

# 中揉機仕様

## 水分計

マイクロ波透過式ですから、表面水分・内部水分（芯水）を問わず全ての水分を計測できますので、製茶基準値である含水率（DB%）で表示します。

### 断続計測型

サンプリングから戻すまで、1サイクル40秒の高速で計測します。着脱型で、保守もカンタンです。



### 取出度判定器制御盤

断続計測型水分計を使用して、一定の水分率で取り出したい時に使う制御盤です。前工程の取り出し度チェックもできます。



Into the Future with Green Tea

# PRODUCTS CATALOGUE

## 中揉機



### ■中揉機仕様

規格	仕様	機械寸法 m			胴容積 m <sup>3</sup>	胴回転数 r/min	投入量 (生葉) kg	所要動力 kw
		間口	奥行	高さ				
35K	35K	1.82	1.22	1.97	0.60	22~28	30~35	0.4 0.2×2
60K	60K-A (全自動型) 60K-MW (マイコン型水分計付)	2.13	1.21	1.87	0.92	21~30	50~60	0.75 0.4×2
90K	90K-A (全自動型) 90K-MW (マイコン型水分計付)	2.17	1.51	2.34	1.23	19~27	75~90	0.75×3
120K	120K-A (全自動型) 120K-MW (マイコン型水分計付)	2.42	1.67	2.46	1.89	17~25	90~120	1.5×2 0.75
200K	200K-A (全自動型) 200K-MW (マイコン型水分計付)	2.68	2.10	2.95	3.15	16~23	150~200	2.2 1.5×2
240K	240K-A (全自動型) 240K-MW (マイコン型水分計付)	2.77	2.15	2.92	3.71	16~23	150~240	2.2 1.5×2

※FA仕様はマイコン型に通信機能が付きます。

### ■中揉機用ガス火炉仕様

規格	機械寸法 m			最大ガス消費量		ノズル口径 mm	
	間口	奥行	高さ	kg / h	m <sup>3</sup> / h	メイン	コントロール
S-35	0.43	0.67	0.52	1.08	0.54	1.5	1.5
S-60	0.44	0.70	0.60	1.23	0.61	1.6	1.6
S-90	0.44	0.78	0.60	1.50	0.75	1.5	2.0
S-120	0.60	0.78	0.66	4.15	2.07	2.4	2.4×2
S-200・240	0.75	0.85	0.81	4.86	2.43	2.6	2.6×2

※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

取扱店

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  
 販売一課 〒436-0005 静岡県掛川市伊達方滑川810-1 Tel.(0537)27-1712代  
 海外事業部 〒436-0005 静岡県掛川市伊達方滑川810-1 Tel.(0537)27-1791代  
 関西営業所 〒519-0165 三重県亀山市野村4-3-5 Tel.(05958)2-0639代  
 南勢駐在所 〒519-2424 三重県多気郡大台町柝原1485-12 Tel.(05988)5-0209代  
 奈良駐在所 〒632-0251 奈良県奈良市針町596-3 Tel.(0743)82-1831代  
 福岡営業所 〒834-0016 福岡県八女市豊福77-1 Tel.(0943)22-5151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  
 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  
 南薩営業所 〒891-0705 鹿児島県南九州市霧島町上別府4850-1 Tel.(0993)39-1046代

# 新開発のより手構造で、さらに一步理想のお茶に近付きました。



240K-MW

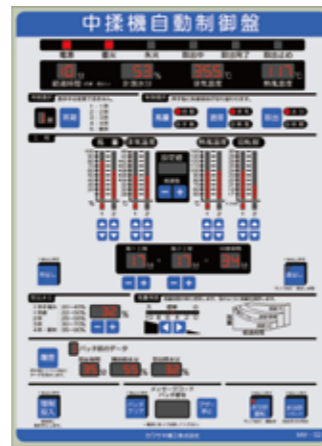


120K-L A

## 制御盤 (マイコン型)

### ■マイコンによる「しとり揉み」「含水率取出し」機

- サンプリングにより含水率を測定し、熱量を1分毎にフィードバック制御しますので、常に「しとり揉み」ができます。
- 粗揉出し度に関係なく設定した含水率で取り出しますので、精揉操作が容易になります。
- 風量は無段階に、茶温と胴回転を2段階に制御して形状をつくります。



## 制御盤 (全自動型)

- 変速は運転中でも自由にできます。

風量と胴回転の調節はインバータにより、ボリュームで簡単に変速できます。



## シンプルな駆動部

3モータ方式で、ファン、主軸、胴を別々のモータで駆動するので、複雑な構造がなく、故障の心配がありません。



## 排気金網ブラシ付き

排気金網は掃除しやすい四分分割方式です。また、常に目詰まり防止用の掃除ブラシが回転していますので、乾燥効率は落ちることがありません。

## 回転揺動取出し

低速で取出扉を開き半回転逆転しますので、短時間に全量取り出します。

## 全機集塵装置付き

集塵装置を標準装備しています。扇風機によって排出された排気をサイクロンで旋回させ、茶粉を遠心分離し、空気は上部より排出し茶粉はダクトを通じてコンベヤに回収します。



## 余裕のある胴容積

胴径をアップし換気を良くしましたので、色上がりも抜群で能率も上がります。

## Wインバータ制御

的確な制御を行うために、ファンと胴回転を個別にインバータで制御。満足できる中火茶をつくります。



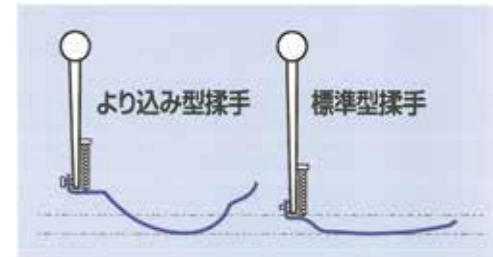
## 新開発の揉り手構造で効果増大!

新型80°揉手を採用することで、揉手が茶葉を離した直後に次の揉手がすぐ作用するようになり、同一空間における揉み込み効果が最大限発揮出来るようになりました。



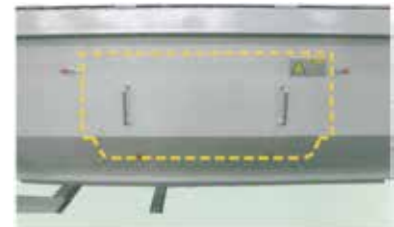
## より込み型より手

新設計のより込み型より手は茶葉の抱えこみが良く、硬葉や大柄の茶葉でもしっかり揉り込み、引き締まったお茶に仕上げます。



## 掃除口で掃除がラクラク!

前カバーに掃除口を設けてパイプの掃除が簡単ラクラク。



## 中揉機ガス火炉 (マイコン仕様)

- セラミックヒータによる点火と燃焼監視で安全です。万一の失火時には、直ちにガス供給を止め、ブザーで知らせます。
- 取り出し時にはバーナーを消化させる省エネ設計です。



## スーパー温度調節器 (オプション)

PID制御により精度の高いガス温度調節を行います。

