

項目	機械仕様	
型式	IHRK-007-3	IHRK-007-4
入力電源	3P 200V (50/60Hz) 125A	3P 200V (50/60Hz) 175A
所要電源容量	25. 2kVA~	33. 6kVA~
IHインバータ容量	7kwX3台	7kwX4台
キルン有効加熱部	ODφ216. 3X1200mm	ODφ216. 3X1800mm
温度制御	PID制御 (~300℃) 3ゾーン	PID制御 (~300℃) 4ゾーン
加熱コイル	銅管 (水冷式: 上水200cc/min)	
キルン回転数	~15r. p. m (インバータ制御)	
キルン傾斜角	Max 5°	
スクリュウフィーダー回転数	~30r. p. m (インバータ制御)	
スクリュウフィーダー供給能力	胡麻の場合: 80kg/h	胡麻の場合: 80kg/h
生産能力 (参考値)	胡麻の場合: 48kg/h (焙煎深度により変わります)	胡麻の場合: 72kg/h (焙煎深度により変わります)
機械重量	約1, 120kg	約1, 320kg
全長: A	2745mm	3660mm
投入口高さ: B	1200mm	1280mm
排出口高さ: C	720mm	800mm
全高: D	1290mm	1370mm

※ 加熱蒸気発生装置はオプションとなります。



伊藤工機株式会社
 ITOH KOUKI CORPORATION
 〒510-0802 三重県四日市市三ツ谷町14-20
 TEL 059-331-5536 (代)
 Email info@itoh-kouki.co.jp
 HP https://itoh-kouki.co.jp/

IH加熱式 ロータリーキルン

New!!

(IHRK-007-3・IHRK-007-4)

Induction Heating Rotary Kiln

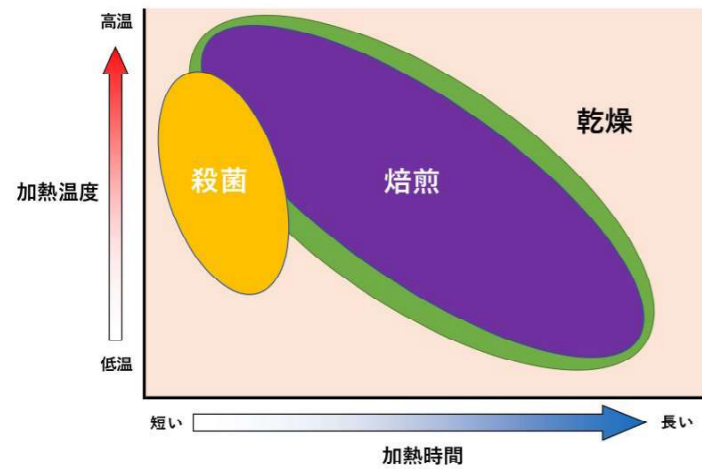


I H加熱式の回転キルンとI H加熱式の過熱蒸気を併用した、連続式のロータリーキルンで、コーヒー豆・胡麻・ナッツ類・茶葉などの殺菌、乾燥、焙煎、膨化などを行える熱処理装置です。

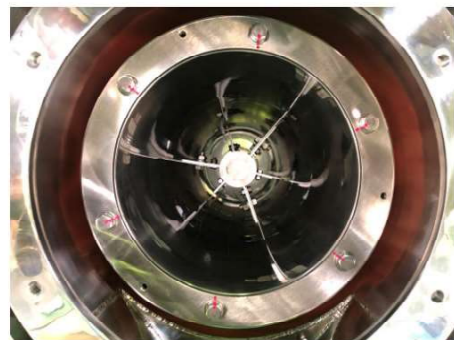
また、過熱蒸気を併用することで、キルン内を無酸素状態に近い雰囲気の中で加熱処理出来、酸化防止効果や滲出油分による発火事故防ぎます。

【特徴】

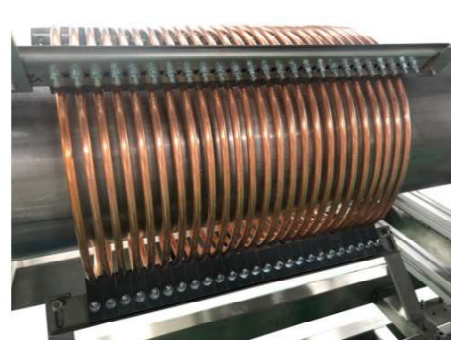
- ・IH加熱（Induction Heating）ですのでガス加熱に比べ、加熱制御が正確且つ、容易に温度コントロール出来ます。
- ・熱効率が約90%以上と高効率で、排熱による作業環境の悪化や排気設備の負荷の軽減も出来ます。
- ・火を使わないので不完全燃焼、発火事故などの可能性もほぼありません。安全・安心して御使用頂けます。また、Co2の排出は「ゼロ」。環境にも優しい機械となっています。



