

明日を創る力



最小200gから米粉が製造できる製粉機

小型製粉機

SRG05C



SATAKE CORPORATION

あらゆるものを粉に。

コンパクトだけど本格派。手軽に製粉ができます。

米粉パンの原料となる米粉に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に、粒度の細かい^{*}米粉を製造することができます。また米粉以外の製粉にもご使用いただけます。

※白米の場合 平均粒度120 μ m



白米なら200g
少量から製粉!



コンパクトで
とても静か!



自家製粉が小さな機械でできる!

白米なら200gから製粉することができ、小規模でも自家製粉による米粉等の製造ができます。小型ながら粒度の細かい粉に仕上がります。



厨房にすっきりフィットするコンパクトデザイン!

省スペース設計で、キャスター付により移動も簡単です。使わないときも邪魔になりません。運転音は70デシベル(当社調べ)と小さく、厨房等でも気にならず使用できます。



使い方
かんたん!

原料を投入します



スイッチオンで
粉碎が始まります



前面扉を開けて
粉を取り出します

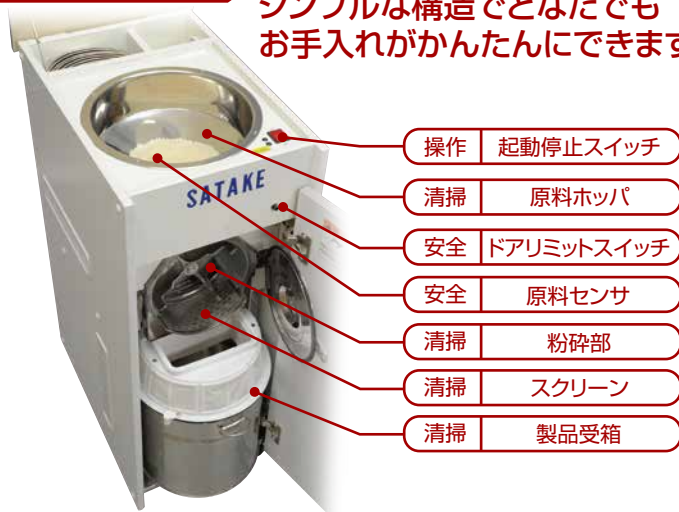


原料を投入したら、スイッチポン!の簡単操作。シンプルな構造で清掃も簡単です。



各部の説明

シンプルな構造でどなたでも
お手入れがかんたんにできます。



操作 起動停止スイッチ

清掃 原料ホッパ

安全 ドアリミットスイッチ

安全 原料センサ

清掃 粉碎部

清掃 スクリーン

清掃 製品受箱

原料投入口(約4cm×2cm)に
入るものなら様々なものを製粉!! ※



※①原料が高水分、高油分のもの不可
②容積重の軽いもの等、原料によっては
手で送込みが必要

小型でも
高品質な粉に!



スクリーンを
使い分ければ
いろんな粉に!

7枚のスクリーンで手軽に様々な製粉が可能!!

穴径が異なった7種類のスクリーンで、様々な原料や
粒度の製粉が可能です。

製粉したものは、料理や離乳食、健康食など幅広く使
用できます。

参考使用例

スクリーン	平均粒度 μm (白米の場合)	原料					
		白米 (浸漬白米)	玄米	そば (抜き実)	麦	唐辛子 ^{※2}	大豆 (煎ったもの)
A1	120			—			
A2	140			そば	全粒粉パン		
A3	250		パン 等	—	—	一味唐辛子	きな粉
A4	270		—	—	—		—
A5	450		—	—	—	やや粗めの 一味唐辛子	—
A6	500		—	—	—		—
A7	650		—	—	—	薬味	—

※1 粒度は条件(原料、品種、年度、水分等)によって変動があります。

※2 唐辛子は種を取り、3mm程度の大きさに切ってから粉碎を行ってください。

いろんな原料に
使える!

アイディア次第で
いろんな原料の
粉末化ができます!



