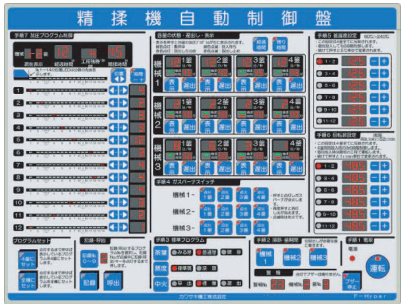
自動制御盤仕様

■自動制御盤仕様

規　格	摘 要 機 種			機　能
60KM-1A	自動精揉機 60K用	分配有り	1台制御用	自動投入・自動点火・自動温調 自動加圧・回転制御
60KM-2A			2台制御用	
60KM-3A			3台制御用	
120KM-1A	自動精揉機 120K用	分配有り	1台制御用	自動投入・自動点火・自動温調 自動加圧・回転制御
120KM-2A			2台制御用	
120KM-3A			3台制御用	
120KM-1LA	全自動精揉機 120K用	分配有り	1台制御用	自動投入・自動点火・自動温調 自動加圧・自動取出・回転制御
120KM-2LA			2台制御用	
120KM-3LA			3台制御用	



	DXタイプ	摘　要
加　圧	16段階	回転は4釜同時投入を選択したときのみ、多段階変速になります。
回　転	6段階	
釜温度	6段階	

精揉機仕様

■精揉機仕様

規　格	概　要	機械寸法 開口	機械寸法 奥行	機械寸法 高さ	回転数 r.p.m	投入量 kg	ガス消費量 kg/時	所要動力 kw
35K-2	各離 2手型	1.88	3.13	1.23	0.87	25～35	0.4～0.6	0.75
60K	共落	3.13	1.23	0.87	44～59	55～60	0.8～1.2	1.0
60K S	各離							
60K SG	各離 自動温調							
60K S-M	各離 自動投入・自動点火・自動温調 自動加圧・回転制御							0.025×4 1.0
60K S-MA	各離 自動投入・自動点火・自動温調 自動加圧・自動取出・回転制御							
120K	各離	4.06	1.52	1.12	45～58	80～120	1.7～2.4	2.2
120K-G	各離 自動温調							
120K-M	各離 自動投入・自動点火・自動温調 自動加圧・回転制御							0.025×4 2.2
120K-MA	各離 自動投入・自動点火・自動温調 自動加圧・自動取出・回転制御							

※MAは下記の自動制御盤と組み合わせてご使用ください。

※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)

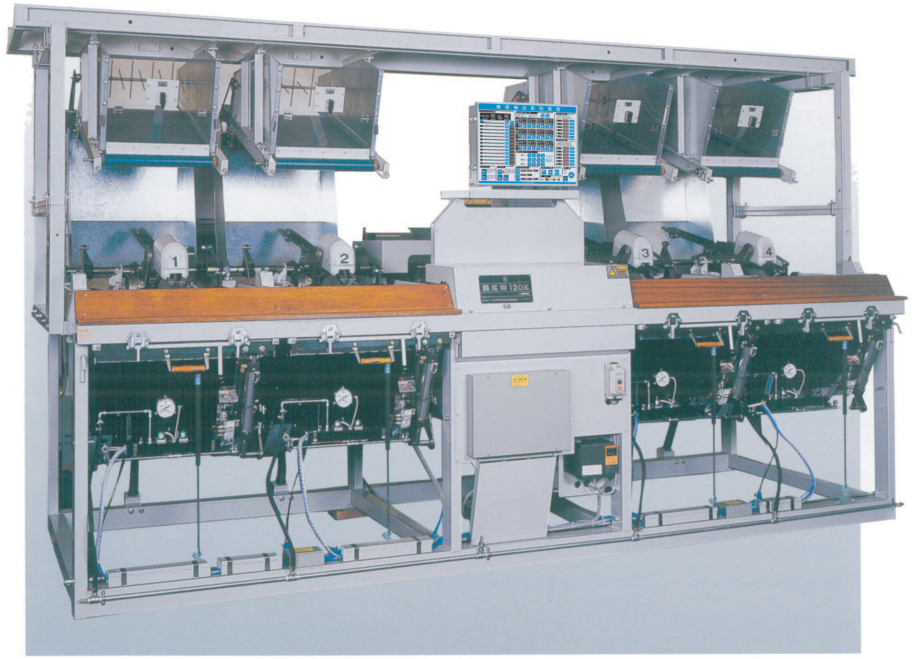
取扱店

KAWASAKI

Into the Future with Green Tea

PRODUCTS CATALOGUE

精　揉　機



"Into the Future with Green Tea"

