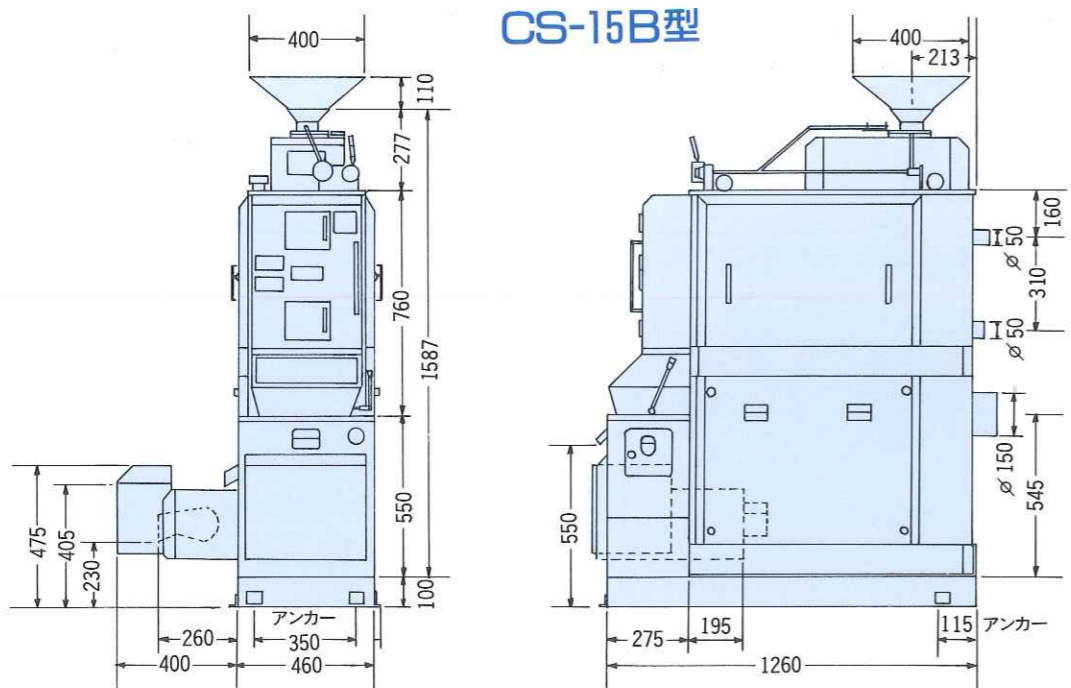


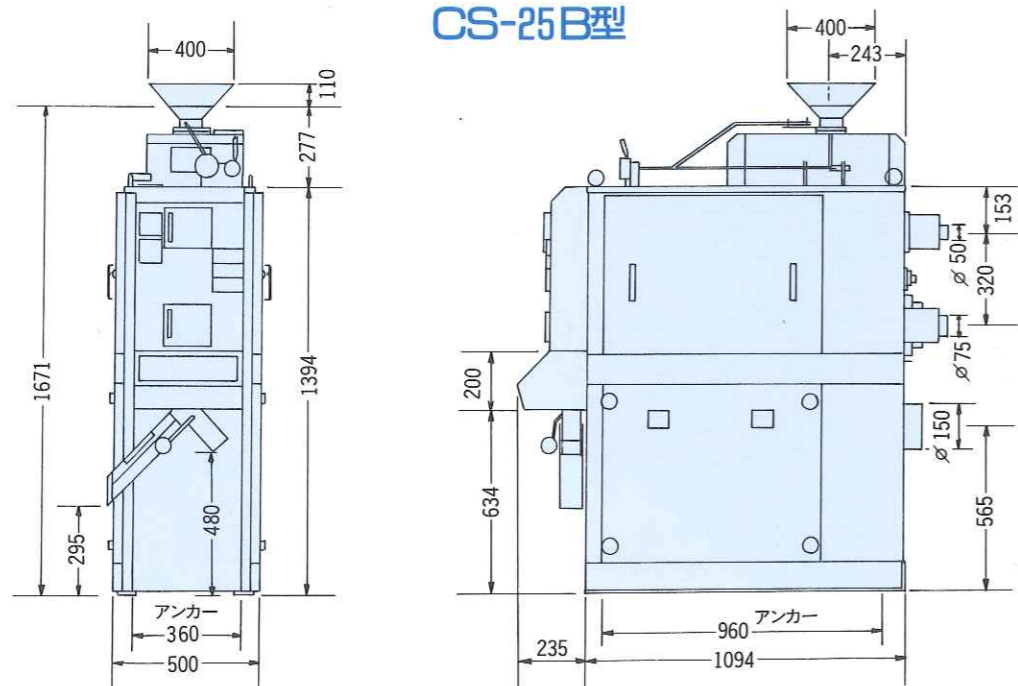
寸法図

CS-15B型



※撰穀機・ロータリーセパレーター・架台はオプションです。

CS-25B型



仕様

型式	能力 (kg/h)		所要動力 (kW)	寸法 (mm)		
	標準	最大		幅	奥行	高さ
CS-15B	720	900	11	460	1,260	1,587
CS-25B	1,200	1,500	19	500	1,329	1,671

●仕様は予告なく変更することがあります。

販売元 **株式会社 児島製機**
〒502-0905
岐阜県岐阜市山吹町3丁目1番地
TEL 058-232-2516
FAX 058-233-8989
MAIL info@kojimaseiki.co.jp
HP http://www.kojimaseiki.co.jp/

新技术で明日を拓く
TOYO 株式会社 **東洋精米機製作所**

本社・工場/〒640 和歌山市黒田2 ☎0734(71)3011☎ FAX.0734(71)7033
東京支社/〒176 東京都練馬区豊玉北4-11-3 ☎03(557)3011☎ FAX.03(557)3115
東京営業所/〒176 東京都練馬区豊玉北4-11-3 ☎03(557)3011☎ FAX.03(557)3115
名古屋営業所/〒450 名古屋市中村区名駅南1-16-25 ☎052(581)2861☎ FAX.052(581)2862
仙台営業所/〒981-31 泉市市名坂字原田17-4 ☎022(375)0111☎ FAX.022(375)0113
