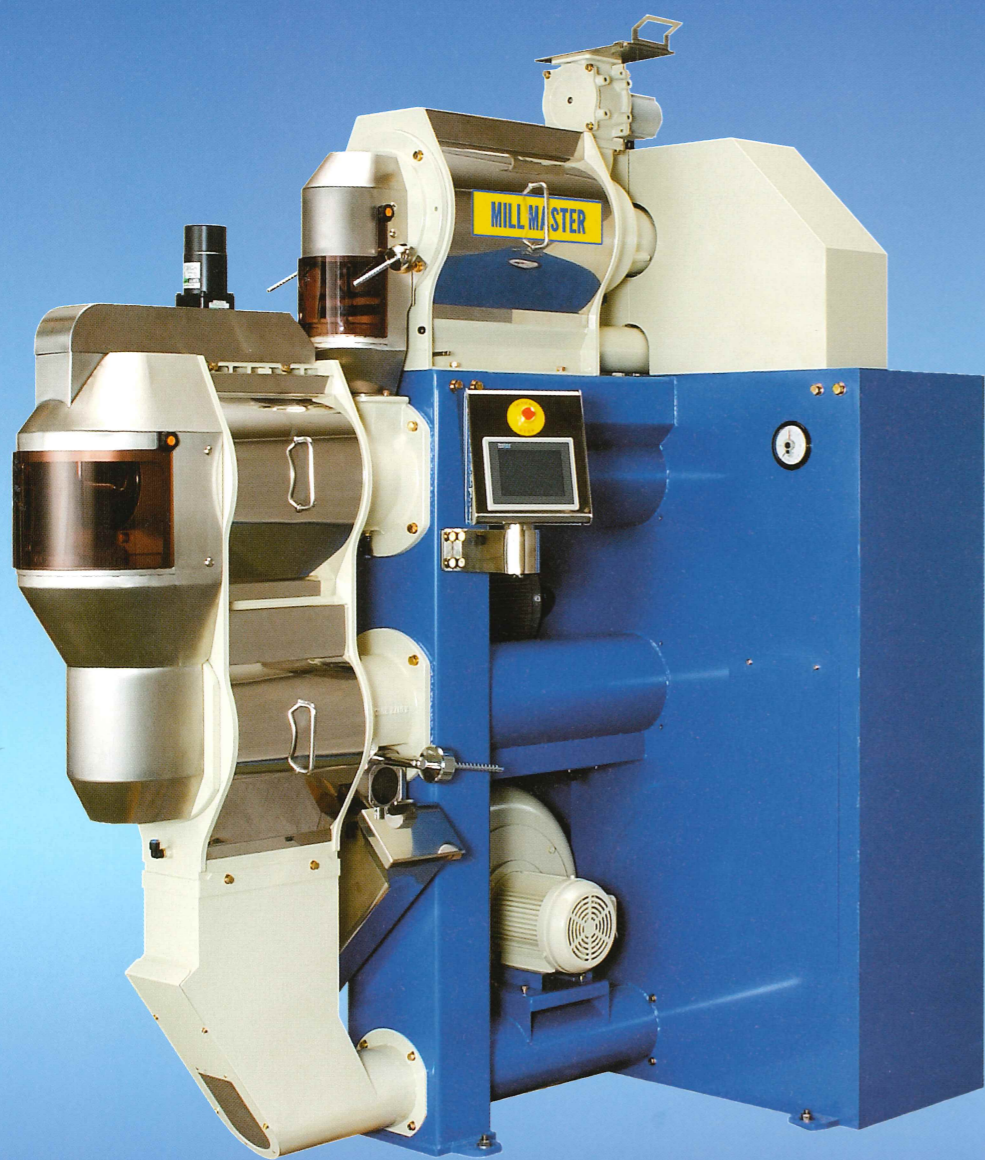


小ロット・コンタミ対応型精米機

ミルマスター[®]