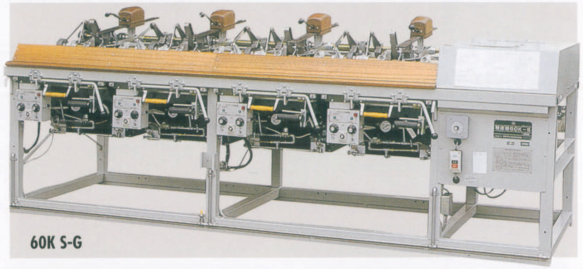
カワサキ機工株式会社

より良く抱え、滑らかに揉み込みますから、細よれでツヤのあるお茶に仕上がります。

120K

◎新型揉盤を採用し、抱え込み効果が向上しました。葉尺を伸ばし、丸く細く揉り込みます。
◎ホコリに強いセラミックヒータで点火や燃焼状態を管理、安全を確保します。釜の開閉は、茶葉が残らないように2回行われなす。
◎揉手機構を一新。揉手馬を鋳物にすることでメンテナンスが簡単になりました。また揉手を軽量化し、動きをスムーズにしました。

60K



新揉み手機構で細長く

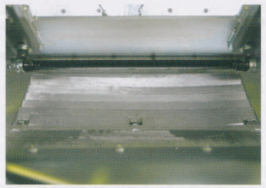
抱えを良くし、葉尺を伸ばすRD揉盤を採用。加圧の伝達や揉み手の振り機構も新しくなって、丸く細く伸ばします。

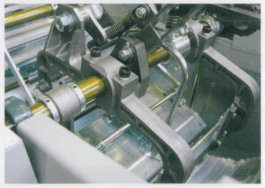
ツマミを廻して無段変速

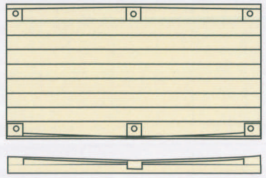
インバータによる回転変速制御ですから、水分の少なくなった後半は低速にして抱えと旋転を維持し、よく伸びたツヤのあるお茶に仕上げます。

丸細くする揉み手機構

◎揉手部、揉盤部を新設計し、茶葉の抱えを良く揉み込みの効いた、細よれしたツヤのあるお茶に仕上がります。
◎回転箒のはき込み、揉み手部の旋転、揉盤の抱え込みがスムーズになりました。
◎従来の揉盤に比べ、セキアゲを低く滑らかにすることで、揉手の動きに合わせて抱えるようになりました。





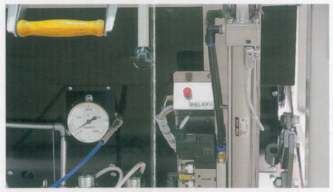


新型RD揉盤

回転箒波毛タイプ

便利な個別釜取出ボタン

特定の釜のみ取出す時や掃除開閉するときに使用する釜取出しスイッチです。４釜同時早出しや遅出しは、制御盤のスイッチで行うことができます。
釜の開閉は、残茶の無いよう２回行います。

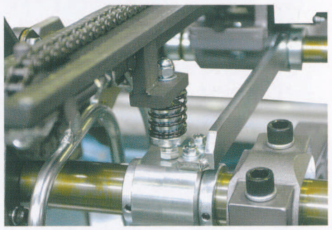


アブソーバー

揉手釜にアブソーバーを取り付けることにより掃除が楽に、片手でも持ち上げられます。

分銅レールバネストッパー

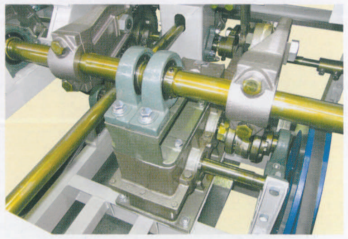
高さ調節機能を追加しました。深蒸しなどで分銅をあまりかけたくない時や、浅蒸しなどで分銅をかけて揉り込みたい場合まで、幅広い対応ができます。



後半は減速して抱えます

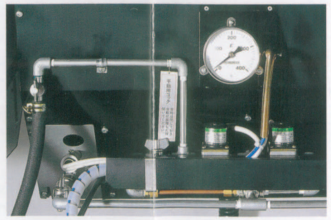
インバータによる多段階回転変速制御ですから、水分の少なくなった後半は低速にして抱えと旋転を維持し、よく伸びたツヤのあるお茶に仕上げます。

中央部に大型ミッションを搭載していますので、揉み手にムリを与えず静かに・余裕ある動力を伝えます。



セラミックヒータで管理

点火や燃焼監視は、ホコリに強いセラミックヒータで確実に行い、失火時の再点火動作やガス供給遮断を迅速に行います。



自動温調型（G）

- ●釜の温度を、２段階に制御します。
- ●タイマー設定により、第１設定温度から第２設定温度へ自動的に切り替わります。
- ●揉盤が閉じると同時に第１設定温度に自動復帰します。
- ●小火用ボタンを押すことにより種火になり、遊休中の揉盤の過熱を防止します。
- ●回転制御にインバータを採用、ボリュームで簡単に設定・変速できます。

普通型

- ●回転制御にインバータを採用、ボリュームで簡単に設定・変速できます。
- ●ハンドルを握るだけで、ワンタッチで取出せます。