

PRODUCTS CATALOGUE

鍋炒干機

Into the Future with Green Tea

熟練した釜炒茶師の 投を再現!



"Into the Future with Green Tea" カワサキ検工株式会社

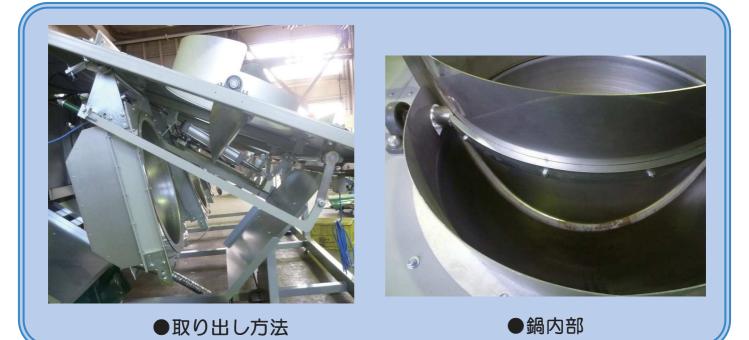
鍋炒干機の特長

紅茶、烏龍茶、緑茶等を球状に整形します

- ・半球状の傾斜させた丸鍋を4釜搭載しています。
- 特殊な形状の撹拌ヘラ(炒手)により茶葉を動かし、
 球状の形状に整形します。
- ・撹拌ヘラの振幅、回転速度を調整することが可能です。
- ・温調付の電熱ヒーターで鍋全体を均一に加熱します。
- ・タッチパネルで簡単に操作できます。
- ・乾燥を補助するための熱風装置付きです。(RF60-A1)
- ・自動投入装置を設置することで全自動運転が可能です。 (オプション)



●制御盤



仕様

規 格	機 械 寸 法 mm			駆動モーター	鍋ヒーター	熱風装置
	長さ	幅	高さ	kW	kW	k₩
RF60-A1	3, 940	2,000	1, 650	0. 75 (1/20)	7. 28	4.0
RF60-A2	3, 940	2, 000	1, 650	0. 75 (1/20)	7. 28	なし
※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。						
 D ひらしま () () () () () () () () () (