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 ☎03(574)6103

CAT. No.620502 1/D

精米機の歴史と概念を変えた 東洋セブニック精米機



CS-25B型

株式会社 **東洋精米機製作所**

摩擦でも、研削でもない第3の方式「^{かつ}はく^{はく}刮剥精米方式」

明治時代に「摩擦式」と「研削式」の精米方式が我が国に導入されて以来、精米機を堅型にしたり、連座式にしたり、この2方式を併用したり、という枝葉的な改良はあっても、これらに代わる基本的な技術開発は今日まで全くできていませんでした。しかし摩擦式や研削式にもそれぞれ欠点があります。すなわち摩擦式は玄米の時の、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」でも米肌に傷が残るといふ研削の欠点は避けられず、食味の点では摩擦式のみでの搗精よりも劣ります。

そこで、これらの方式に満足できなかった当社では、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、このたび遂に新素材のセラミックを使用した「^{かつ}はく^{はく}刮剥精米方式」を完成させ、「摩擦精米方式」と組合せました。従来にない素晴らしい効果を持つ、この新方式は、将来最もポピュラーな精米方式として広く利用されることでしょう。そのことは、新方式を用いた「東洋セラミック精米機」の実力が、何よりも雄弁に証明してくれています。

従来機とここが違う

① 精白米の商品価値を高める

いまだにない全く新しい原理の精米方式で、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白米に仕上げます。研米機は不要です。