SAFシリーズ・SAFFシリーズ



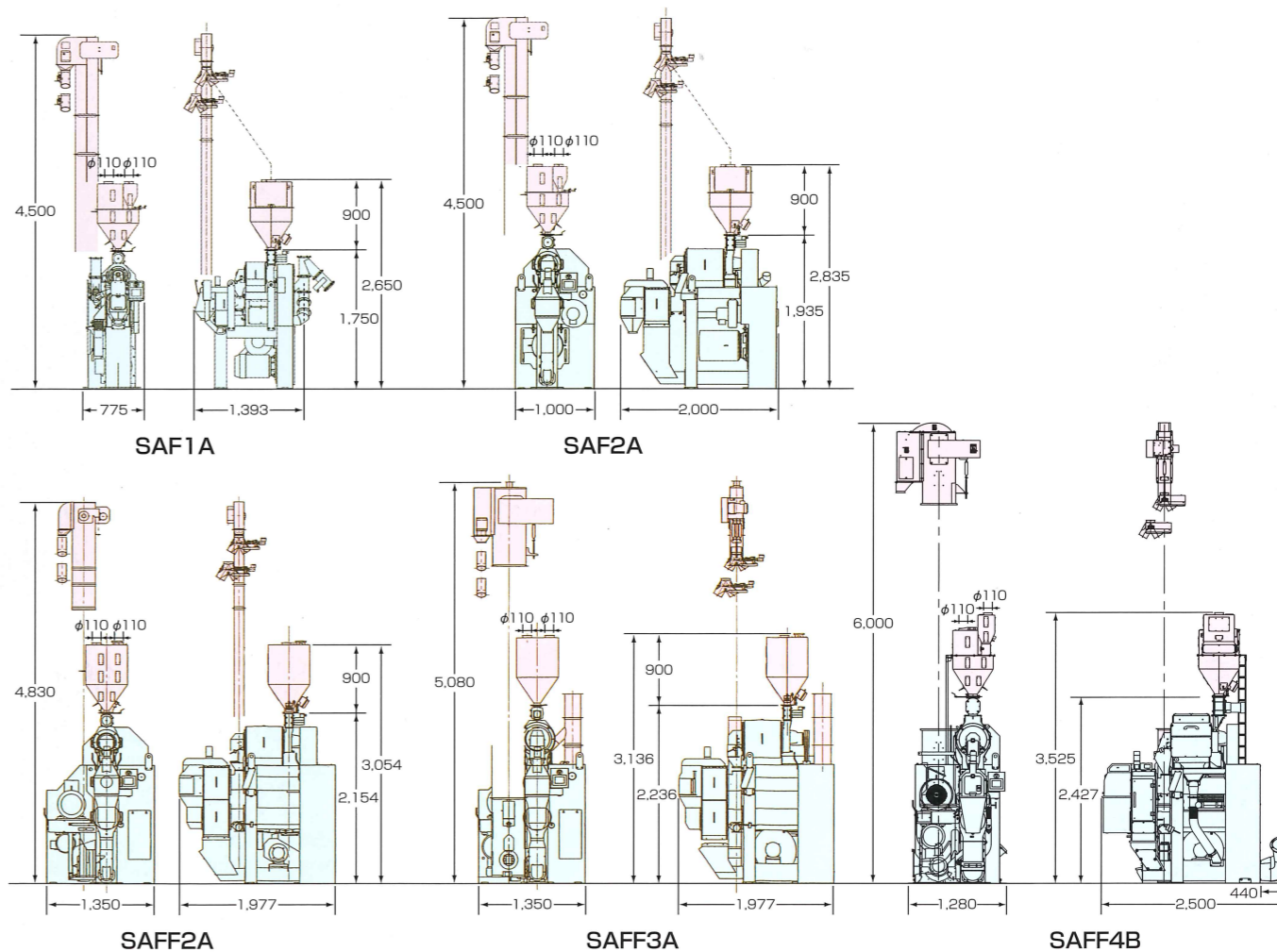
SAFF2A

SATAKE CORPORATION

仕様

型 式	SAF1A	SAF2A	SAFF2A	SAFF3A	SAFF4B
搗 精 能 力	1t/h	2t/h	2t/h	3t/h	4t/h
最 小 ロ ッ ト	30kg	60kg	60kg	90kg	120kg
精 米 方 式	「研削+摩擦」方式		「研削+摩擦+摩擦」方式		
対 象 原 料	短粒種うるち玄米 (中長粒種、特定米、酒米を除く)				
所 要 動 力	三相200V 16.7kW	三相200V 32.9kW	三相200V 40.4kW	三相200V 59.1kW	三相200V 63.2kW
質 量	900kg	1,200kg	1,400kg	1,500kg	1,600kg

寸法 (単位mm)



▲ 機械は取扱い説明書をよく読み、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

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 2012年2月 No.056-01

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)

小ロット

多品種少量生産と残留レスを実現!

