

乾燥機仕様

規 格	仕 様	機 械 寸 法 m			据 付 寸 法 m		処 理 量 kg / 時		ガ ス 消 費 量 kg / 時	重 油 消 費 量 ℓ / 時	動 力 kw							
		間口	奥行	高さ	間口	奥行	生葉	干茶			本体	排気	ガス火炉	重油火炉	ガンタイプ バーナー	パイプ		
60K-1	ガス	2.47	1.34	1.62	2.47	1.34	120～140	27～31	1.1～1.8	—	0.2	—	0.2	—	—	0.2		
60K-2	ガス	2.24	1.32	2.64	4.01	1.74	175～225	39～50	2.1～3.5	—		0.2 / 0.4	0.4	—	0.2			
	重油								—	2.5～3.5			—	0.4	0.25			
120K-2	ガス	2.72	1.65	2.86	5.73	2.35	400～450	89～100	3.0～5.0	—	0.4	0.4	0.4 0.2	—	0.2			
	重油								—	1.9～6.0			—	0.4 0.2	0.25			
120K-3	ガス	3.36	2.17	3.57	6.70	2.37	530～675	118～150	4.0～7.0	—	0.4	0.75	0.75 0.4	—	0.2			
	重油								—	2.7～9.0			—	0.75 0.4	0.25			
120K-4	ガス	4.02					660～840	147～187	4.0～7.0	—	0.75		0.75	0.75	0.75 0.4		—	0.2
	重油								—	2.7～9.0					—		0.75 0.4	0.25
120K-6	ガス	4.02	2.98	3.88	7.35	2.98	900～1100	200～244	4.7～8.0	—	0.75	0.75×2		0.75 0.4	—		0.2	
	重油								—	3.1～10.2				—	0.75 0.4		0.25	
120K-8	ガス	4.02	3.06	3.87	7.30	3.06	1050～1450	230～320	6.5～11.0	—	1.5	0.75×2	2.2 0.4	—	0.25			
	重油								—	4.0～13.2			—	2.2 0.4				

※据付寸法は、昇降機・熱風発生機・バーナーを含む寸法です。

透気乾燥機仕様 50K引出しタイプ

- 引出しを入れますと風胴のダンパーが開き、熱風が均等に透気します。
- 引出しを抜きますと、ダンパーは自動的に閉まります。
- 各引出しに精揉葉5～6kgを入れ、茶葉層が約5cm程度になるように均一に拡げます。

DX型

- ガスガンタイプバーナーによる間接加熱です。
- 風量は、インバータにより調整します。
- 熱風温度、時間も6段階制御でダイヤルにより自由に設定できます。
- 熱風温度を、デジタル表示します。



標準型

- 風量は、ファンの回転数で調整します。回転は、ファンプーリーを開閉することで変速します。
- 熱風温度の調整は、温度計を確認しながら、ガスバーナーのcockの開閉度を調整して行います。

規 格	機械寸法 m			処理量kg/時		乾燥時間 分	ファン回転数 r/min	ガス消費量 kg/時	動力 kw
	間口	奥行	高さ	生 葉	干 茶				
50K(標準型)	1.28	0.88	1.50	80～100	20～25	20～35	950～1150	1.0	0.2