② 砕粒が少なく歩留りは最高

初期搗精や最終研磨の際は米粒の摩擦係数が低く、高圧をかけなければ搗精が進まないで、どうしても砕粒が発生しやすい条件になっていました。「^{かつ}はく^{はく}刮剥方式」や「^{じゅんこう}潤糠方式」なら低圧でも十分に搗精できますから砕粒発生が極めて少なくなり、水分ロスがないことも手伝って、非常に高歩留りです。

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無傷精米・低温精米・潤糠研磨の効果で、口当たりの良い、まろやかな食味に搗精します。

④ 穀温上昇 $\frac{1}{2}$ の低温精米

上段に「^{かつ}はく^{はく}刮剥方式」、中段に「摩擦方式」、下段に「^{じゅんこう}潤糠方式」と、それぞれの工程で最も高い効率を発揮する精米方式を配置していますから、搗精・研磨の際の発熱を従来機の約 $\frac{1}{2}$ に抑えることができました。

⑤ 水分ロスはほとんどゼロ

従来機では搗精や研磨の際に米粒から水分が放散し、水分値が1%近く減少するのが常識でした。東洋セラミック精米機は低温精米の効果で、水分ロスがほとんどゼロという画期的な数字を実現しました。

⑥ 倍に近い高能率

従来機の場合、例えば25馬力（本機15馬力、研磨10馬力）のセットで、処理能力は毎時12~13俵程度でした。東洋セラミック精米機（CS-25B型）なら、研磨まで含めて25馬力で処理能力は毎時20~23俵。従来機の倍に近い高能率です。

⑦ 電力消費は約半分

能率が倍近くもあるということは、同じ処理能力の機械で比べれば、東洋セラミック精米機は従来機の約半分の電力消費で済むということになります。これからは精米設備の省エネルギー化ということも真剣に取り組まなければならない問題ではないでしょうか。

⑧ 設置スペースは極小

従来2~3台の連座で行っていた、初期搗精から最終研磨までの工程をたった1台でこなしますから、設置スペースは極小です。



▲ CS-15B型（撰穀機・架台はオプション）

上段……「^{かつ}はく^{はく}刮剥方式」

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をむく調理法です。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「^{かつ}はく^{はく}刮剥精米方式」です。（下図参照）

蠟質に覆われた滑りやすい玄米に対しても低圧・低温で極めて効率良く糠層のみを剥すことができ、決して澱粉質に傷をつけたり、削ったりしないのが特長です。

中段……「摩擦方式」

上段で搗精され、中果皮が現われた米粒は、東洋コントロール精米機で定評の「へ」の字型ロールによる「無段摩擦精米方式」により精白完了間近まで搗精されます。この段階は米粒が滑りにくいので摩擦式の長所がフルに発揮され、低温・無傷の搗精が行なわれます。

下段……「^{じゅんこう}潤糠方式」

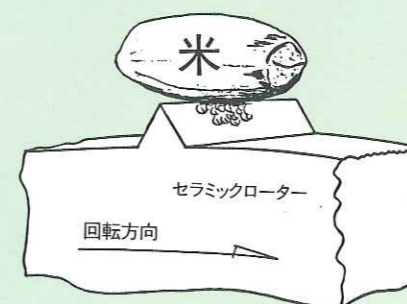
最終搗精と研磨は、これも新方式である「^{じゅんこう}潤糠方式」で行なっています。板の間に湿ったお茶がらを撒いて、細かなホコリを吸収させて掃除するのと同じ原理で、湿った糠玉を利用して糠の微粉を吸収させる方式です。従来の「乾式研磨」は糠粉の除去が不完全で穀温も上昇しがちです。また、従来の「湿式研磨」は米粒に直接水をかけるため、米粒表面の組織に変化を与え、食味を悪くします。潤糠方式は、低温で効率良く、糠粉を残さず非常にきれいに研磨できるので、いわゆる「米色の光沢米」に仕上り、また、米肌の組織を荒らさないことで食味を悪くすることはありません。

● セラミック ローター



かつはく

● 刮剥精米方式の原理図



● CS-25B型