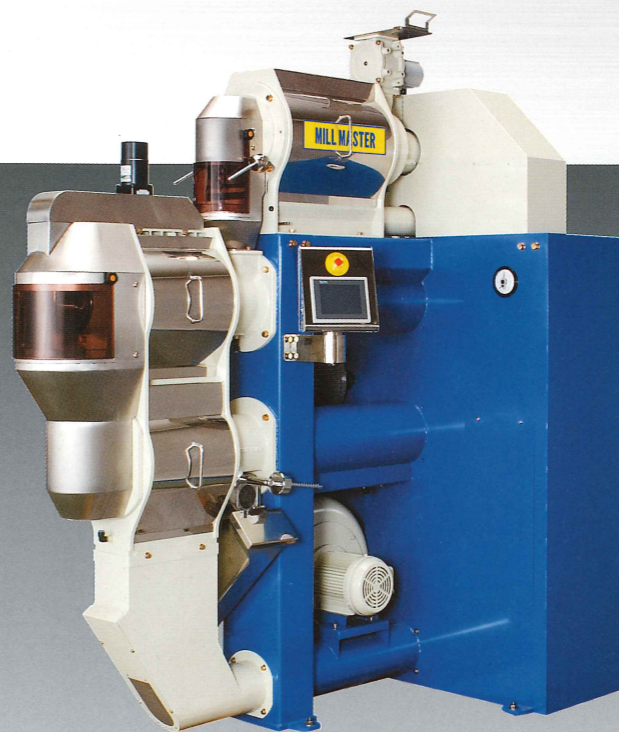
小ロット・コンタミ対応型精米機

残留レス 高品質

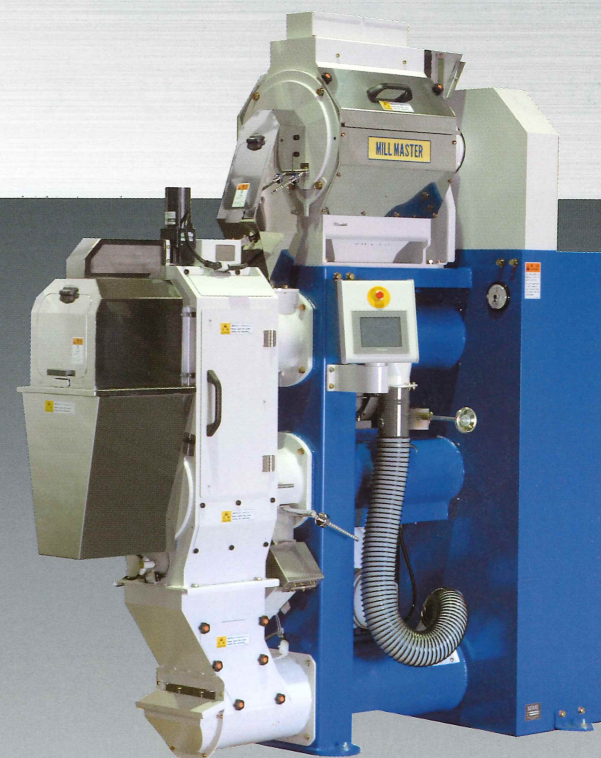
お米に対する消費者のニーズは、ますます多様化しています。そのため精米工場では、多数の製品アイテムを、必要な時に必要な分だけ、効率よく生産することが求められています。サタケの小ロット・コンタミ対応型精米機「ミルマスター」は、残留レス機構により、コンタミ問題を未然に防止するとともに、アイテムの切り替えもスムーズに行うことができますので、工場の稼働効率を大幅に向上させます。また、様々な品種のお米に対して最適な精米を行いますので、消費者へ高品質なお米をお届けすることができます。