※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>

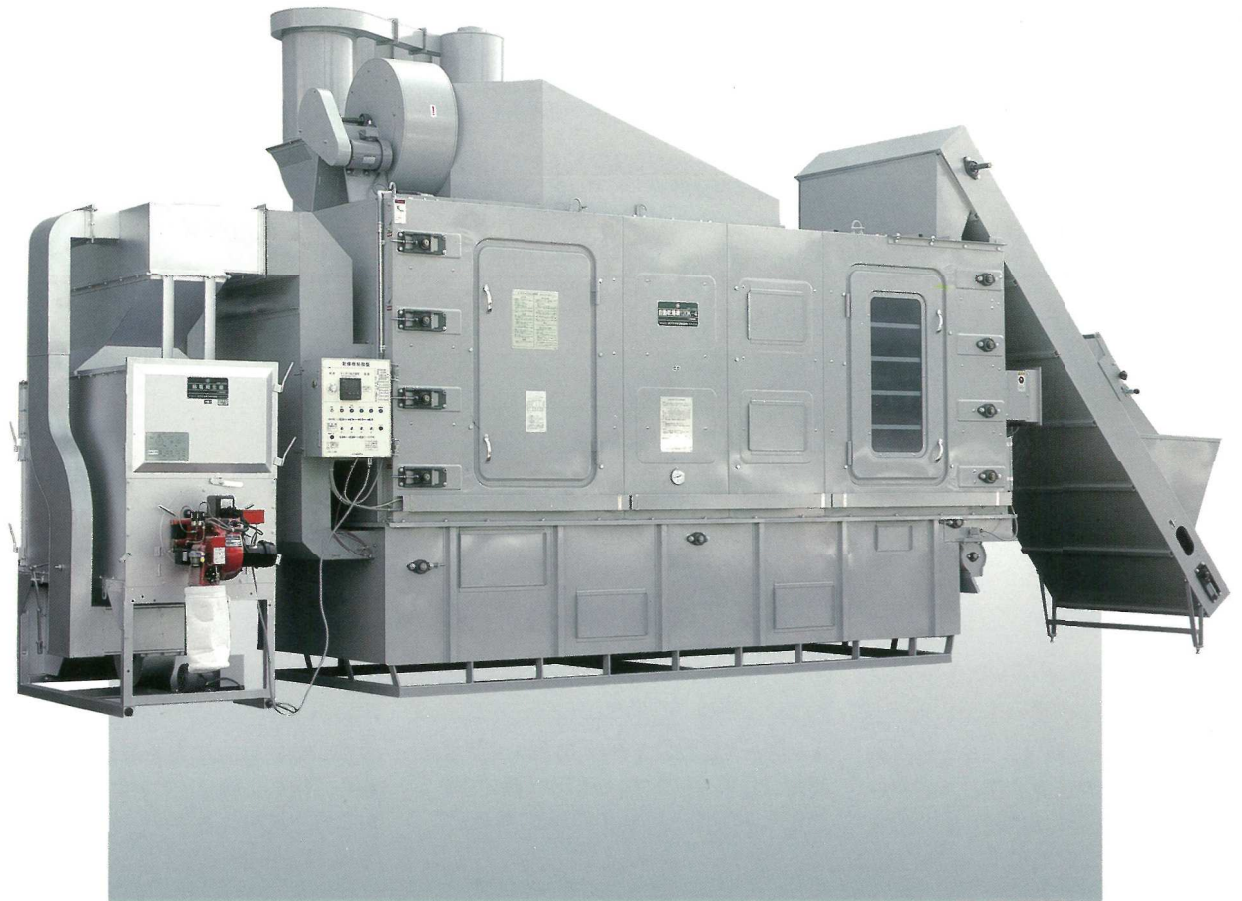
◎営業本部 〒436-0005 静岡県掛川市伊達方滑川1810-1 TEL (0537) 27-1712(代)  
茶機・サービス 〒436-0005 静岡県掛川市伊達方滑川1810-1 TEL (0537) 27-1711(代)  
摘採・サービス 〒436-0005 静岡県掛川市伊達方滑川1810-1 TEL (0537) 27-1765(代)  
業 務 課 〒436-0005 静岡県掛川市伊達方滑川1810-1 TEL (0537) 27-1152(代)  
九州支店 〒899-2704 鹿児島県鹿児島市春山町2004-3 TEL (099) 246-7200(代)  
販売一課 〒436-0005 静岡県掛川市伊達方滑川1810-1 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



