

精米機の歴史と概念を変えた

# 東洋セラムック精米機



CB-5型



# 上段が、摩擦でも研削でもない第3の方式「刮剥精米方式」

「摩擦精米方式」は、玄米の時の、表面が滑りやすい状態では、発熱や砕粒の発生が多くなりがちです。一方「研削精米方式」は、米肌に傷をつけるため、べたべたしたご飯になってしまいます。また「研削と摩擦の併用方式」でも、研削でついた米肌の傷は最後まで残るため、食味は摩擦式のみの搗精よりも劣ります。そこで当社では、摩擦でも研削でもない第3の精米方式の開発に取り組み、新素材のファインセラミックを使用した「刮剥精米方式」を完成させ、「摩擦精米方式」と組み合わせました。

## 特 長

### 1. 精米の商品価値を高める

いまだにない全く新しい原理の刮剥精米方式で、米の自然な色つやを生かした、きれいで商品価値の高い精米に仕上げます。研米機は不要です。

### 2. 砕粒が少なく歩留りは最高

「刮剥方式」は、搗精初期の滑りやすい玄米に対しても、低圧で極めて効率良く糠層のみを剥すことができますので、砕粒発生が少なく歩留りは最高です。

### 3. お米の新しいおいしさを生む

従来、米というものは「見ずら」と「味」が反比例すると言われてきました。東洋セラミック精米機は、米をきれいに磨きながら米肌を荒らしませんから、口当たりの良い、まろやかな食味に搗き上がります。

### 4. 騒音が普通型の1/5

防音構造で、騒音は普通型の1/5。電話での会話や早朝・深夜の運転も苦になりません。

### 5. 圧力を自動調整

硬質米には強く、軟質米には弱く、最適の加圧力を機械が自動的に選びます。

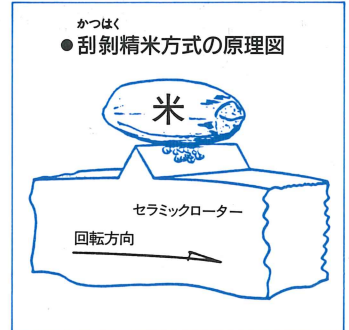
### 6. 石を選別・除去

撰穀機を内蔵。石・鉄片などの異物を除去できます。

### 7. 省スペースで使いやすい

従来、精米機と研米機の連座で行っていた工程をたった1台でこなし、設置スペースは半減。使いやすさも抜群です。

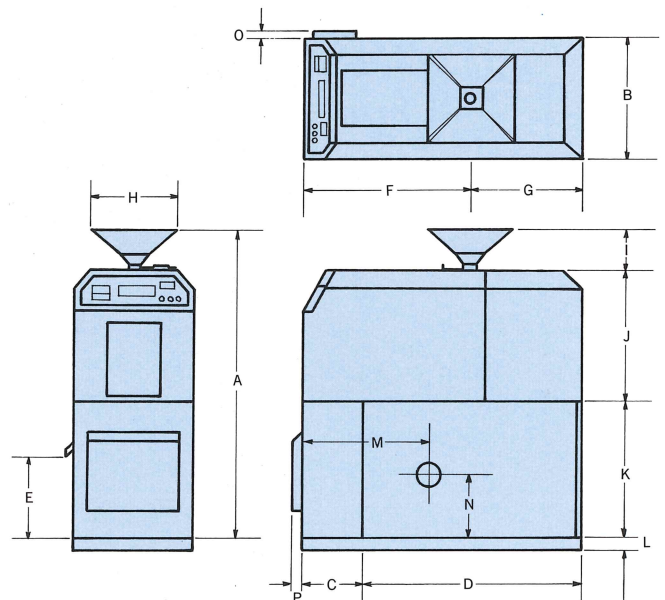
例えば、ゴボウの皮をむく時、包丁の刃をほぼ直角に立ててこすります。これを刮げるといい、中身を削らず皮だけむく調理法です。この原理を精米方式に導入し、セラミックの刃で米の糠層を刮げて剥すのが「刮剥精米方式」です。(右図参照)



## 仕 様

型 式	能 力 (kg/h)	所要動力 (kW)	寸 法 (mm)		
			幅	奥行	高 さ
CB-5	270	3.7	495	1,070	1,299
CB-10	540	7.5	580	1,315	1,393

## 寸 法 図



※ 架台はオプションです。

## 寸法 (単位mm)

型式 記号	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P
CB-5	1,299	465	275	755	305	640	390	400	185	562	552	50	450	310	30	40
CB-10	1,393	550	275	1,000	375	785	490	400	185	586	622	50	580	290	30	40

● CB型はCS型と研磨方式が異なります。

● 仕様は予告なく変更することがあります。

## 代理店



精米機械の総合商社  
株式会社 中 辻 商 会  
大阪市住吉区荻田6丁目16番18号  
電話(06)699-2201~3・691-3806

## 新技術で明日を拓く TOYO 株式会社 東洋精米機製作所

本社・工場/〒640 和歌山市黒田12  
東京支社/〒176 東京都練馬区豊玉北4-11-3  
東京営業所/〒176 東京都練馬区豊玉北4-11-3  
名古屋営業所/〒450 名古屋市中村区名駅南1-16-25  
仙台営業所/〒981-31 泉市市名坂字原田17-4  
情報センター/〒104 東京都中央区銀座5-10-13東洋精米機ビル

☎0734(71)3011☎ FAX.0734(71)7033  
☎03(557)3011☎ FAX.03(557)3115  
☎03(557)3011☎ FAX.03(557)3115  
☎052(581)2861☎ FAX.052(581)2862  
☎022(375)0111☎ FAX.022(375)0113  
☎03(574)6103