SAF1A



SAFF2A



SAFF4B

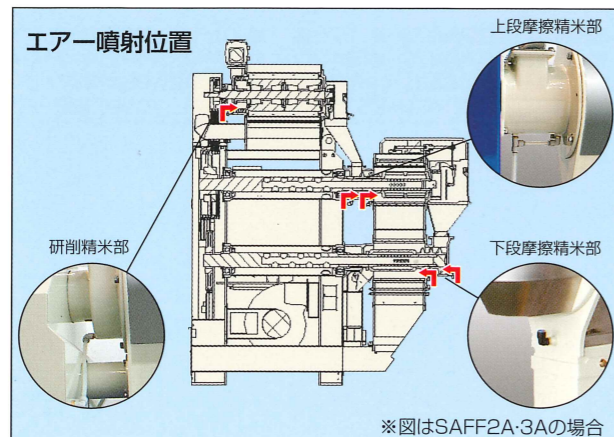
① 小ロット生産に対応

最小30kg※から搗精できますので、多品種少量生産のニーズにも対応することができます。

※SAF1Aの場合。SAF2A、SAFF2Aは60kg、SAFF3Aは90kgから搗精可能です。

② 米を残さない残留レス機構

搗精終了時には、エアにより全ての米を自動※で排出しますので、アイテムの切り替え時等においてもコンタミ問題を防止することができます。※SAF1Aは手動排出タイプもあります。

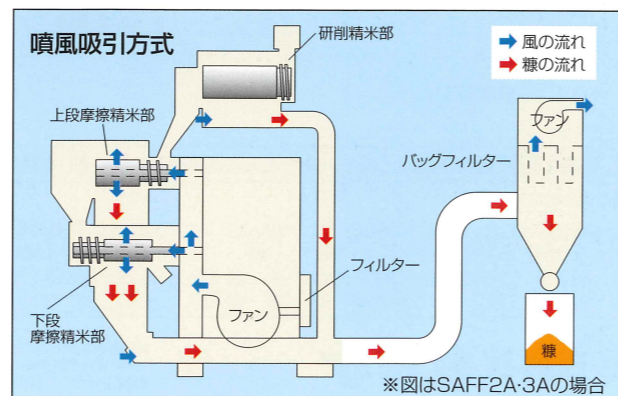


※図はSAFF2A・3Aの場合

③ 糠切れがよく、米温が低い

噴風吸引方式を採用。リングロールからの噴風により糠切れが良くなるとともに、冷却効果により米温の上昇を抑えることができます。

(吸引にはバッグフィルターが別途必要です)



※図はSAFF2A・3Aの場合

④ 高性能をコンパクトに

搬送経路を最短とし、3つの精米部※を1台に集約したコンパクトボディですので、設置スペースも少なくなります。

※SAF1A、SAF2Aは2つの精米部となります。

⑤ 品種・目的に応じた搗精制御

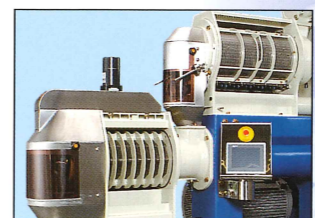
大型精米工場で多くの実績がある、サタケ独自のコンパス精米方式(研削+摩擦+摩擦のコンビネーション※)を採用。研削・摩擦各精米部での搗精配分は自由に変えられますので、品種や炊飯の目的に応じて最適な搗精をすることができます。また、高歩留で低温の搗精もコンパス精米方式の大きな特長です。※SAF1A、SAF2Aは研削+摩擦となります。



※図はSAFF2A・3A・4Bの場合

⑥ メンテナンスが容易

搗精室は、カバーを簡単に外すことのできるオープンタイプですので、ロールやスクリーンの交換、日常のメンテナンス作業が容易に行えます。

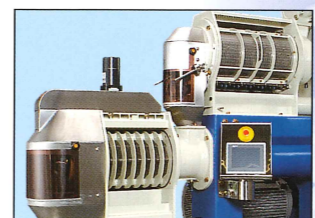
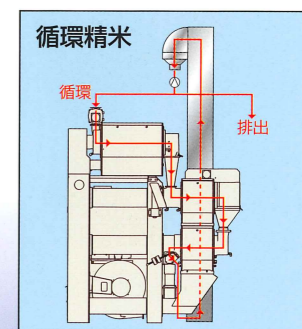


SAFF2A・3A

⑦ 常に均一な搗精が可能

摩擦精米部には自動分銅を装備。負荷が常に一定になるようコントロールしますので、ばらつきのない均一な搗精ができます。また開始時には循環精米することでムラ搗きを防止できます。

(循環精米には製品昇降機が別途必要です)



SAFF4B