最新技術で商品力向上実現

多機能な石抜精米機

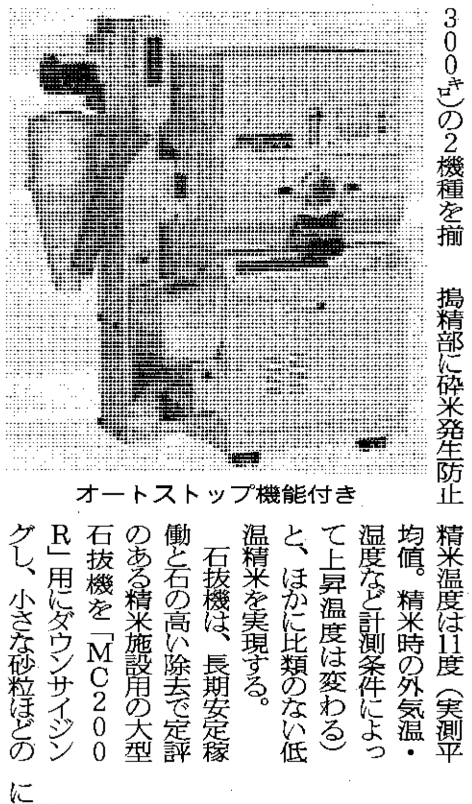
砕米を防いで高歩留り実現

㈱丸七製作所

精米機メーカーの㈱丸七製作所（阿部信一社長、本社・東京都足立区）が開発した新製品「多機能型石抜精米機MC200Rシリーズ」は、精米・石の除去・小米取り（粒揃い）・再冷却・白米の袋詰めなど一連の精米工程を実用本位で一元化させている。

コメの付加価値を高めるために必須の「低温精米能力」「除糠力」などの〝コア・クオリティー〟を一段と向上させている。一台で複数の精米工程作業をこなせるだけでなく、少ない労力で効率的な収益向上を望む産直農家や産地直売所向けに最適で、これからの時代を担う精米機だ。

MC200Rシリーズは、主動力にIE3準拠で省電力タイプの三相200㌾/2・2㌔㍗モーターを搭載したスタンダードモデルの「MC200RS」（1時間当たり精米能率220㌔）と、同じく三相200㌾/3・7㌔㍗モーターを搭載したハイスピードモデルの「MC200RHS」（同300㌔）の2機種を揃える。それぞれオートストップ機能付きモデルを加え、合計4型式をラインアップする。

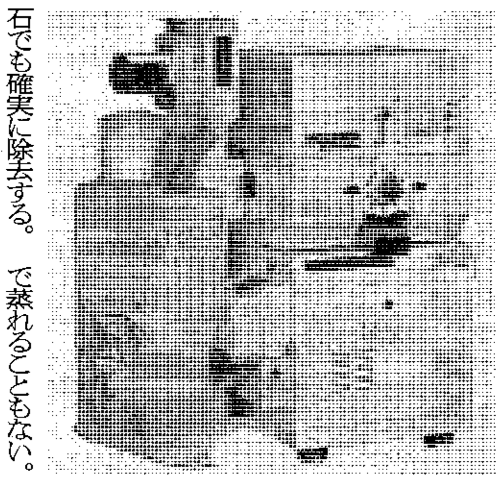

オートストップ機能付き

各機種・モデルとも精米中の負荷がひと目で分かるアンメーターを標準装備し、コメ詰まり等のトラブルを未然に防ぐだけでなく、コメの性質に応じた丁寧な精米が行える。同社伝統の大口径搗精ロールは、低回転で優しく精米するため、見た目もツヤやかな白米に仕上がる。

搗精部に砕米発生防止機能を備えているため、割れ米の発生を抑えて高い歩留りを実現（実用新案）し、新開発の強力な吸引力を発揮するターボファンが高い除糠力を発揮して糠切れが良い。大量の外気を搗精部内に取り込んで冷却しながら精米するため、コメが熱くなることがない。

一般的に精米温度（精米時の上昇温度）が15度以内であれば低温精米といわれるが、「MC200RS」「同RHS」の平均精米温度は11度（実測平均値。精米時の外気温・湿度など計測条件によって上昇温度は変わる）と、ほかに比類のない低温精米を実現する。

石抜機は、長期安定稼働と石の高い除去で定評のある精米施設用の大型石抜機を「MC200R」用にダウンサイジングし、小さな砂粒ほどの石でも確実に除去する。石抜機の出口先端に装備したセレクターが未熟米、砕米等の小米を選別除去し、精米後の白米を粒揃いに仕上げる。


精米後、コメを直接袋詰め

低温精米されたコメは、石抜機側のファンの風でさらに2次冷却（マイナス約3度）され、直接袋取りしたコメが袋内で蒸れることもない。一連の精米作業を終了すると、コメは標準装備の専用昇降機によって直接コメ袋に詰められる。

