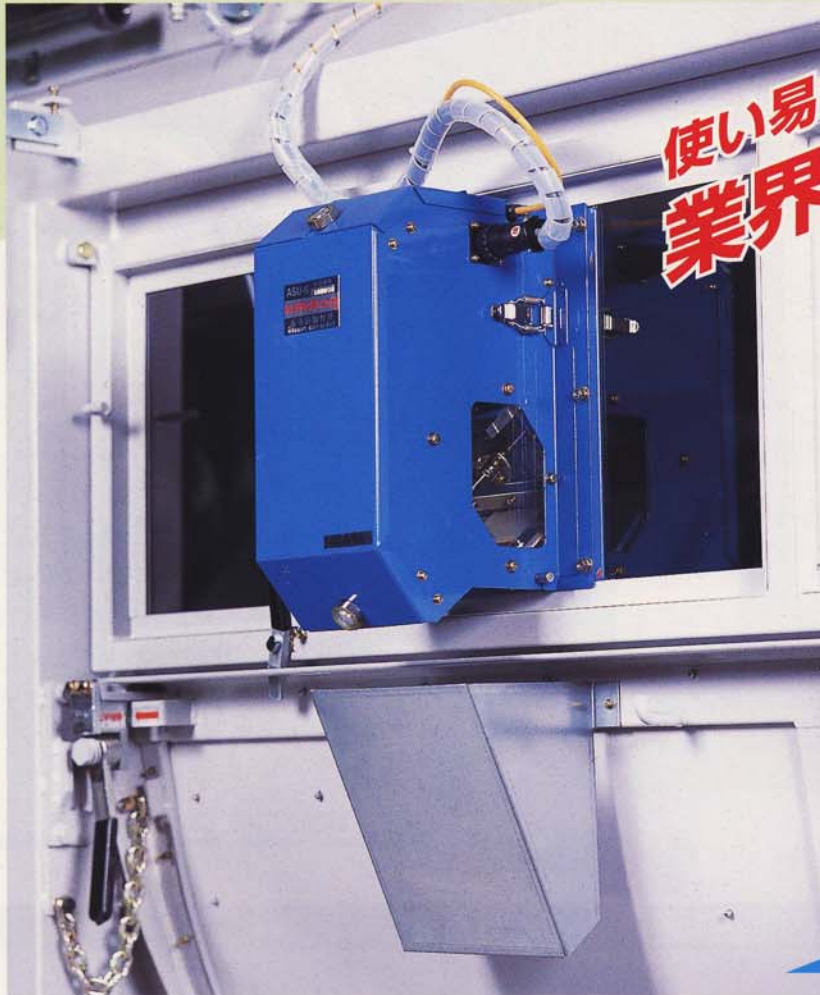


# 粗揉用「しとり」システム

FAをリードする粗揉用しとりシステム

使い易さ、信頼度、納入実績  
業界No.1の実績!



製茶システムは今  
「しとり」の時代へ...

製茶工程において茶葉の状態を把握することは、品質の良い製品を作るための基本です。古くからすぐれたお茶師は「しとり」を持って揉むのがコツと言い、常に「しとり」の状態に細心の注意を払っています。テラダは手に感じた茶葉の表面状態を計測する、電気抵抗式水分計をもちい茶葉の水分を正確に計測し、従来、感覚でとらえていた「しとり」を数値におきかえ、誰にもわかりやすく、活用していただけるようになりました。

自動サンプリングユニット

## 一歩先を行くテラダの制御装置



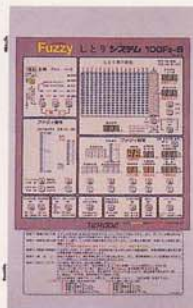
**SYS-100LG-2S**

主軸回転、風量、熱風温度が2段制御でしとり度により工程が自動で切り替わります。しとり度の取出し機能付です。



**SYS-100LG-5S**

主軸回転、風量、熱風温度が5段制御でしとり度により風量を自動調節します。しとり度の取出し機能付です。



**SYS-100FZ-S**

風量、主軸回転はファジイ制御し、熱風温度は設定茶温により制御します。しとり度の取出し機能付です。



**SYS-330S**

常に水分を測定し、投入時、工程の切替時に風量を制御します。水分取出し機能付です。



**SYS-100M-S**

しとり度による自動取出し制御を行います。又メーカーを問わず既設の機械に簡単に取付けられます。

# 中採用「しとり」システム

FAをリードする中採用しとりシステム

制御はファジィが最先端!



しとり度や外気の変化に柔軟に対応する

茶揉みの世界はあいまいな表現でされています。みる芽、若蒸しなどです。人間社会は多くがあいまいな表現でコトが済まされています。こんなあいまいさを理論としたものがファジィ理論です。テラダは製茶機業界に始めてファジィ理論を持ち込みました。

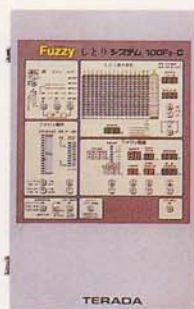
自動サンプリングユニット

## 一步先を行くテラダの制御装置



SYS-100LG-2C

主軸回転、風量、熱風温度が2段制御でしとり度により工程が自動で切り替わります。しとり度の取出し機能付です。



SYS-100FZ-C

風量、主軸回転はファジィ制御し、熱風温度は設定茶温により制御します。しとり度の取出し機能付です。



SYS-320C

常に水分を測定し、投入時、工程の切替時に風量を制御します。水分取出し機能付です。



SYS-100M-C

しとり度による自動取出し制御を行います。又メーカーを問わず既設の機械に簡単に取付けられます。

最新技術をテラダから

**TERADA** 株式会社 寺田製作所

〒428-8502 静岡県榛原郡金谷町牛尾869-1 / TEL0547-45-5111(代)  
FAX(営業・総務)0547-45-5110・(製造・技術)0547-45-5117  
ホームページ <http://www.web-terada.jp>