

高品質茶をつくる

カワサキ水分計 『とりだし君』

中揉み機専用設定



設定値で取出すまでに品質をつくる水分計です。

- ◆1サイクル40秒のサンプリングで1秒間に100回計測します。
- ◆マイクロ波により芯水から裏表面水まで弱圧縮で計測します。
- ◆製茶の基準である含水率(D.B%)で計測結果を表示します。
- ◆計測結果をフィードバック、しとり揉みを行うために熱量を1分毎に制御します。
- ◆設定時間で、設定含水率にして取出します。

中揉み機仕様

■中揉み機仕様

規格	仕様		機械寸法 m			胴容積 m ³	回転数 r/min	所要動力 Kw
			間口	奥行	高さ			
60K	60K-A	(全自動型) (全自動2段階制御型) (マイコン5段階制御型) (マイコン型水分計付)	2.32	1.33	2.30	0.79	31~40	1.5
90K	90K-A	(全自動型) (全自動2段階制御型) (マイコン5段階制御型) (マイコン型水分計付)	2.88	1.33	2.30	1.03	31~40	2.2
120K	120K-A	(全自動型) (全自動2段階制御型) (マイコン5段階制御型) (マイコン型水分計付)	2.74	1.74	2.94	1.13	31~40	2.2
180K	180K-A	(全自動型) (全自動2段階制御型) (マイコン5段階制御型) (マイコン型水分計付)	4.11	1.46	2.59	1.90	31~40	3.7
200K	200K-A	(全自動型) (全自動2段階制御型) (マイコン5段階制御型) (マイコン型水分計付)	3.96	1.74	2.94	2.06	31~40	3.7
240K	240K-A	(全自動型) (全自動2段階制御型) (マイコン5段階制御型) (マイコン型水分計付)	4.68	1.74	2.94	2.55	31~40	3.7

■中揉み機熱風発生機仕様

規格	適応機種		機械寸法 m			回転数 r/min	重油消費量 L/h	ガス消費量 Kg/h	所要動力 Kw
			間口	奥行	高さ				
40A (インバータ対応) 40B	60K	(重油)	0.57	1.73	1.77	8~32	1.0~4.8	-	0.4
		(ガス)					-	0.7~3.5	
70A (インバータ対応) 70B	90K 120K	(重油)	0.72	1.73	1.88	14~65	2.0~10.2	-	0.75
		(ガス)					-	1.5~7.5	
100A (インバータ対応) 100B	180K・200K 240K	(重油)	0.77	1.62	2.08	17~88	2.8~13.2	-	2.2
		(ガス)					-	2.1~9.7	

※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)
 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・サービス 〒436-0005 静岡県掛川市伊達方滑川1810-1 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