昇降機はバケット式のため、スクリュー式のように円筒とスクリューとの隙間にコメが挟まって割れる心配がない。色彩選別機との連結用にも使用できる。

またスタンダードモデル「MC200RS―A」、ハイスピードモデル「MC200RHS―A」はオートストップ機能を装備する。一連の精米作業終了後には自動的に電源が停止するため、うっかりスイッチを切り忘れたとしても、安全に作業を終えることができる。

作業性とメンテナンス性も向上しており、玄米ホッパーへの張り込み口の高さを低くする（1060㍉）ことにより、作業負担を軽減させている。メンテナンスは、精米機の正面パネルを左右に解放することにより、すべて正面から簡単に精米機構部や石抜機構部の掃除や点検が行える。

丸七製作所では、「プロのコメ農家が製品モニターとなり、実際に使用したユーザーの視点に基づき、さまざまな意見を取り入れて改良を重ねた製品」と語っている。

同社の希望販売価格（税別）は、スタンダードモデル「MC200RS」が53万円、「MC200RS―A」（オートストップ機能付き）は58万円。ハイスピードモデル「MC200RHS」が58万円、「MC200RHS―A」（オートストップ機能付き）は63万円。詳しい問い合わせは同社山形工場（☎023・632・0055）まで。

精米プラント設計・施工
店頭精米機・企画
コイン精米機

ライズコミタ
代表　込田三郎

〒332-0034　埼玉県川口市並木1-13-32-306号
TEL　048-251-4006
FAX　048-251-4008

幅広い米粉食品開発に

小回り利く製粉機で後押し

㈱西村機械製作所

早くから米粉の可能性に着目し、米粉業界のパイオニア企業として活躍する㈱西村機械製作所（大阪府八尾市）。業界でも注目度の高い小型で小回りが利く米粉製造機「フェアリーパウダーミル」により、これまで米粉を使ったことがなかった食品会社などと新たな米粉食品開発に取り組んでいる。米粉バームクーヘンや新食感の柏餅など、新たなビジネスも生まれている。

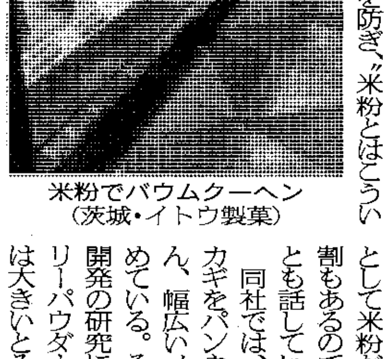
フェアリーパウダーミルは、1時間当たり最低5㌔でも気流式微粉砕が可能だ。キッチンサイズで、あらためて製粉プラントを組んだりするスペースが不要なため、パン屋や菓子屋などの小売店が既存の調理場内にも無理なく設置できる。

米粉を使った食品開発のために実験や試作を考えているユーザーが、ラボラトリー機として導入する事例も増えている。これまではすでに米粉製造機を備えている業者に試作用の米粉を委託するパターンが一般的だったが、それでは数量をまとめて依頼する必要があるほか、特殊な工夫や微妙な調整が敬遠されることが多かった。自社の店舗内でそれができれば、自在にさまざまな工夫を凝らすこともできる。

場所を取らずに設置（京都・イカリヤベイカ加工場）

実際に地場産米の特徴を生かせる粒度を試したり、もち麦や大麦、雑穀の粉砕に活用する例もある。玄米や黒米、赤米などの米粉も作れる。米粉を混ぜた生地のバームクーヘンでは生地にしっとり感が出る。柏餅に活用すると、従来より軟らかい食感の生地になる。

フェアリーパウダーミルは、超高速の気流で原料米同士を衝突させる粉砕方法のため、原料米が加熱されることがなく、デンプン損傷率が5～10%以下に抑えられる。平均粒度は50～100㍈という細かさだ。機械に慣れていない人でも簡単に掃除できる。


米粉でバウムクーヘン
（茨城・イトウ製菓）

同社の西村元樹社長は、昨年発足した日本米粉協会の米粉品質向上委員会メンバーでもある。「粗悪な米粉が出回るのを防ぎ、〝米粉とはこういう品質の物だ〟ということを訴えるためにも、米粉の基準を制定できた意義は大きい。グルテンフリーという点でも米粉の価値は注目されているが、新たに米粉に関心を持ったユーザーに安心して取り組んでもらうためには、規格があるとないとでは大違いだ」（西村社長）という。

海外も視野に

また、「すでに一部では、朝食に米粉パンを提供しているホテルが出てきた。インバウンドで外国人観光客に知れ渡れば、海外にもアピールしていける。千房のお好み焼きのように、既存のメニューに〝米粉もある〟という立ち位置で提供できれば市場も広がるのではないか。同様に健康がキーワードになった菓子も増えており、その一環として米粉が果たせる役割もあるのではないか」とも話している。