PRODUCTS CATALOGUE

乾燥機



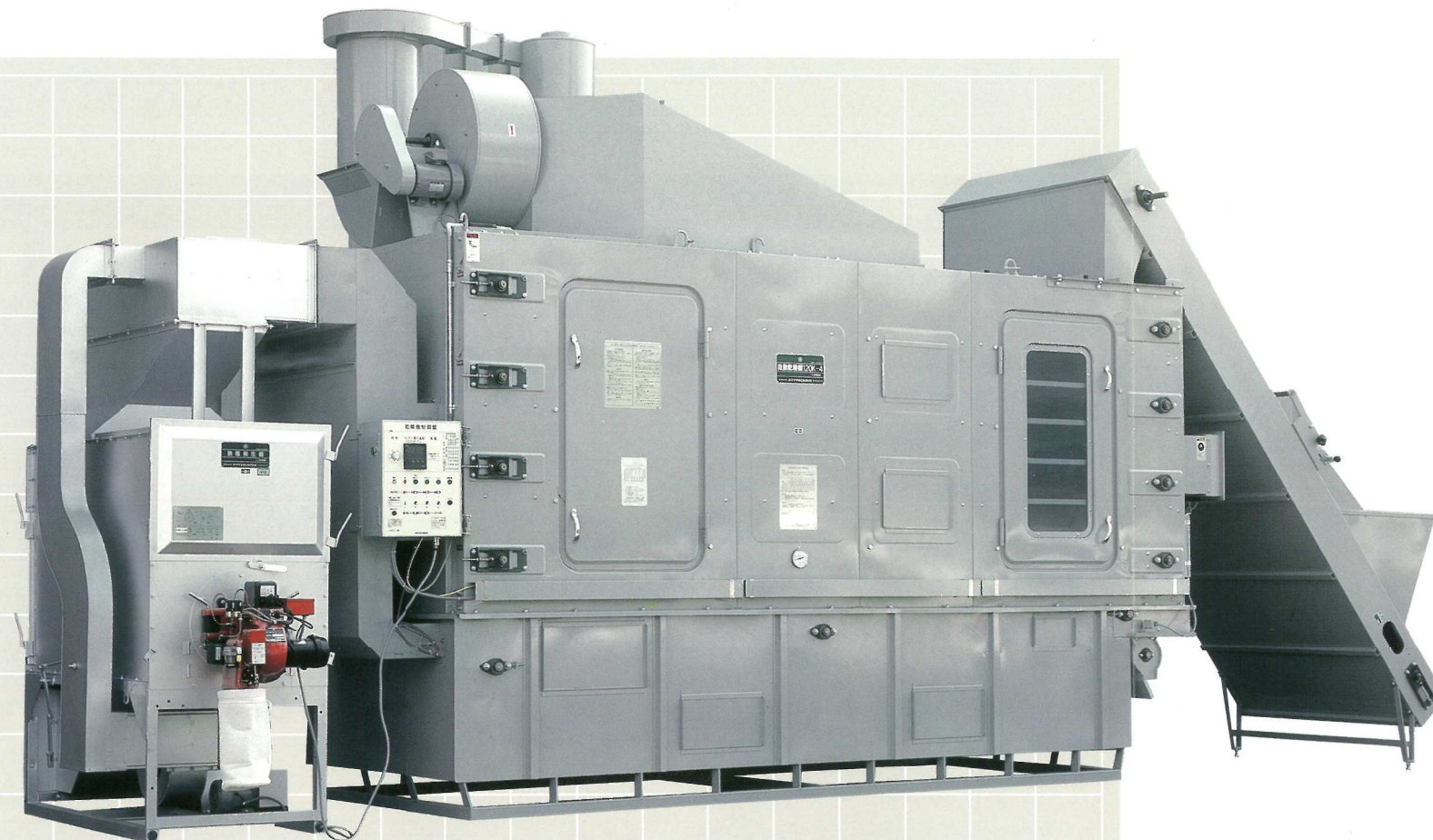
"Into the Future with Green Tea"

