# 米粉用製粉機紹介

①製粉方法: 気流式粉砕機(乾式)

②機種名(型式): SM-150

③向いている用途: 食パン、ホットケーキ、ケーキ、たこ焼き、お好み焼き

- ④製品の特徴:
- 1. 粒度調整が可能
- 2. 掃除しやすい
- 3. 水洗い可能
- 4. 温度上昇が少ない
- 5. 小ロット生産に向いている
- 6. 米以外にそば、小麦、大豆、お茶なども粉砕可能

⑤平均粒径(μm):	10 μ m ~100 μ m
⑥製粉処理能力(kg/h):	10kg∕h
⑦でんぷん損傷度(炎):	10%前後
⑧構成パーツ:	製粉機本体、制御盤、バグフィルター
⑨設置面積(幅、奥行き):	2m×1. 5m
⑩本体価格:	¥6,615,000(税込み)
⑪別途付帯設備:	コンプレッサー(エアドライヤー付き)
⑫付帯設備込み全体価格:	750万円(税込み)



#### 【販売者情報】

静岡製機株式会社

営業本部 農機営業部 特機課 榎田敏希

TEL: 0538-23-2661

住所:静岡県袋井市諸井1300

http://www.shizuoka-seiki.co.jp/ricecleaning

※)平均粒径、処理能力、でんぷん損傷度は原料の性状により変動があります。

# 米粉用製粉機紹介

①製粉方法: 気流式粉砕機(乾式)

湿式粉砕についてはお問い合わせください

②機種名(型式): SM-250

③向いている用途: 食パン、ホットケーキ、ケーキ、たこ焼き、お好み焼き

- ④製品の特徴:
- 1. 粒度調整が可能
- 2. 水洗い可能
- 3. 温度上昇が少ない
- 4. 米以外にそば、小麦、大豆、お茶なども粉砕可能

⑤平均粒径(μm):	10μm ~100μm程度
⑥製粉処理能力(kg/h):	30kg∕h
⑦でんぷん損傷度(炎):	10%前後
⑧構成パーツ:	製粉機本体、制御盤、バグフィルター
⑨設置面積(幅、奥行き):	5m×2m
⑩本体価格:	¥19,698,000(税込み)
⑪別途付帯設備:	コンプレッサー(エアドライヤー付き)
⑩付帯設備込み全体価格:	2500万円(税込み)



#### 【販売者情報】

静岡製機株式会社

営業本部 農機営業部 特機課

榎田敏希

TEL: 0538-23-2661

住所:静岡県袋井市諸井1300

http://www.shizuoka-seiki.co.jp/ricecleaning

※)平均粒径、処理能力、でんぷん損傷度は原料の性状により変動があります。

### 米粉用製粉機紹介

①製粉方法: 気流式粉砕機(乾式)

②機種名(型式): SM-400

③向いている用途: 食パン、ホットケーキ、ケーキ、たこ焼き、お好み焼き

- ④製品の特徴:
- 1. 粒度調整が可能
- 2. 水洗い可能
- 3. 温度上昇が少ない
- 4. 米以外にそば、小麦、大豆、お茶なども粉砕可能

⑤平均粒径(µm):	10μm ~100μm程度
⑥製粉処理能力(kg/h):	60kg∕h
⑦でんぷん損傷度(炎):	10%前後
⑧構成パーツ:	製粉機本体、制御盤、バグフィルター
⑨設置面積(幅、奥行き):	仕様により異なる
⑩本体価格:	都度見積もり
⑪別途付帯設備:	コンプレッサー(エアドライヤー付き)
	1



### 【販売者情報】

静岡製機株式会社

営業本部 農機営業部 特機課

榎田敏希

TEL: 0538-23-2661

住所:静岡県袋井市諸井1300

http://www.shizuoka-seiki.co.jp/ricecleaning

※)平均粒径、処理能力、でんぷん損傷度は原料の性状により変動があります。

(12)付帯設備込み全体価格:| 都度見積もり