

機械仕様

項目	仕様
型式	IHRK-007-3
入力電源	3P 200-220V (50/60Hz) 125A
所要電源容量	25.2kVA~3000kVA
IHインバータ容量	7kw×3台
キルン有効加熱部	ODφ216.3×1200mm
温度制御	PID制御 (~350℃) 3ゾーン
加熱コイル	銅管 (水冷式: 上水200cc/min)
キルン回転数	~30 r. p. m (インバータ制御)
キルン傾斜角	Max 5°
スクリーフィーダー回転数	~90 r. p. m (インバータ制御)
スクリーフィーダー供給能力	胡麻の場合: 120kg/h (加熱物により変わります)
機械重量	約1,120kg

※ 加熱蒸気発生装置はオプションとなります。



〒510-0802 三重県四日市市三ツ谷町14-20

TEL 059-331-5536 (代)

FAX 059-328-4446

Email: info@itoh-kouki.co.jp

HP: http://itoh-kouki.co.jp/

IH加熱式 ロータリーキルン (IHRK-007-3)

Induction Heating Rotary Kiln

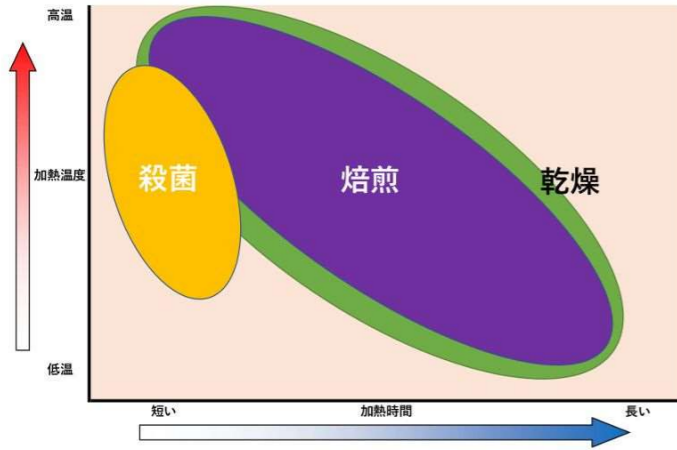


I H加熱式の回転キルンとI H加熱式の過熱蒸気を併用した、連続式のロータリーキルンで、コーヒー豆・胡麻・ナッツ類・茶葉などの殺菌、乾燥、焙煎、膨化などを行える熱処理装置です。

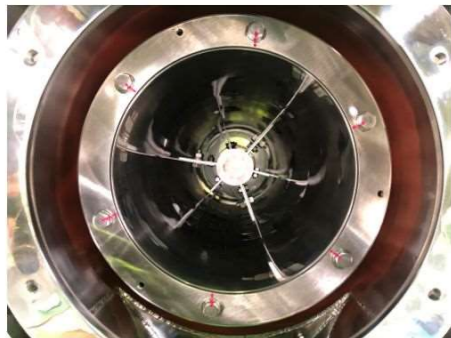
また、過熱蒸気を併用することで、キルン内を無酸素状態に近い雰囲気の中で加熱処理出来、酸化防止効果や滲出油分による発火事故防ぎます。

【特徴】

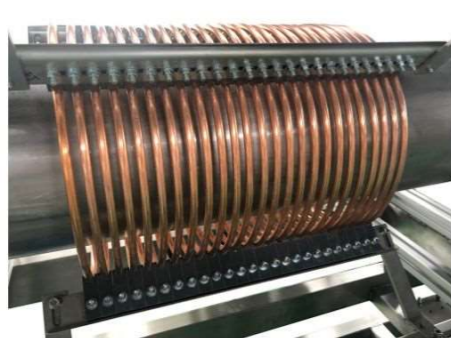
- ・IH加熱（Induction Heating）ですのでガス加熱に比べ、加熱制御が正確且つ、容易に温度コントロール出来ます。
- ・熱効率が約90%以上と高効率で、排熱による作業環境の悪化や排気設備の負荷の軽減も出来ます。
- ・火を使わないので不完全燃焼、発火事故などの可能性もほぼありません。安全・安心して御使用頂けます。また、Co2の排出は「ゼロ」。環境にも優しい機械となっています。



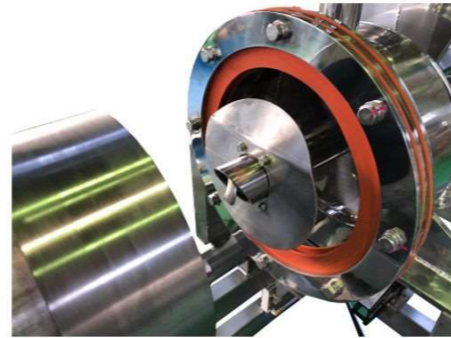
加熱時間、加熱温度、ドラム回転数の組合せで殺菌、乾燥、焙煎等様々な用途での加熱処理が可能となり、自在に思い通りの品質の商品が製造出来ます。