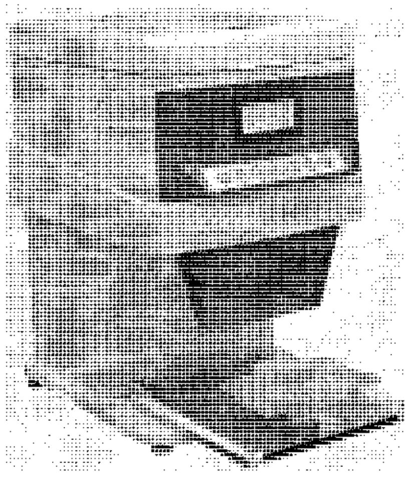
同社では、米粉普及のカギをパンや麺はもちろん、幅広いメニューに求めている。そうした食品開発の研究にも、フェアリーパウダーミルの役割は大きいとみられる。

シャリ弁ロボが大活躍

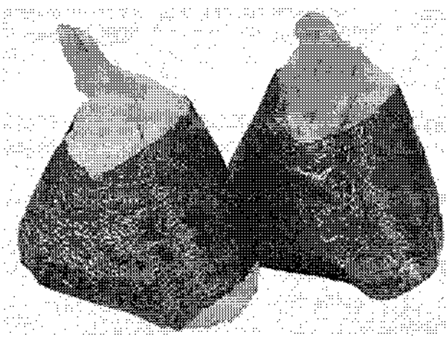
炊飯事業の強力な助っ人に

鈴茂器工㈱

鈴茂器工㈱（東京都練馬区、フリーダイヤル0120・599・333）の「シャリ弁ロボ」は、おいしいご飯の提供だけでなく、省力化にも寄与するため、さまざまな分野や店舗で採用されている。


おにぎりオプションを付けたFBB

シャリ弁ロボには「GST―FBB」と「GST―HMA」がある。両機種とも独自の「ほぐし機構」とジャーに匹敵する保温機能、素早い定量ご飯の盛り付けなどの特徴を持つ。ほぐし機構でご飯粒を〝練らず〟〝切らず〟にふんわりと食感の良いご飯に盛り付け。保温機能で温かいご飯を長時間保つことができる。数パターンの計量設定が可能なため、スイッチを押すだけで瞬時に目的の量目が計量できる。250㌘の盛り付けはわずか5秒で行う。

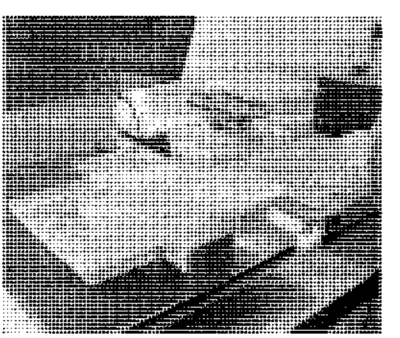

大きな具材のおにぎりも

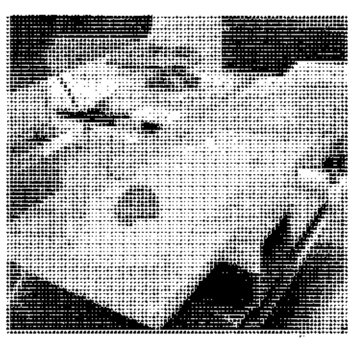
また、シンプル・コンパクト設計のため洗浄性に優れ、分解・組み立ても容易だ。ご飯はフタの付いたホッパー入りのため、落下菌対策など衛生管理も向上する。

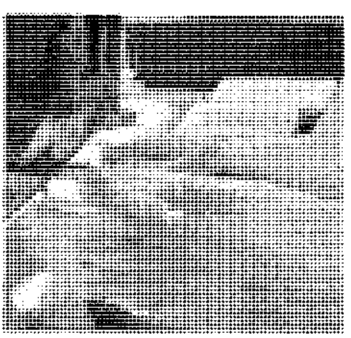
FBBはさらに、シャッター計量部に設定された量目を事前に準備する「プレ計量機能」が搭載されている。これで連続性が確保され、作業時間が短縮される。ご飯を盛り付ける中心にはスポットライトが当たり、容器を置く位置をガイドする機能もある。盛付量目は50㌘から510㌘まで対応し、7パターンの設定が可能だ。ホッパー容量は約14㍑（約9㌔）。

専用のおにぎりオプション「FBB―TOA」も用意されている。ご飯の排出部分にスライド式のトレーとおにぎりの型をセットして使用することで、ご飯の計量から成形までをスムーズに行うことができる。おにぎりの型は3種類（三角70型サンド、三角85型サンド、おにぼーサンド型）。ご飯を両脇から挟む方式のため、大きな具材の使用が可能で、他店と差別化したおにぎりも作ることができる。

