

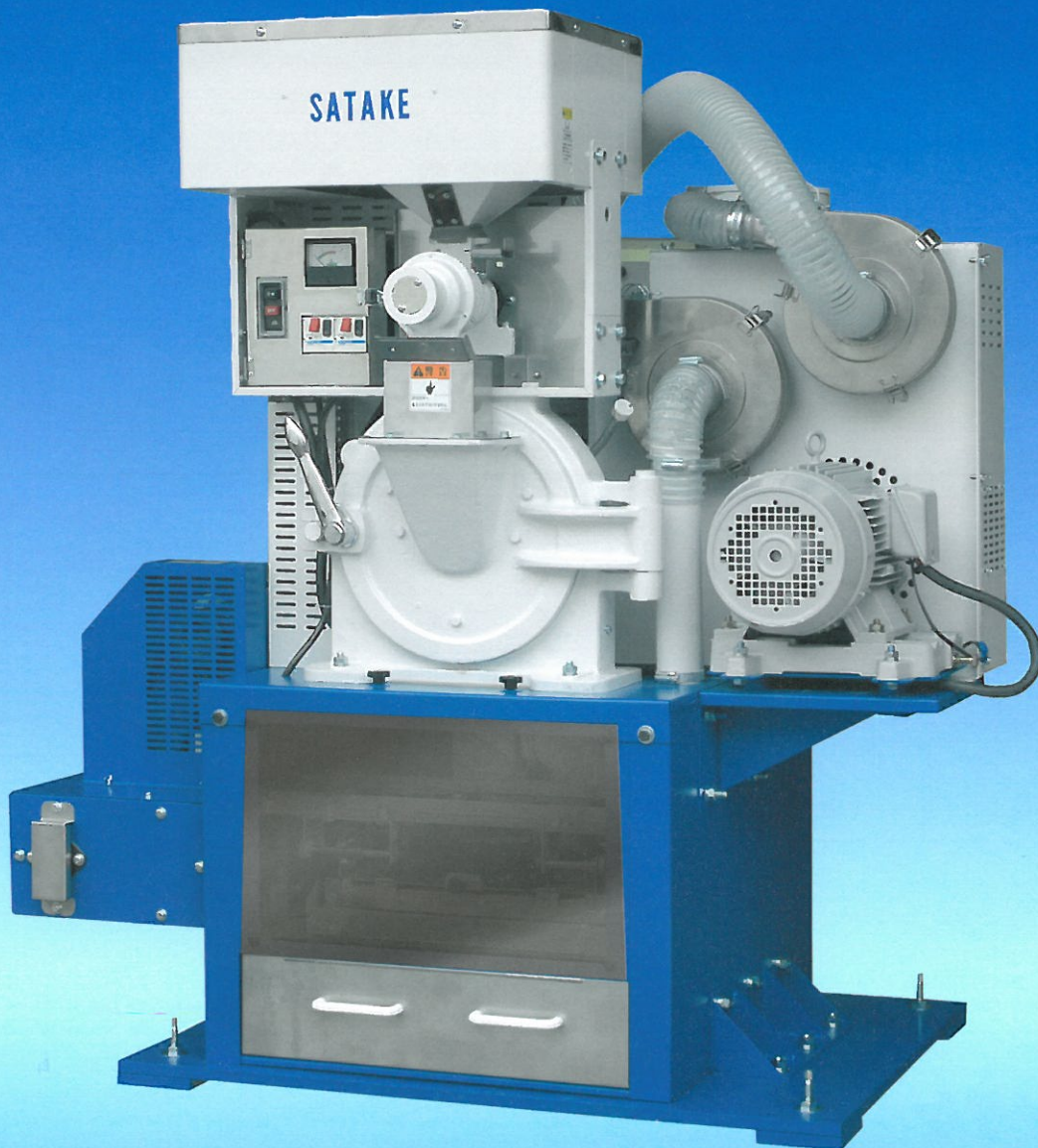
明日を創る力



米粉食品対応製粉機

小型製粉機

SRG10A



SRG10A

SATAKE CORPORATION

自家製粉で、米パンづくり。地産・地消を応援!