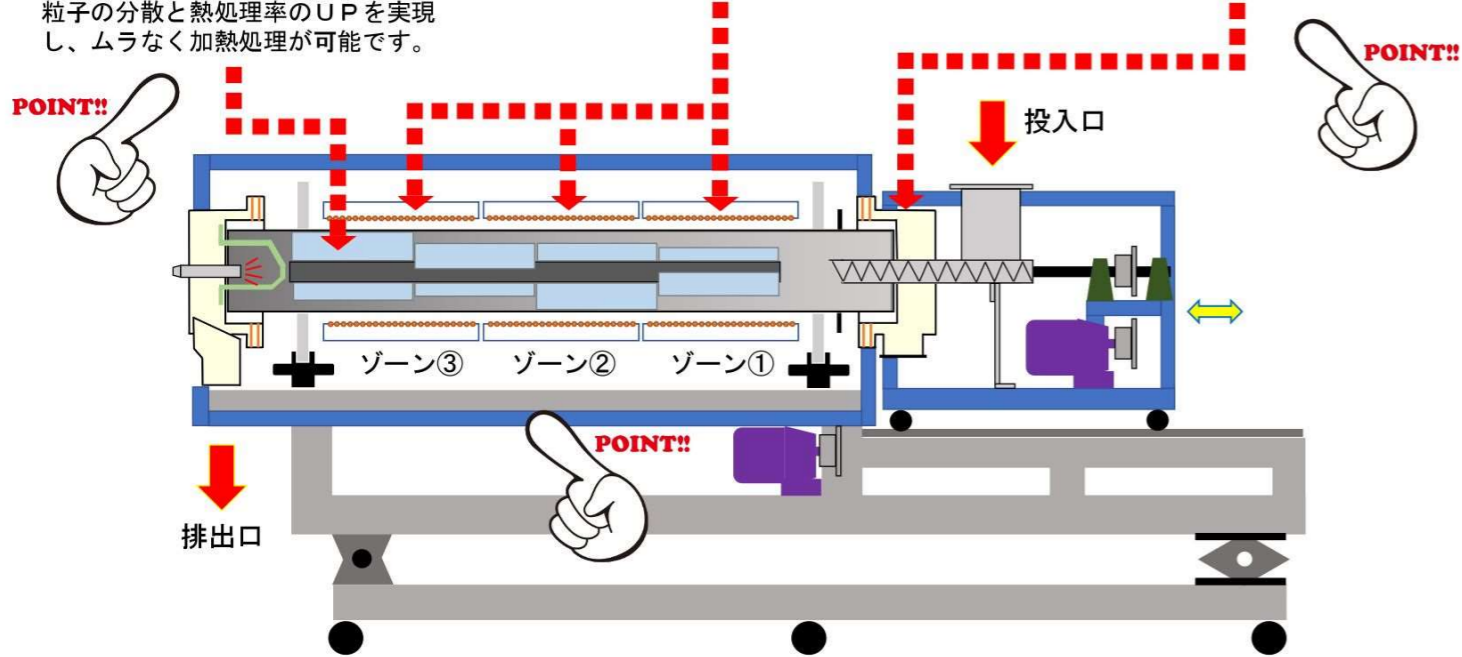
加熱されるドラム内には放射形状のバッフルプレートが複数備えられ、またその取付角度は、それぞれ異なるように配置されており、良好な粒子の分散と熱処理率のUPを実現し、ムラなく加熱処理が可能です。



加熱エリアを3ゾーンに分け、温度制御を行うので材料供給直後より、1℃単位で細やかな熱処理温度のコントロールが可能となります。



材料供給を行うスクリューフィーダーは120kg/h（胡麻）の能力です。また回転するキルン本体とは簡単に切り離し可能。楽に掃除が出来ます。



【コーヒー豆の殺菌、焙煎】

焙煎の深度	焙煎の段階	焙煎時間	風味	難易度
浅焙煎	ライトロースト	短い ↓ 長い	酸味 ↓ 苦味	難しい ↑ 易しい
	シナモンロースト			
中焙煎	ミディアムロースト			
	ハイロースト			
深焙煎	シティロースト			
	フルシティロースト			
極深焙煎	フレンチロースト			
	イタリアンロースト			



【胡麻の殺菌、焙煎】

	深焙煎ごま	浅焙煎ごま
焙煎方法	高温で深く焙煎	低温でじっくり焙煎
色	濃い茶褐色に	薄い琥珀色に
香り	薫り高く香ばしい	胡麻本来の香り
加熱温度	200℃以上	160～200℃



【ナッツ類の殺菌、乾燥、焙煎】

ナッツ、カシューナッツ、くるみ、落花生、ピーナッツ、アーモンド、ピスタチオなどの殺菌、乾燥、焙煎に。



【茶葉の殺菌、乾燥、焙煎】

茶葉を殺菌、乾燥させ香ばしい風味を引き出すロースト。ほうじ茶、烏龍茶、杜仲茶、プアール茶など各種茶葉の殺菌、乾燥、焙煎に。