そば

とうもろこし

玄米

小麦

大豆

白米

参考レシピ

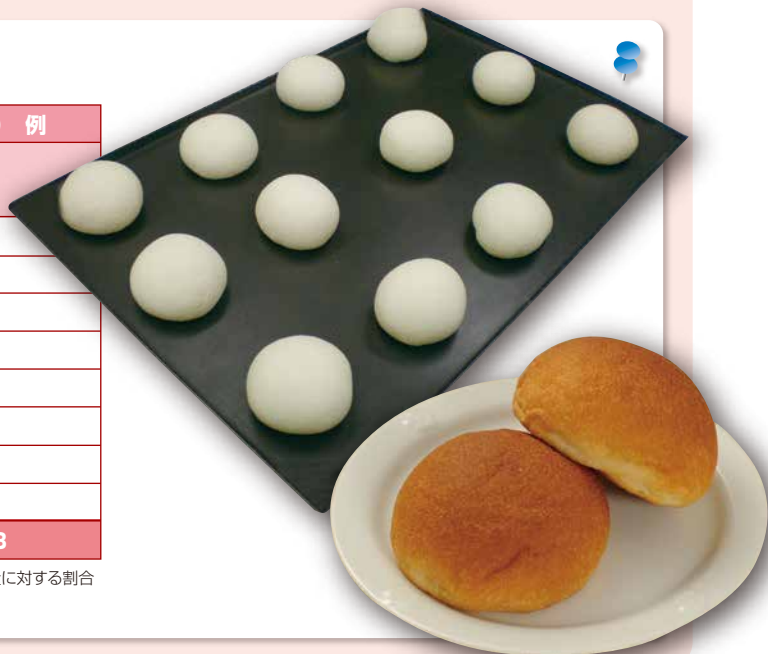


1kgの粉(米粉+グルテン)で約40個のパンをつくれます。

調理すると、もちり食感が特長の米粉は、麺に加工しても和風、中華、イタリアンと幅広くあります。ダマになりにくい性質を生かし、ドリアのホワイトソースにも使えます。また、油の吸収率が低いことから、から揚げ粉としてもヘルシーです。今回は米粉を使った調理の代表的な米粉パンの参考レシピを紹介します。

パン約40個分の材料

材料	ベーカース(%)	材料量(g) 例
米粉 (粒度120 μ m)	80.0	800
グルテン	20.0	200
砂糖	12.5	125
塩	1.8	18
脱粉	3.0	30
ドライイースト	1.5	15
バター	12.5	125
卵	10.0	100
給水	66.0	660
合計		2073



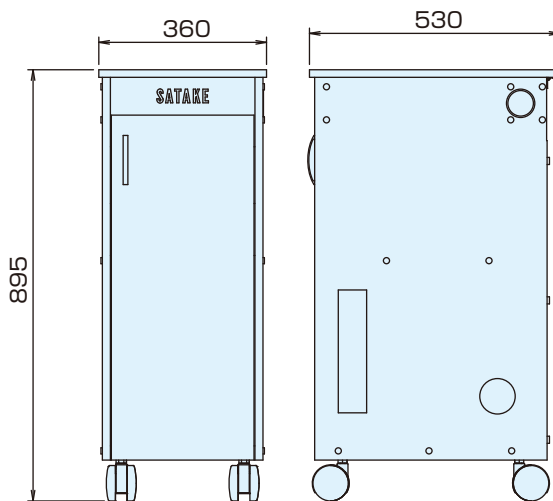
※ベーカース%とは、配合中の粉の総重量を100%として、その他の配合中の粉の総重量に対する割合で表したものです。

仕様

型 式	SRG05C
処理能力※1	白米:5kg(浸漬白米:2kg)/h (対象原料、原料水分、粉碎スクリーンにより異なります)
所 要 電 源	単相100V 750W
粉碎スクリーン	ϕ 0.5~ ϕ 5.0mmまで7種類
粉碎粒度※2 (粉碎スクリーン ϕ 0.5mm)	白米: 平均120 μ m 浸漬白米: 平均70 μ m
対 象 原 料	白米、玄米、そば、大豆、とうもろこし等
粉 碎 方 式	衝撃式粉碎
ホ ッ パ 容 量	白米:3kg
最 小 ロ ッ ト	白米:200g

※1 約1時間運転ごとに30分程度休止する必要があります。
※2 原料性状により、変動があります。

寸法 (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) 北 陸 TEL.076 (277) 2085 (代) 福 岡 TEL.092 (921) 6111 (代)
北 上 TEL.0197 (64) 0111 (代) 柏 TEL.04 (7132) 1181 (代) 大 阪 TEL.06 (6867) 6015 (代) 熊 本 TEL.096 (382) 2727 (代)
秋 田 TEL.018 (839) 0891 (代) 新 潟 TEL.025 (287) 0177 (代) 広 島 TEL.082 (420) 8575 (代)
仙 台 TEL.022 (287) 2733 (代) 名 古 屋 TEL.0586 (73) 2177 (代) 松 山 TEL.089 (982) 6990 (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) 8558 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 2014年7月 No.232-05

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)



みんなで食料自給率アップ!

チャレンジ
未来が変わる。
日本が変わる。