特長

1. 少量から製粉できます

米パンの原料の米粉を少量からでも製粉することができ、小規模なパン工場でも自家製粉による米パンの製造が可能になります。

2. 効率的に米粉を製造します

粗砕機と高速粉碎機、ふるいが一体となっているため、米パン原料の米粉を効率的に製造することができます。

3. 温度上昇を抑えて良質に

粉碎時の温度上昇を抑え、素材の傷みを最小限に、良質の米パン原料を製造することができます。

運転操作

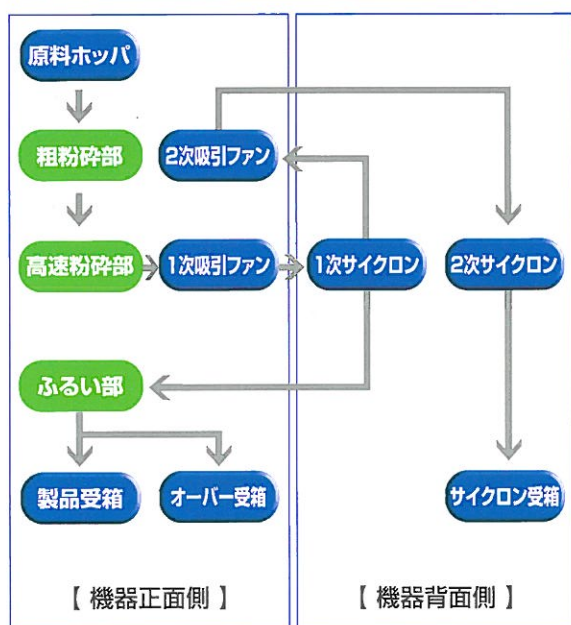
小型製粉機SRG10Aは、原料ホッパー・粉碎部・ふるいがオールインワンの一体構造ですので、大幅なダウンサイジング化が図れました。操作もON-OFFボタンのみの運転で簡単に行えます。

サタケでは、“地産・地消”の考えのもと、米パンの原料を製造できる小型製粉機を発売しました。米パンの原料の米粉は細かな粒子が要求され特殊な製粉機でないと製粉ができないため自家製粉は難しく、専門の製粉メーカーに委託するのが一般的でした。この小型製粉機により、どなたでも簡単な操作で米粉を製造いただけます。

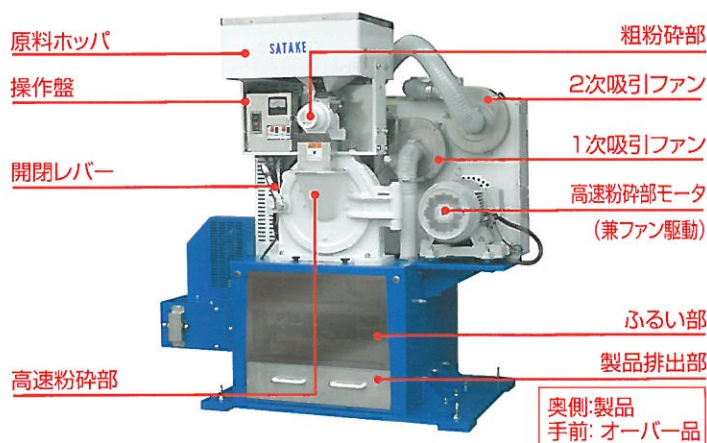
仕様

型 式	SRG10A
寸 法	(W)1,110mm×(D)690mm×(H)1,420mm
処 理 能 力	10kg(白米)/h(粉碎スクリーン、ふるい機アミにより異なります)
所 要 動 力	三相200V 3.7kW + 0.4kW×2
粉 碎 ス ク リ ー ン	φ0.05mm または φ0.1mm
ふ り い 機 ア ミ	100メッシュ(オプション:120メッシュ)

製粉工程



各部名称



▲ 機械は取扱説明書をよく読み、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 2008年8月 No.219-01

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)

サタケはチーム・マイナス6%に参加しています

