋をおこないます。
- 自動制御は、温度・回転数・回転時間や間隔などを多段階で設定し、用途に合わせて幅広い品質（萎凋香緑茶～烏龍茶～紅茶）のお茶作りが可能です。
- 重量センサーで萎凋度（重量変化）が一目でわかります。（オプション）

仕様

規格	機械寸法 (mm)			処理能力 (kg/バッチ)	本機動力 (kW)		オプション		
	間口	奥行	高さ		空調動力 (kW)				
WL60K-MI	3,925	1,690	1,810	50 ~ 80	0.2		ロードセル計量		
	ドラム寸法 (mm)				空調動力 (kW)				
	直径 (内法)		長さ (内法)		冷風時	温風時			
	1,100				3,000			1	5.5
	空調寸法 (mm)								
	間口	奥行	高さ						
430			420		1,050				

ドラム式萎凋機はカワサキ機工株式会社と宮崎県との共同研究で開発された装置です

※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) 27-1791(代)
 茶機・サービス 〒436-0005 静岡県掛川市伊達方滑川810-1 TEL (0537) 27-1711(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)
 業務課 〒436-0005 静岡県掛川市伊達方滑川810-1 TEL (0537) 27-1152(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)
 販売一課 〒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)

取扱店