新技術で明日を拓く
TOYO

精米機の歴史と概念を変えた

東洋セラミック精米機

CB-5型
CB-10型
CB-15型

株式会社 東洋精米機製作所

上段が、摩擦でも研削でもない第3の方式「刮剝精米方式」

「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「刮剝精米方式」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

いままでにない全く新しい原理の刮剝精米方式で、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

「刮剝方式」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剝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。

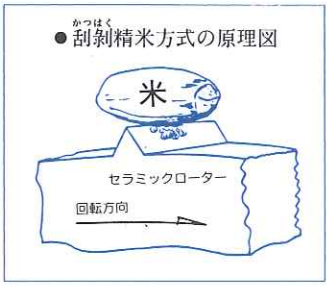
6．石を選別・除去

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な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。

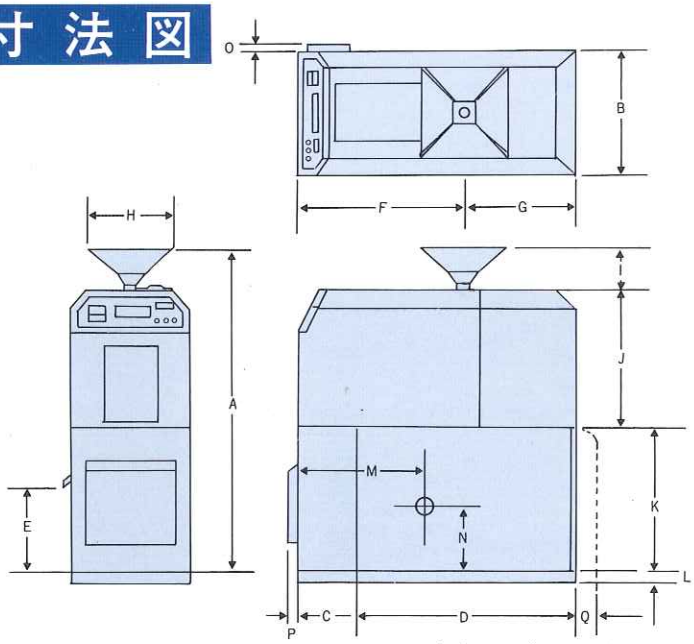
例えば、ゴボウの皮をむく時、包丁の刃をほぼ直角に立ててこすります。これを刮げるといい、中身を削らず皮だけむく調理法です。この原理を精米方式に導入し、セラミックの刃で米の糠層を刮げて剝すのが「刮剝精米方式」です。（右図参照）



仕　様

型式	能力 (kg/h)	所要動力 (kW)	寸法 (mm) 幅	奥行	高さ
CB-5	330	3.7	495	1,070	1,299
CB-10	660	7.5	580	1,315	1,393
CB-15	990	11.0	580	1,415	1,393

寸法図



※架台はオプションです。

寸法（単位㎜）

型式 記号	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q
CB-5	1,299	465	275	755	320	640	390	400	185	562	552	50	450	310	30	40	—
CB-10	1,393	550	275	1,000	390	785	490	400	185	586	622	50	580	290	30	40	—
CB-15	1,393	550	275	1,000	390	785	490	400	185	586	622	50	580	290	30	40	100

（最下点）

●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。

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１１番地
TEL　０５８－２３２－２５１６
FAX　０５８－２３３－８９８９
MAIL　info@kojimaseiki.co.jp
HP　http://www.kojimaseiki.co.jp/

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／〒640-8341 和歌山市黒田12　☎0734(71)3011㈹　FAX.0734(71)7033
東京支社／〒176-0012 東京都練馬区豊玉北4-11-10　☎03(3557)3011㈹　FAX.03(3557)3115
東京営業所／〒176-0012 東京都練馬区豊玉北4-11-10　☎03(3557)3011㈹　FAX.03(3557)3115
名古屋営業所／〒450-0003 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／〒981-3117 仙台市泉区市名坂字原田3-22　☎022(375)0111㈹　FAX.022(375)0113
情報センター／〒104-0061 東京都中央区銀座5-10-13　☎03(3574)6101㈹　FAX.03(3574)6104
東北サービスセンター／〒964-0812 福島県二本松市関44　☎0243(22)8200㈹　FAX.0243(62)2046