

回分型直火焙煎装置 RK-150

ドラム内で混合攪拌して焙煎します。熱風を使用しないので香りそのまま「ふっくら」仕上げが可能。



乾燥工程、予備焙煎、仕上げ焙煎が1台で操作



回分式冷却機



コーン



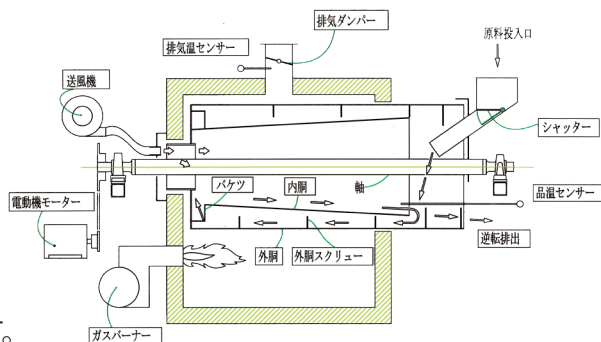
玄米

<焙煎原料>

- ◇大麦、大豆、コーン、玄米、決明子、ハト麦等の粒状原料
- ◇緑茶、杜仲、熊笹等リーフ状原料

<特徴>

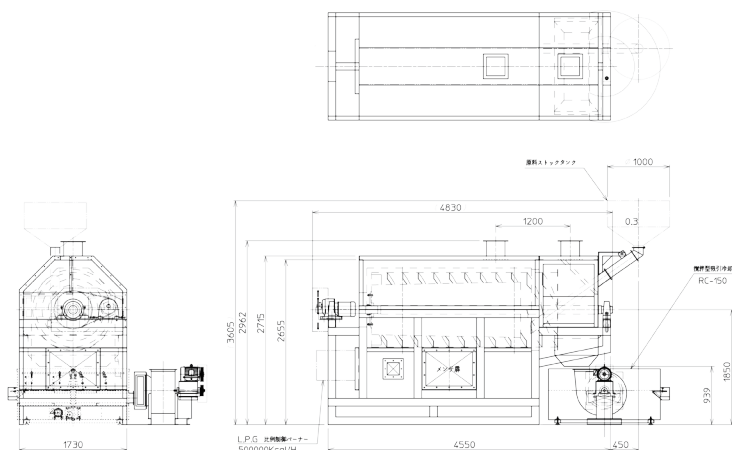
- 1.ドラム内部で混合攪拌して焙煎します。
- 2.熱風を使用しませんので香気の減少がありません。
- 3.焙煎品の温度を検出して温度制御します。
- 4.乾燥工程、予備焙煎、仕上げ焙煎が1台で操作できます。
- 5.自動的に多段階工程を行なえる為、無人運転が可能です。
- 6.焙煎ドラム内の攪拌が均一で焙煎ムラがありません。
- 7.焙煎原料によっては熱媒体を使用する焙煎も可能です。



プロセス図

<仕様>

- ◇ 電気容量
 - ・ドラム駆動モーター 三相200V 3.7K w
 - ・燃焼バーナーモーター三相200V 0.4K w
- ◇ 焙煎能力
 - ・150 k/B(大麦焙煎時の原料処理量)
 - ・1バッチを20分~30分にて焙煎します。
- ◇ 加熱バーナー
 - ・300.000kcal/h
 - ・比例制御式
 - ・使用燃料 LPG又はLNG



製造及び販売元 **西光エンジニアリング株式会社**

〒426-0041 静岡県藤枝市高柳3-30-23 TEL. 054-636-0311 FAX. 054-635-5005
E-mail. seiko-eng@kcf.biglobe.ne.jp