Into the Future with Green Tea

PRODUCTS CATALOGUE

中揉み機



120K

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

明るい色仕上がりと形状づくり、そして能率アップ

粗揉機とは異なる中揉み専用揉み胴と風向が、ソフトで明るいお茶に仕上げます。



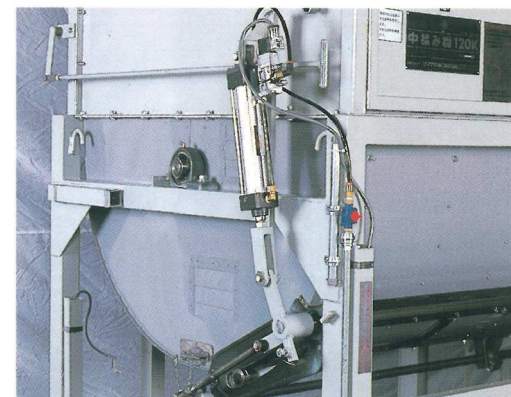
120K

高品質に仕上げます

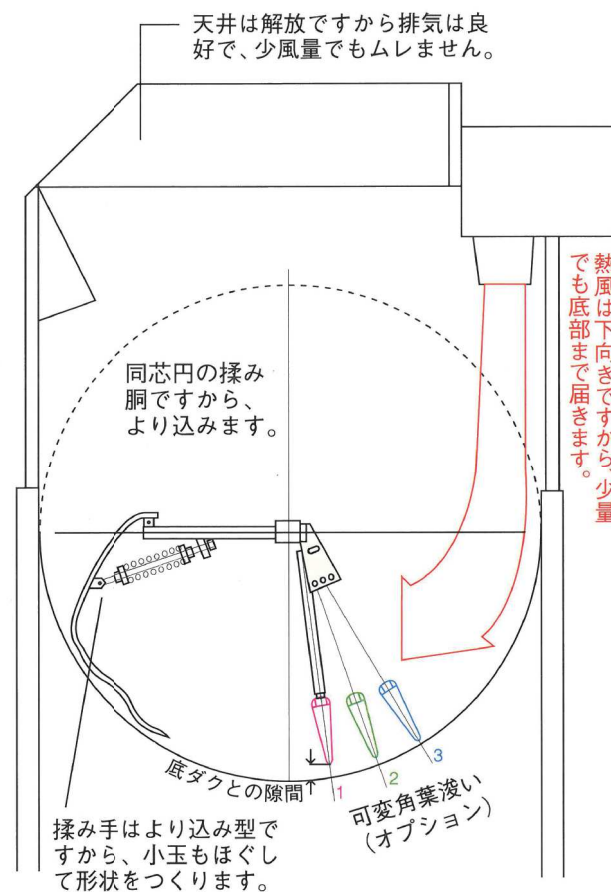
中揉み機は構造上乾燥効率が高く排気もよいことから、水分の多い茶葉を投入して揉りこんでも色沢を劣化させることはありません。従って粗揉機の若出しにも対応でき、揉り込み型揉手により揉捻葉を更に揉り込むことで葉をやわらかくして形状をつくり、色を明るく染めて葉尺のあるお茶に仕上げます。

騒音を防止します

排気用消音器とシリンダークッションを取り付けた騒音防止型エアースリンダーです。



高品質構造



粗揉機を若出しして投入しますと、形状は伸び、色上がりも良好です。

的確な制御

A制御盤

風量・温度を一定に保ちます。

DX制御盤

風量・温度・回転を2段階に制御します。

5I-h制御盤

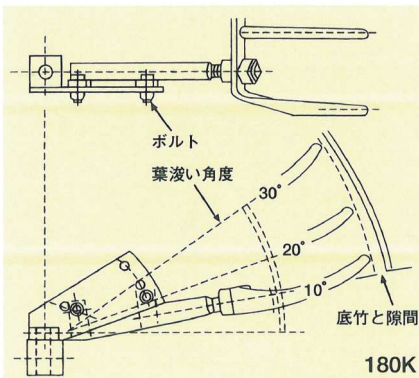
風量・温度を5段階、茶温・回転を3段階に制御し、しとり揉みを行うマイコン制御盤です。

5IMW-h制御盤

5Iの機能に加え、水分計測結果により熱量を1分毎に変えて品質をつくり、設定含水率で取出します。

簡単なより込み調整

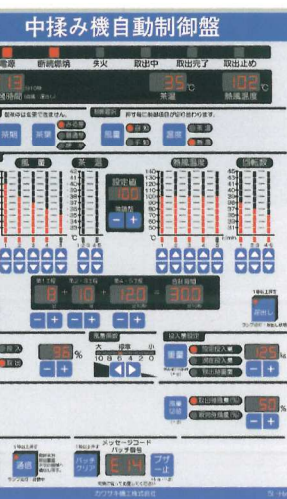
ボルトを差し替えるだけで、葉渡り角度と底竹隙間が同時に変わる角度可変型葉渡りはオプションです。



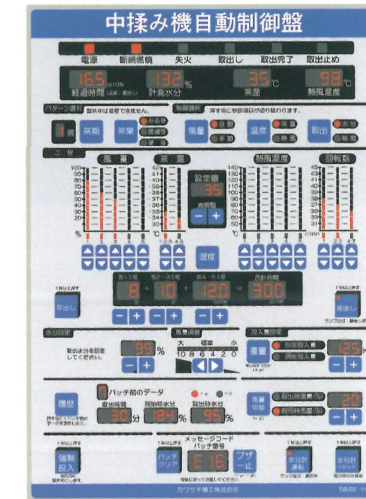
より込みます

より込み型揉み手

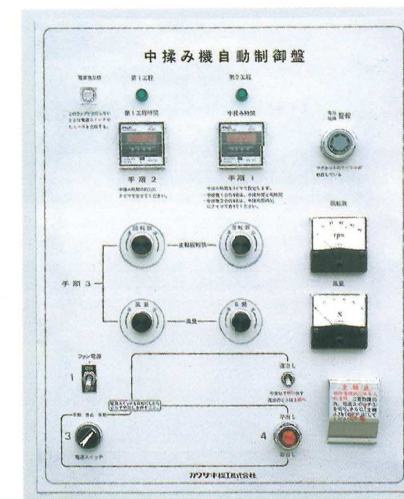
3本で1組の専用揉み手、真円洞と長より手でより込み葉尺をアップ。小玉も解きます。



5IMW-h制御盤



5I-h制御盤



DX制御盤