



仕上茶の乾燥と火入に

# 棚ドラム式乾燥火入機

● B2-300BS



株式会社 山益

# 色・香・風味をすばやく包みこんで逃しません!

## 特長

いま、いい火が入ると評判です

### 2段ネットによる透気乾燥

ネットによる乾燥のため、排気効率が良く短時間で乾燥できます。また、ネット速度に同期した定量供給ホッパーによって投入量、茶層が細かく制御されます。

### 内部バーナーと外部バーナーによるW加熱

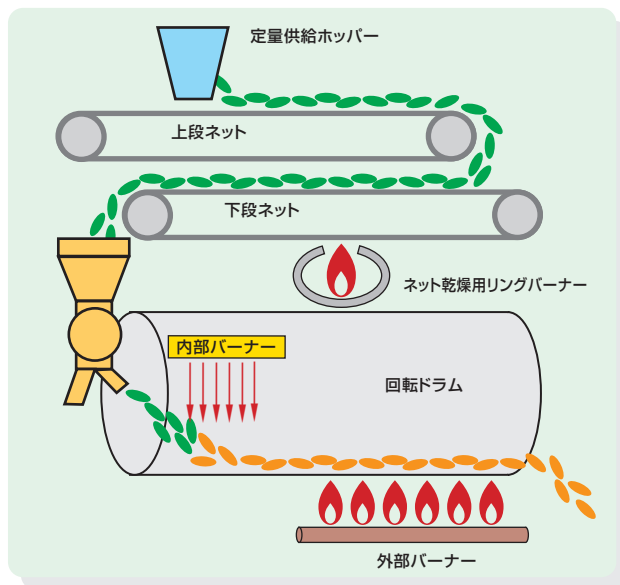
回転ドラムの内部にセラミックスを組み込んだプラスチックバーナーを設置し、近・遠赤外線を放出して加熱します。遠赤外線の効果により、臭み、苦味を取り除きます。ドラムの外部には補助バーナーを設置し、お茶に火香を加えます。

### 色・香り・風味を保持

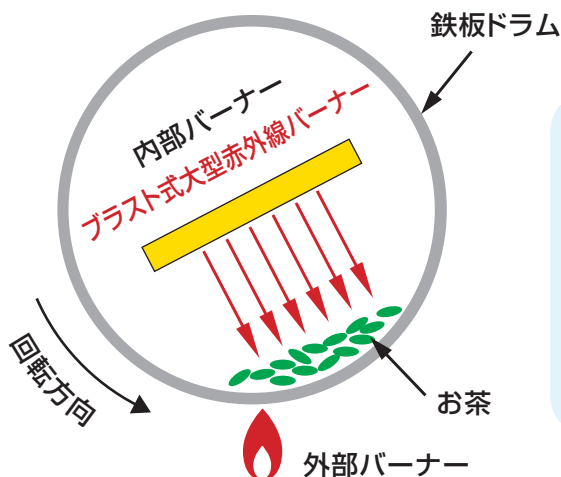
加熱時間が短いため、お茶の色、香り、風味を損なうことがありません。また、遠赤外線はお茶の内部に作用するため、香味が保たれ、お茶の長期保存も可能になります。

### 比例制御方式による温度調節

バーナー燃焼は全て比例制御方式を採用していますのでハンチングの無い安定した温度制御が可能です。これにより品質バラツキのない均一製品に仕上がります。



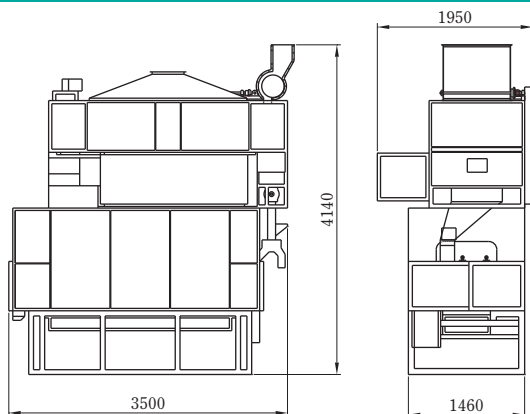
全体構成図



## ブラストバーナーの放射温度と表面色



## 据付寸法図



## 仕様

ネット有効面積	4.5㎡	
ドラム容量(mm)	1,200φ×3,000	
スパイラルピッチ(mm)	120	
ガス消費量 Max (kcal/h)	透気バーナー	50,000
	内部バーナー	30,000
	外部バーナー	20,000
乾燥時間可変範囲(min)	8.2~24	
火入れ時間可変範囲(min)	3.5~8	
処理能力(kg/h)	150~250	
所要電力(3相200V, kW)	2.0	

■仕様及び寸法は、改良のため予告なく変更することがありますのでご了承下さい。



株式会社 山益

### □ 本社・工場

〒834-0001 福岡県八女市宅間田270-1  
TEL.0943-25-5656 FAX.0943-25-5657  
e-mail/office@yamamasu.jp

### □ 静岡事業所・工場

〒421-0304 静岡県榛原郡吉田町神戸2849  
TEL.0548-32-0853 FAX.0548-32-6968  
e-mail/office-s@yamamasu.jp

### □ 鹿児島営業所

〒891-0117 鹿児島県鹿児島市西谷山2丁目3-18  
TEL.099-204-0720 FAX.099-204-0724