GST―HMAには保湿機能が付いている。ご飯排出部に向けて適度な蒸気を当てることで、炊きたての潤いを長時間保つことができる機能だ。これによって来店客が少ない時間帯のアイドルタイムでも1杯目からおいしいご飯の提供が可能になり、廃棄ロスを削減できる。盛付量目は10㌘から999㌘まで1㌘単位で計量でき、8パターンの設定が可能だ。ホッパー容量は約16・3㍑（約10・5㌔）。


⇦ご飯を排出し


⇦具材を載せて


両脇から挟み完成

両機種は利用目的に合わせて使い分けられており、現在は牛丼・海鮮丼・天丼・カツ丼といった丼盛り、カレーライス用の皿盛り、弁当容器盛り、定食の茶碗盛りなど、さまざまなシーンで使用されている。利用業態は牛丼チェーン、天丼チェーン、カレーチェーン、宅配弁当、ファミリーレストラン、食堂、コンビニなど多彩だ。同社では近年、ホテルビュッフェでの利用を積極的に進めている。

炊飯事業に取り組む米穀業界でも、おにぎり・弁当作りなどにおおいに活用できる。単身世帯や高齢化が増加している現在、温かい白飯を好みの量だけ提供する方法も考えられる。

また、既存のコメ納入先にシャリ弁ロボを提案してもいい。コメ使用量の増加はコメ販売量の増加につながる。新規客への提案商品として紹介して採用されれば、コメの新たな販路開拓にもつながる。

米飯主食文化を世界へ
WE LOVE RICE　SUZUMO

役に立ちます。スズモの職人ロボ

ご飯を美味しく提供する全ての店舗へ。美味しさとコスト削減を実現するスズモの米飯ロボット

FBB専用おむすびオプション FBB-TOA
●ホカホカで食感の良いふんわりとしたおむすびを生産します!

確かな計量機構とほぐしの技術。
有名丼チェーンでも大活躍!!
シャリ弁ロボ GST-FBB
能力／5秒/回（250g）

保温・保湿性能が更に充実!!
炊きたてご飯をいつでも提供できます。
シャリ弁ロボ GST-HMA
能力／5秒/回（250g）

シャリ玉ロボット SSN-JLA
能力：最大4800カン/時

海苔巻きロボット SVR-NVG
能力：最大400本/時

海苔巻きカッター SVC-ATC
能力：最大2200本/時

■展示会のご案内■
美味しさと使い易さを実感できる
多彩なラインナップを展示実演!!
スズモフェア2018 大阪
9月4日(火)～5日(水) 10:00~17:00
マイドームおおさか 1F展示ホール(A)

鈴茂器工株式會社
お問い合わせフリーダイヤル
月～金 9:15～17:00
0120-599-333
出張デモも受付中（要予約）

本社/東京都練馬区豊玉北2-23-2 工場/埼玉 札幌・盛岡・仙台・浜松・金沢・名古屋・大阪・岡山・広島・福岡・熊本・アメリカ・シンガポール http://www.suzumo.co.jp

MARUSHICHI
多機能型精米機 MC200R シリーズ
プロご用達！　この1台で一括仕上げ
精米 + 石抜き + 小米取 + 袋詰め！

● 優れた精米品質
◎ 超低温精米
◎ 強力な除糠力
◎ 砕米防止
◎ 石の除去
◎ 小米の除去

MC200RS (220kg/h)
MC200RHS (300kg/h)

美味しいお米は
良い精米機から。

株式会社 丸七製作所
本社　〒120-0034　東京都足立区千住 1-23-2　電話 (03)3879-0701
山形工場　〒990-0057　山形県山形市宮町 3-4-5　電話 (023)632-0055
URL　http://www.maru-7.co.jp/
みんなでごはん

毎時6㌧タイプ発売

クリーンウインド 長距離・高品質エア搬送

㈱タイワ精機

㈱タイワ精機（高井良一社長、富山市関）はこのほど、同社エア搬送装置「クリーンウインド」の最新モデルとなる搬送能力毎時6㌧タイプの「CW―6」を発売した。基準搬送距離は水平20㍍・垂直5㍍。先行機種の1㌧／3㌧タイプ（水平4㍍・垂直4㍍）に比べ、より大量のコメを高能率に長距離搬送できる。

クリーンウインドは、周囲の常温空気をブロワで吸引してコメを運ぶ吸引式エア搬送装置。搬送直後でも穀温上昇がないほか、同社独自の「エア減速システム」（空気分離システム＋減速システム）によって砕米発生を防ぎ、白米品質を損なうことなく搬送する。1㌧／3㌧タイプは28年夏に発売され、コメ卸・小売、稲作農家、米菓工場、製粉・醸造、パック米飯工場など幅広い分野に普及。豆類の搬送にも使われている。