カワサキ機工株式会社

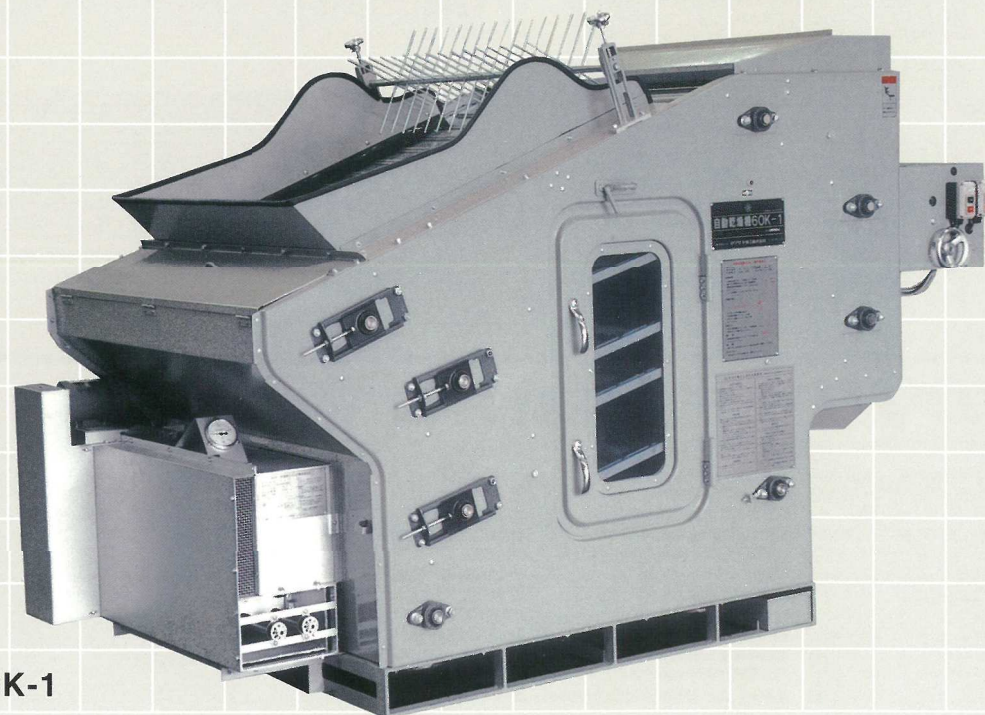


# 余裕の容積、優れた通気で香味スツキリ!!

熱風ファンと冷風ファンにより室内に温度差をつけて、色落ちを防止し、お茶の香味を引き出します。



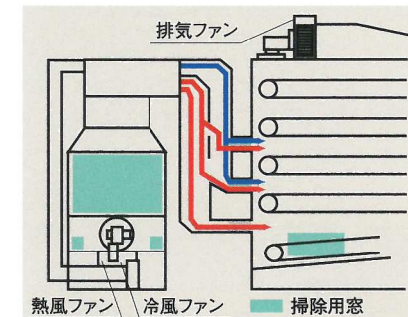
120K-4



60K-1

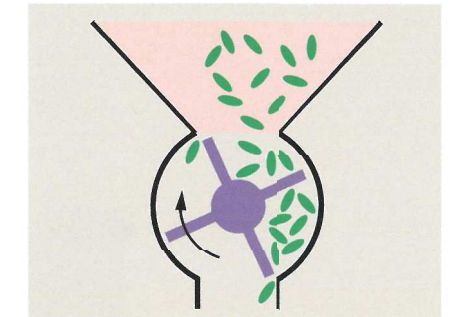
## 香気を出します

移動する茶葉の含水率に合わせて、熱風と冷風の混合比率と風量を変えて供給します。水分が減少した下段では、高温少風風量の中で香気を出します。



## 省エネ型です

お茶の出口から熱風が漏れ出ないように回転バルブを設けてお茶だけを取り出し、熱風のキャタピラへの通気効率をアップしました。



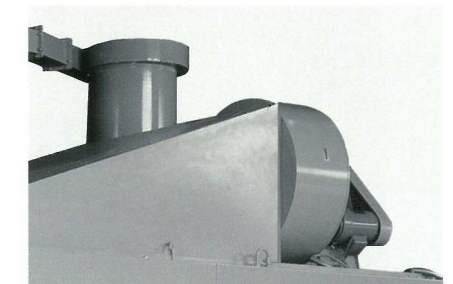
## 安全です

キャタピラにムリな荷重が加わりまると、トルクリミッターが作動してキャタピラは停止し、損傷を防止します。



## 色落ちしません

上部に排気ファンを設置して室内の空気を吸引しますので、換気が良くなり、ムレは無く色落ちしません。



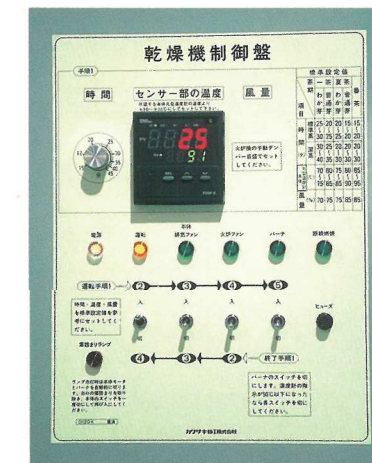
## 掃除もラクです

茶塵の溜まりやすい部分には掃除用窓を取付けました。また熱風発生機は前カバーを開閉式にして、火炉の掃除も可能にしました。



## 操作が簡単です

インバータ駆動ですから、乾燥時間（通過時間）は、分かりやすいデジタル設定です。温度も、設定値と実温度が同時に見れます。



## 粉も回収します

底部には粉回収装置を取付、落ちた粉は直ちに出口に掃き出します。また120K-3以上は上部の排気ファンに集塵装置を直結し、粉を回収します。

