

明日を創る力



最小12kgから加工できる小型無洗米製造装置

アラワンジャー®

SJR010B



SJR010B

SATAKE CORPORATION

小回りを利かせて、ニーズに合った無洗米を提供



特長

1.安全・安心な構造

お米が触れる部分は全てステンレス。加工工程は全て密閉されているので、外部からの異物混入を防げます。また機械内部は残留レス構造ですので、品種切換え時の異品種混入を防止することができます。

2.「美味しさ」を提供

大型タイプで実績のある湿式精米方式を採用。うまみ層を残して糊粉層を完全に除去しますのでお米の食味値が向上します。仕上がった無洗米の品質は、米穀公正取引推進協議会の基準をクリアしています。

3.低コスト

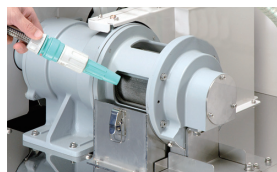
ランニングコストは1kgあたり約1.5円(※)と、低コストで無洗米を製造することができます。(※機械償却・人件費は含みません)

4.省スペース

各工程を集約したコンパクト設計で設置面積は2m²未満。設置場所の自由度が高く、既存設備の増改造も容易です。工程間の搬送距離が短いため、お米にもやさしい構造です。

5.簡単メンテナンス

オープン構造で清掃もラクラク。シンク方式ですから湿式精米部、除糠部は簡単に水洗いができます。

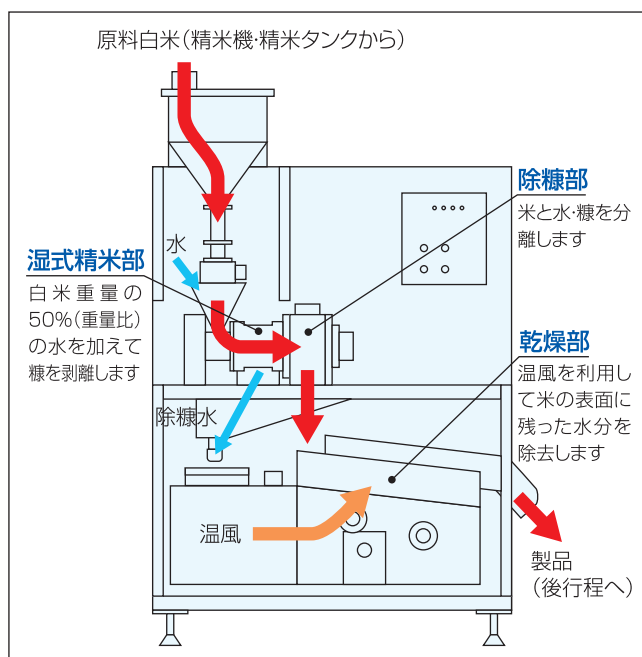


仕様

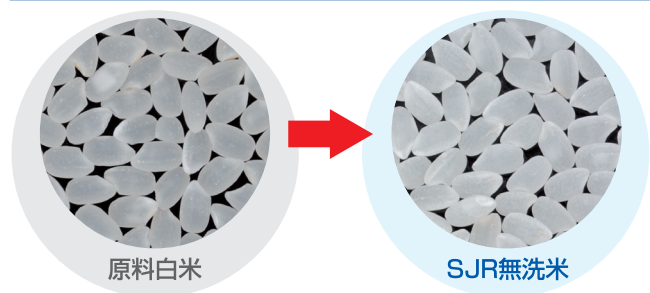
型 式	SJR010B(アラワンジャー)
使用原料	白米(短粒種・うるち米・もち米に限る)〈注1〉
処理能力	100kg/h
加工方式	湿式精米方式(加水精米仕上)
使用水量	50ℓ/h(白米流量の50%、重量比)
排水量	使用水量とほぼ同量
水添加位置	1ヶ所
最小ロット	12kg
所要動力	11.07kW(200V)+100W(100V)
質 量	360kg
寸 法	W1,390 × D950 × H1,700(mm)

〈注1〉原料白米が規格外(くず米等)の場合は、別途検討が必要です。

構造



サンプル



▲ 機械は取扱説明書をよく読み、じゅうぶんに点検整備をして正しく安全に使いましょう。商品の外観、仕様は性能改良等により、予告なく変更する場合があります。

■お問い合わせ窓口

北海道 TEL.(011)812-3666(代) 小 山 TEL.(0285)27-5060(代) 名古屋 TEL.(0586)73-2177(代) 松 山 TEL.(089)982-6990(代)
 北 上 TEL.(0197)64-0111(代) 柏 TEL.(04)7132-1181(代) 北 陸 TEL.(076)277-2085(代) 九 州 TEL.(092)412-0411(代)
 秋 田 TEL.(018)839-0891(代) 東 京 TEL.(03)3253-3112(代) 大 阪 TEL.(06)6331-0558(代) 福 岡 TEL.(092)921-6111(代)
 仙 台 TEL.(022)287-2733(代) 新 潟 TEL.(025)287-0177(代) 広 島 TEL.(082)420-8575(代) 熊 本 TEL.(096)382-2727(代)

株式会社サタケ

広島本社
〒739-8602 広島県東広島市西条西本町2番30号
TEL.(082)420-8549 FAX.(082)420-0003
Eメールアドレス plant@satake-japan.co.jp

東京本社
〒101-0021 東京都千代田区外神田4丁目7番2号
TEL.(03)3253-3112 FAX.(03)5256-7270

ホームページURL <http://www.satake-japan.co.jp/>

カタログ制作年月 2011年1月 No.92-02

株式会社サタケはマネジメントシステムの国際規格であるISO9001とISO14001の認証を取得し、高品質な商品・サービスの提供に努めています。

**ISO9001
認証取得**
(品質マネジメントシステム)

**ISO14001
認証取得**
(環境マネジメントシステム)



みんなで食料自給率アップ!

チャレンジ
未来が変わる。
日本が変わる。 25