コメ搬送現場では、より大量のコメを長距離エア搬送できる機械への要望が強く、それに応えて6㌧タイプを開発した。ブロワを2台搭載して搬送能力を高めつつ、減速システムには新開発「旋回減速」（特許出願中）を搭載。これが高品質の長距離搬送を可能にするCW―6の要（かなめ）だ。

エア搬送配管（食品に適したステンレス製）を毎秒8・6～13・6㍍で流れてきたコメは空気と分離後、螺旋（らせん）構造の滑り台のような形状を持つ旋回減速部を通ることで十分な減速効果を得る。ロータリーバルブ到達時の白米は自動落下速度に近い毎秒2・2㍍まで減速され、衝撃を極限まで和らげることで砕米や水浸割粒が発生せず、白米品質を守り抜く長距離エア搬送を実現している。

水平20㍍・垂直5㍍搬送前後の白米品質を比較した同社試験結果（29年産富山コシ1等）によれば、砕米発生率は搬送前1・16％に対して搬送後1・09％と測定誤差の範囲内。長距離搬送でも砕米が発生せず、水浸割粒はゼロ、水分ロスもなく（搬送前後とも14・3％）、コメにやさしいエア搬送が実現されている。

CW―6はブロワ2台が標準仕様だが、搬送距離が短い場合は1台タイプも選べる。先行機種と同等の搬送距離（水平4㍍・垂直5㍍）なら、ブロワ1台で毎時6㌧の搬送能力を確保する。

多彩なレイアウト可能

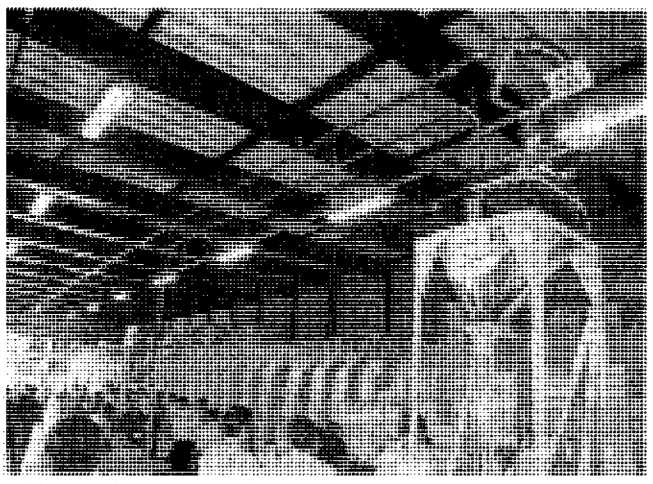
エア搬送ならではのライン設計の自由度やCW―6の特徴を生かし、同社では多彩なレイアウトプランを提案。7月に開催された発表会（本紙既報）では、「供給部自動シャッター」（オプション）を起点とし、「経路切換装置」（同）を使って2つの搬送先に振り分ける2系統ライン（水平20㍍・垂直4・5㍍ラインと水平13㍍・垂直2・5㍍ライン）で搬送実演を行った。水平7㍍・垂直7㍍で経路切換装置を2台使い、3つの搬送先に送る3系統ラインなども提案している。

経路切換装置を使えばラインの分岐だけでなく、ロータリーバルブ下部に二又切換部を付けた場合に比べ、高さを約500㍉抑えられる。供給部自動シャッターは遠隔で開閉制御でき、大きなタンクの下に供給部を設置する場合に便利だ。

旋回減速など減速部やロータリーバルブ、バグフィルターは工具なしで簡単に分解でき、メンテナンスが容易だ。減速部内部とバグフィルター内部用のエアブローもオプションで用意。制御ボックスを用いて一定間隔でエアブローを行えるため、メンテナンス頻度を減らせる。

CW―6の小売希望価格は、①供給部②旋回減速部③ロータリーバルブ1台④ブロワユニット1台（標準仕様＝ブロワ2台。バグフィルター、ダストボックス等）――の基本セット1式で税抜き380万円（配管類と制御関係、電気工事費含まず）。

問い合わせは同社（☎076・429・5656）まで。


20×4.5㍍と13×2.5㍍の2系統ラインで実演（発表会）

複数の搬送先タンクに振り分けて送れる

優良設備特集

選別板でクリーン化

場所選ばず糠玉・異物除去

㈱笠間製作所

手軽に設置できる選別板「ニューセパレーション」を導入し、衛生管理に万全を期している精米工場は多い。米麦用昇降機で高い実績を積み重ねてきた㈱笠間製作所（笠間友三郎社長、岩槻工場＝さいたま市岩槻区浮谷、☎048・797・1501㈹）が取り扱っており、全国の精米ラインで活躍している。貯穀害虫に悩まされている今年の夏も、ニューセパレーションを採用する工場が相次いだ。