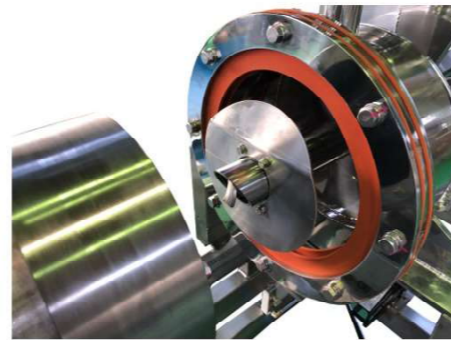
加熱時間、加熱温度、ドラム回転数の組合せで殺菌、乾燥、焙煎等様々な用途での加熱処理が可能となり、自在に思い通りの品質の商品が製造出来ます。



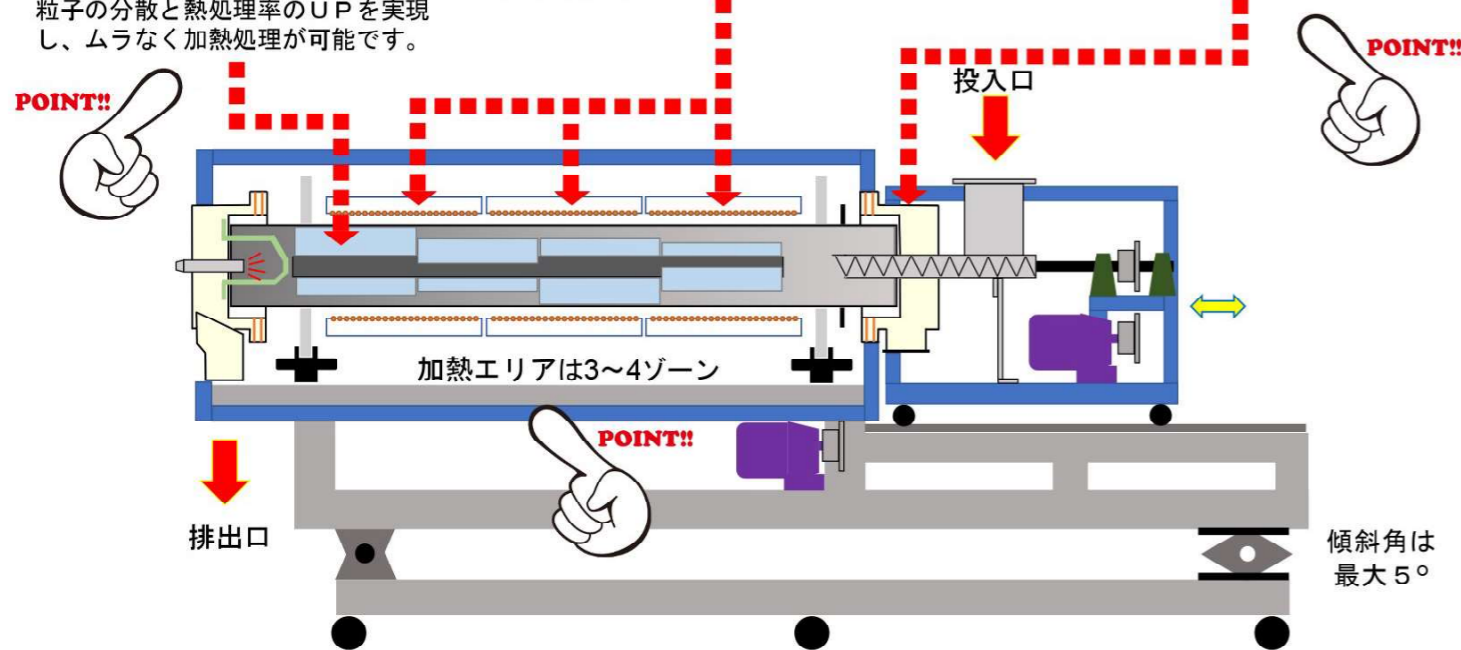
加熱されるドラム内には放射形状のバッフルプレートが複数備えられ、またその取付角度は、それぞれ違うように配置されており、良好な粒子の分散と熱処理率のUPを実現し、ムラなく加熱処理が可能です。



加熱エリアを3~4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80kg/h（胡麻の場合）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。

