

遠赤外線の効果で素晴らしい焙煎（火入れ）が出来ます！

● 小さくおいて、大きな仕事。

従来の遠赤外線乾燥機は大型の物がほとんどで、スペース的な問題や、アフターに関しても大掛かりになるので「少しだけ欲しい」という時に効率が悪い物になっていました。本機なら、試作品の製造や、店頭においてのプレゼン等にも使う事ができます。

● 効率よく加熱。加熱時間を大幅に短縮。

遠赤外線は直接お茶に吸収され、お茶の内部から加熱します。その為空気等を温める事なく効率よくお茶を乾燥します。一回の加熱時間が1Kgのお茶でしたら4分と短く、省エネ、生産性の向上コストダウンに貢献します。

● ランニングコストを低減

従来の遠赤外線乾燥機はセラミックヒーター（電気）を使用しており、1度に数10KWの電力を必要としていました。その点、小型遠赤外線回転火入れ機（仮）はガスバーナーを使用して遠赤外線を全体に放射しますのでランニングコストが従来の1/4ですみます。

● お茶の色、香り、風味を保持

加熱時間が短いため、お茶の色、香り、風味を損なう事はありません。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します。



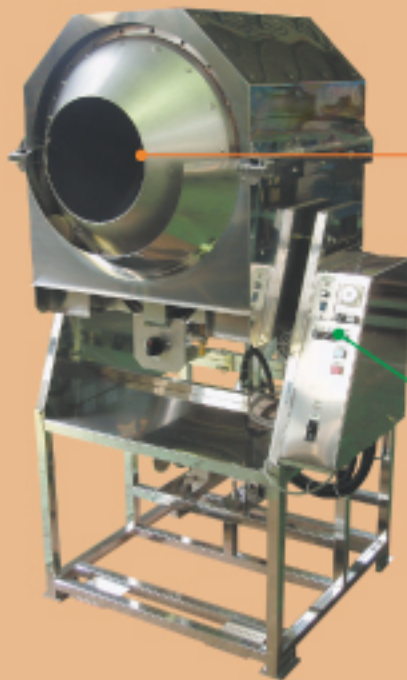
小さくおいて  
大きな仕事。  
山益

バイセン

遠赤外線食品火入れ機

BAI - SEN

省スペースなのに本格志向。遠赤外線でおいしいお茶の出来上がり。

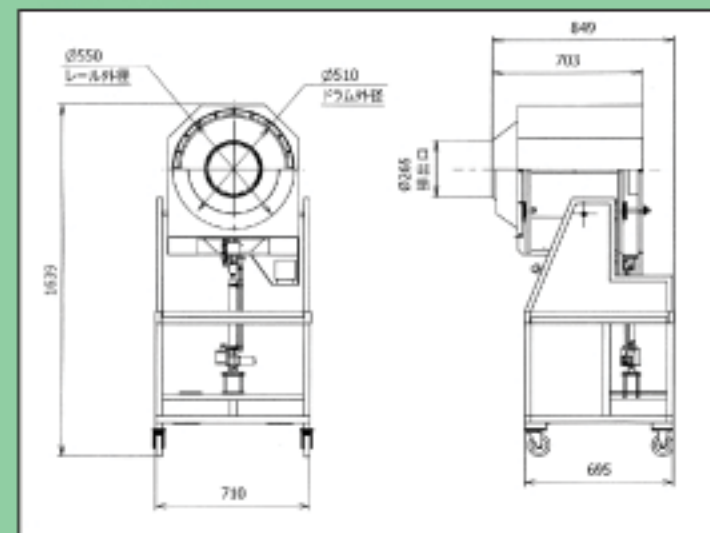


ドラム内部

操作盤

- ドラム内面セラミック溶射仕様なので遠赤外線効果が得られます。
- 火入れに応じてテフロン加工のドラムに載せ換え可能（焦げ付きやすいもの）
- 攪拌板によって効率の良い火入れができます。
- 電動シリンダーにて自動排出
- 乾燥時間タイマー付き（秒、分、時間）切替可能タイマープザーにてお知らせします。
- ドラム回転スピード調整可能、コントロールにて回転速度を調整出来ます。
- ドラム連動、寸動切替  
連動：リミットエンドにてドラムが止まります。  
寸動：任意でドラムの位置を止める事が出来ます。
- シンプルで使いやすい操作盤になっています。

機械寸法図



電気使用量

動力	単相 100V	90W
ブロー	単相 100V	40W
電気シリンダー	出力側	DC24V 3.2A
	入力側	100V 1.8A

機械仕様

外形寸法(W×D×H)	84.9cm×71.0cm×163.9cm
バーナー	ブンゼン式バーナー
使用カロリー	12000kcal (4000kcal×3連)
	低圧280mAq
ドラム内面	セラミックコート

● 外観・仕様は改良の為、予告なしに変更する場合がありますのでご了承ください。

株式会社  
山益製作所  
www.yamamasu.jp

本社・工場 〒421-0304 静岡県橋原郡吉田町神戸2849  
TEL 0548(32)0853 (代) FAX 0548(32)6968  
九段工場・営業所 〒834-0065 福岡県八女市亀甲190-3  
TEL 0943(25)5656 FAX 0943(25)5657  
関西営業所 〒610-0322 京都府京田辺市普賢寺打垣内24  
TEL 0774(64)7511 FAX 0774(64)7520  
杭州山益茶業機械有限公司  
中華人民共和國 浙江省杭州市長山西路 101 号匯正科技大樓 3 樓 A 座



www.ym-group.jp