コンパクトで設置場所を選ばないのがニューセパレーションの大きなメリットで、▽張り込み口▽色彩選別機▽タンク▽ホッパー――など精米ラインの出入り口、上下部などにも設置可能だ。ラインのどの部分にも組み込める上、省スペースで場所を取らず、部品の取り外しも簡単に行うことができる。

本体がステンレス製（SNS304）のニューセパレーションは、簡単な構造の選別板ながら、高い精度で精米時に発生する異物や糠玉を遮断・除去する。取り扱いが容易というメリットもあり、発売以来、全国の精米工場から支持され、精米ラインに組み込まれてきた。

ニューセパレーションの目幅は、ユーザーの希望に合わせて次の3種類からセレクトできる。▽細目板＝ピッチ6・0㍉▽中目板＝ピッチ7・5㍉▽荒目板＝ピッチ10・5㍉。1時間当たりの処理能力は、細目板が玄米5㌧・精米3㌧、中目板は玄米8㌧・精米5㌧、荒目板が玄米15㌧・精米8㌧となっている。

設置スペースに合わせて次の3種類を取り揃えている。

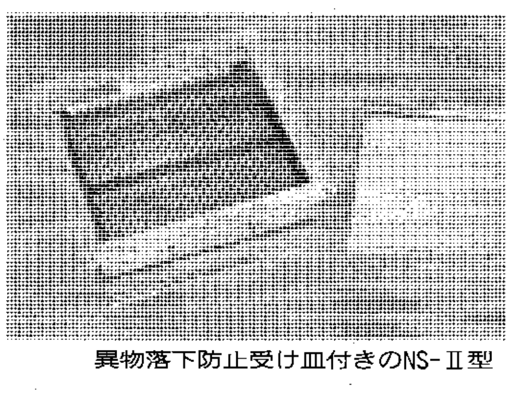
▽NS―Ⅰ型＝選別板のみのシンプルな構造で、高さ90㍉▽NS―Ⅱ型＝高さ122㍉で、清掃時の異物落下を防止する受け皿付き▽MNS―Ⅲ型＝異物落下防止受け皿マグネット付きで、高さは165㍉。鉄粉防止用マグネットを1～4本セットできる。

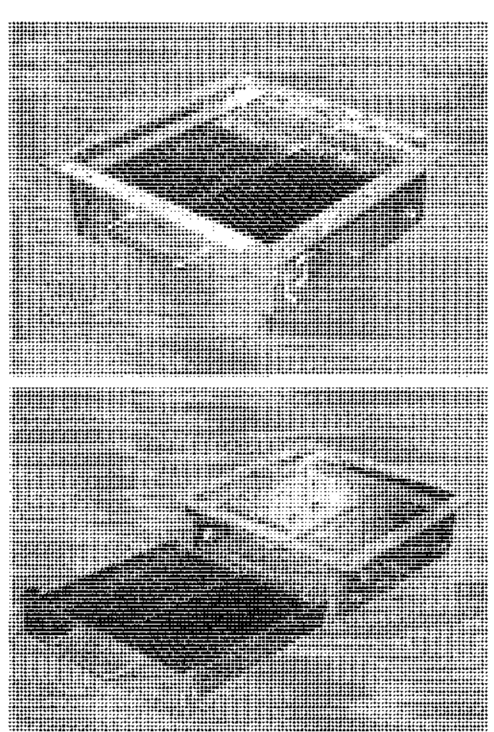
ニューセパレーションは本体（接粉部）がステンレス構造で、サビることなく、耐久性が抜群に強い。また部品の取り外しを簡単に行えることから、水洗いにも対応できる。小まめな清掃も苦にならない。

衛生管理がキーワードとなる暑い夏場には、同社の代名詞ともいえるロングランの人気商品「エレベータークリーナー」（昇降機残留米除去装置）も威力を発揮する。ブロアモーターの力で残留米を強力に舞い上げ、バケットですくい取って放出する仕組みだ。

エレベータークリーナーを使用すると、「限りなく残留米ゼロに近い状態」を保ち続けるため、カビや害虫が発生する危険性が大幅に低減。また運搬ベルトやバケットにスクレパー（ウレタン）を使う必要がないことから、それらの損傷に伴う異物混入などのトラブルも皆無だ。

笠間製作所では、他社の昇降機などの設備にも対応してきた実績があり、「設置に当たっては何でも気軽に相談してほしい」と呼びかけている。


異物落下防止受け皿付きのNS-Ⅱ型


選別板のみのNS-Ⅰ型

時短と上質化に対応

日本製粉 秋の家庭用グロサリー

日本製粉㈱（近藤雅之社長）はこのほど、2018年秋冬向けの家庭用グロサリーで全11カテゴリーのうち新商品16品、リニューアル11品（計27品）を発売した。

開発に際してのテーマは、▽時短・簡便化への対応（より早く、より作りやすく。マカロニ、ミックスで新商品投入）▽上質化への対応（パスタソースに新シリーズ投入、REGALOブランドの強化）▽既存品の育成／シリーズ強化（パスタソース、家庭用食品類で新フレーバー追加、小袋・ミックス・マカロニリニューアル）――の3本だった。

