

# 揉捻機

TEA ROLLER



# 揉捻機

J-35・60・90・120・200・250

充分な揉り込みができ茶葉の水分を均一にします。

## 特長

- 新型アームによりストロークが大きく、揉り込みがさらに良くなります。
- 三角帽子(揉圧盤)は高さが調整式で、鉢内の容積の調整ができ、少量の茶葉でも充分な揉り込みが可能です。
- 茶のすべりの無い揉盤と、テーパ型(60K以上)を使用していますので、十分な揉り込みができます。
- 取出し口(丸落とし)の大型化により、取出時間が短縮でき、次工程への搬送もスムーズです。
- 製茶中の分銅操作は、操作盤にて安全で簡単に行えます。
- 掃き込み装置と段付揉盤により、盤のコーナーに茶葉が残ることがありません。(全機種標準)
- 産地の使い方に合わせ、散水装置も取付けられます。(オプション)
- 200,250Kには、前面ガードが標準装備され、より安全な製茶作業ができます。(120Kオプション)



## 豊富なバリエーションと一歩先行くテラダの分銅制御装置

### 電動分銅



スナップスイッチの操作により分銅が前・後に移動します。

### 自動分銅制御盤



#### JWC-3

茶葉が投入されると分銅が設定位置まで移動し、取出し3分前に元の位置に戻り、玉解きの空揉みを行います。

### 自動分銅制御盤



#### AW-J

揉捻時間をいくつかの工程に分け、その工程の分銅位置と時間を任意に設定出来ます。基本プログラムは9パターン用意してあります。パターンの変更は容易です。茶葉への加減圧が自在にできます。  
※揉捻機4台まで制御可能。

## 仕様

型式	間口(mm) (カバーなし)	奥行(mm) (カバーなし)	高さ(mm)	動力(kw)		回転数 (回/分)
				本機	分銅モータ	
J-35	1,650(1,120)	1,360(1,095)	1,471	0.75	—	28
J-60	2,050(1,430)	1,690(1,380)	1,850	1.5	0.2	25
J-90	2,150(1,530)	1,810(1,500)	2,050	1.5	0.2	24
J-120	2,430(1,700)	2,040(1,660)	2,170	2.2	0.2	24
J-200	2,860(2,060)	2,460(2,060)	2,430	3.7	0.2	23
J-250	3,080(2,150)	2,620(2,150)	2,560	5.5	0.2	22

※改良のため仕様の一部を変更する場合があります。

## TERADA 株式会社 寺田製作所

〒428-8502 静岡県島田市牛尾869-1

TEL 0547-45-5111(総務)/45-5112(営業)/45-5113(開発)/45-5145(製造・品質保証)

FAX 0547-45-5110(営業・総務・開発)/0547-45-5117(製造・品質保証)

ホームページ <http://www.web-terada.jp> Eメールアドレス [info@web-terada.jp](mailto:info@web-terada.jp)