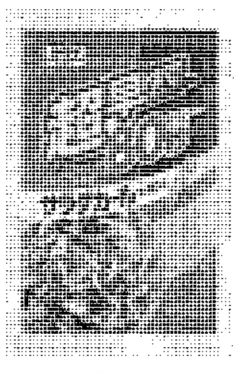
ショートパスタでは、「オーマイ超早ゆでサラダマカロニ」と「同サラダカールマカロニ」の2品を新発売。早ゆでが優位な市場環境のため、業界最速の「80秒」でゆであがる2品を追加した。

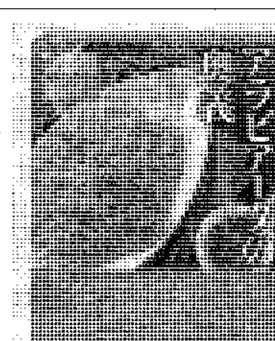
超早ゆででは、従来品に比べて表面積を大きくし、パスタの厚さも薄くしたことで実現（その分、熱が通りやすくなった）。また経時変化に強いデンプンを配合することで、弾力があって冷めても硬くなりにくい商品となっている。また、既存の「オーマイ早ゆで」シリーズ4品もシズル、ゆで時間の訴求、パスタ形状をより分かりやすくする上で、パッケージデザインをリニューアルしている。

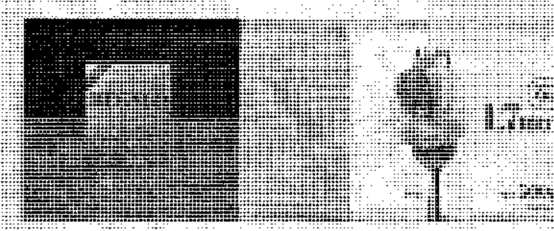
プレミアム・パスタブランドの「REGALO」は、パスタソース2品とロングパスタ2品を新発売した。パスタソースは、イタリア全土を包括した産地の深掘りを行ったメニューを展開。本場の味を徹底的にリサーチし、本格的な味わいを実現するのがコンセプトだ。今回は「イカスミの追憶」と「アラビアータの奥義」を追加し、ソースは全10品のラインアップとなった。

ロングパスタは「スパゲッティ」の麺線1・7㍉と1・5㍉タイプで、容量500㌘タイプを新発売した。REGALOブランドのロングパスタは、400㌘の結束タイプのみを販売してきたが、1食100㌘以上を食べたいニーズもあるため、好みの量に応じて自由に使いやすい、バラタイプを発売している。

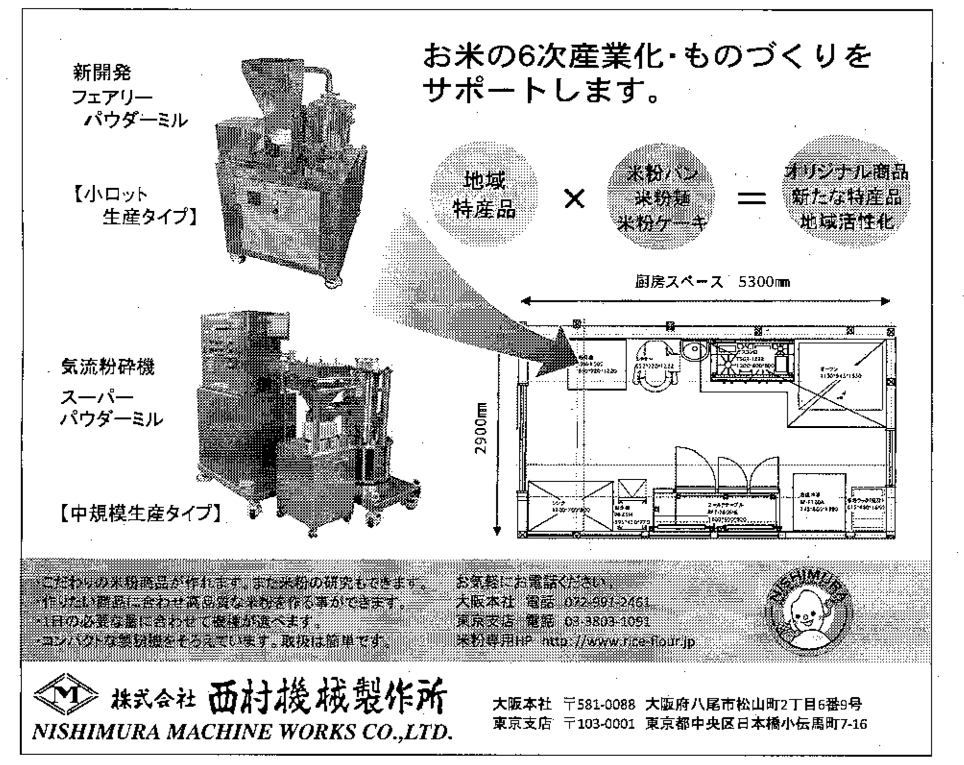
オーマイプラスシリーズでは、健康志向の消費者（40歳代以上の女性など）向けに「アマニ油入りドレッシング　黒酢たまねぎ」を投入。まろやかでコクのある黒酢に相性のよい玉ねぎを組み合わせ、サラダだけでなく、根菜のフライや肉にかけても合う。既存の3品もパッケージをリニューアルし、さらなる市場の活性化を図っていく。


業界最速のゆで時間


本場の味を徹底的に追求


バラの500㌘タイプを追加

オメガ3
アマニ油入り
ドレッシング
健康志向の消費者が支持



お米の6次産業化・ものづくりを
サポートします。

・こだわりの米粉商品が作れます。また米粉の研究もできます。
・作りたい商品に合わせ高品質な米粉を作る事ができます。
・1日の必要な量に合わせて機種が選べます。
・コンパクトな製粉機をそろえています。取扱は簡単です。

お気軽にお電話ください。
大阪本社　電話　072-997-2461
東京支店　電話　03-3803-1091
米粉専用HP　http://www.rice-flour.jp

株式会社 西村機械製作所
NISHIMURA MACHINE WORKS CO.,LTD.

大阪本社　〒581-0088　大阪府八尾市松山町2丁目6番9号
東京支店　〒103-0001　東京都中央区日本橋小伝馬町7-16

気になる害虫対策
おまかせください！
薬品を使わないので衛生的で安心！

【TOR−ZO トル・ゾ】
コクゾウムシ専用
専用誘虫剤で
しっかり誘います！

【虫ピタ虫V】
工場・お店の飛来昆虫を
ピタッ！とキャッチ！！

ソフト＆ハードの総合力で「食」の未来をクリエイトする
カミネ　上根精機工業株式会社
〒454-0806 名古屋市中川区澄池町15-21　電話052-352-4111　FAX052-352-9028
ホームページアドレス　http://www.kamine.jp/

東洋ライス(株)特約店・(株)タイワ精機特約店
精米総合プラント
㈲辰巳産業
代表 清水忠良
〒179-0071　東京都練馬区旭町1－2－9
TEL　03－3977－8075

精米機・選別機
計量機・包装機
スチール昇降機
食糧加工機
コイン精米機
中古機械格安にて

角型保持 1t
角型保持 1t 4段積み
Well Liner™
フレコン袋 1t・600kg・糠用
JIS規格・食品衛生法 適合
サンプル無料提供中！
◆ISO9001取得工場にて生産されます
◆PL保険対象品
◆段積み安定型有ります（角型保持ﾀｲﾌﾟ）
◆特注規格・指定印刷も可能です
◆備蓄米・飼料用米・MA米・糠用・ｶﾊﾞｰ類等、米用フレコン袋各種あります
横浜から全国に発送します
株式会社井口
☎ 045-391-5524
✉ info@iguchico.com
www.iguchico.com

好評発売中
ニューセパレーション
NS-Ⅰ・Ⅱ型　マグネット取付MNS-Ⅲ型
■写真はNS―Ⅱ型

ニューセパレーションの特徴
◇スペースに合わせて3タイプ
・選別板のみのⅠ型（H＝90㍉）
・清掃時、異物落下防止の受け皿が付いたⅡ型（H＝122㍉）
・さらに鉄粉除去用磁石組み込みのⅢ型（H＝165㍉）
◇選別板は隙間6.0㍉、7.5㍉、10.5㍉の3種類
◇本体はＳＵＳ304製でサビに強い（取付フランジはＳＳが標準仕様）
◇部品は簡単に外して水洗いできるため、非常に衛生的

好評発売中
コンタミ解消の
「エレベータークリーナー」
（昇降機残留米除去装置）
■昇降機下部の残留米を特殊ブロアーモーターの力で瞬時に吹き上げ、わずか数十秒で下部内がきれいに。
■昇降機下部の掃除が簡単になり、作業性が大幅に向上。
■残留米によるコンタミを無くし、カビや虫の発生などの心配を解消。
エレベータークリーナー上調整式下部

株式会社 笠間製作所
〒339-0037 埼玉県さいたま市岩槻区浮谷2811-1
TEL048-797-1501（代）／FAX048-797-1506