

ガス半自動炊飯システムは、米の貯蔵・洗米の前工程、浸漬・配米・注水・炊飯・蒸らし・反転の本工程、そして米飯の冷却や盛付などの後工程にいたるまで、炊飯主要工程を自動化したシステムです。省スペースで設置でき、構成機器も豊富なので、大量炊飯にも少量炊飯にも自在なシステムラインが構成できます。

中・大規模（40～80釜/hシステム）の場合

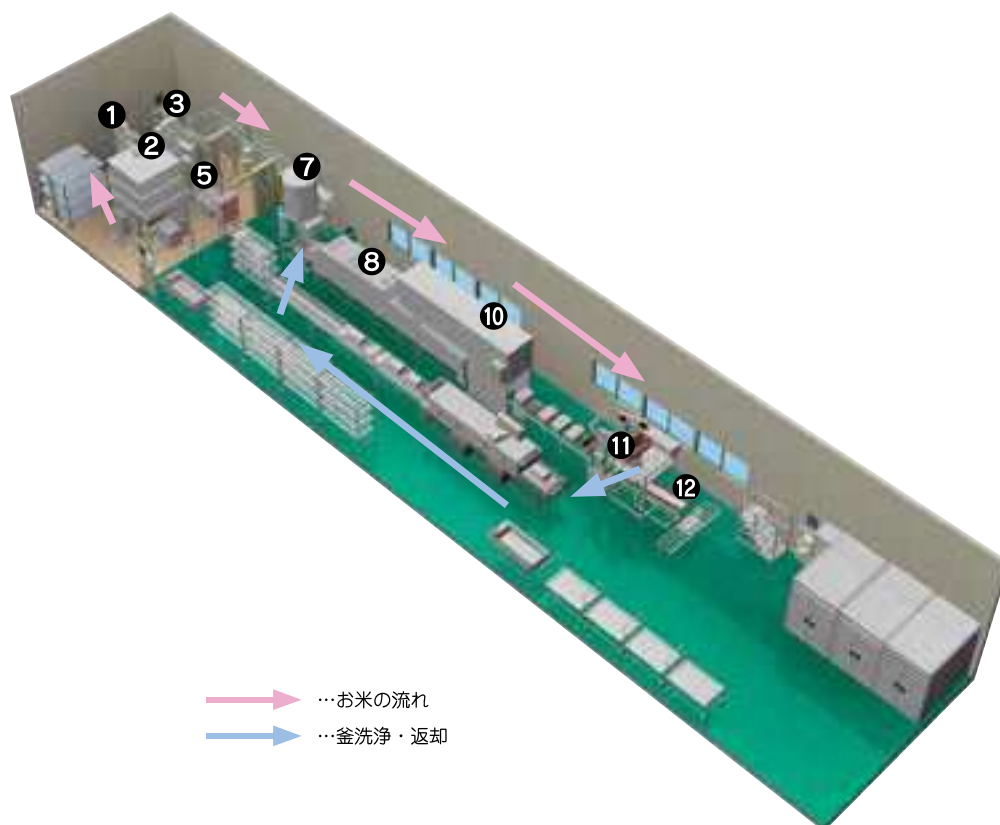
能力の大きな節水型連続洗米機を使用し、より操作の簡単なオートライマーで米をストックしながら浸漬して自動配米・注水します。

また蒸らし工程では、連続炊飯機の上部空間を利用する立体蒸らし装置で、床面積を有効に効率よく蒸らして自動反転機に送り、盛付機に反転投入します。

ご飯を弁当箱に盛付ける場合は能力の大きなコンベタイプを使用します。



洗米 → 浸漬・配米 → 炊飯 → 蒸らし → 反転・盛付



選定使用機器工程一覧表

炊飯能力		貯米			洗米		浸漬	炊飯	蒸らし		反転盛付け		洗浄
(釜/h)	(食/h)	昇米機	米サイロ	昇米機	洗米機	計量洗米ライン併設	ライマー	連続炊飯機	立体蒸らし装置	蒸らしコンベヤ	自動反転機	飯缶盛付機	炊飯釜・蓋洗浄機
20	1750	NKC-234A	RTC-08	—	DS-307L	KCS-11S	SHR2-20	CRC2-20 ※	—	MC-40B	—	TH2-6	TJB-15
30	2625	NKS-234	RTS-06	NKS-234	DS-307AL	KSS-31P	SAR2-30	CRC2-30 ※	—	MC-60B	—	TH2-6	WJ-15S
40	3500	NKS-239	RTS-10	NKS-239	DS-307AL	KSS-31P	SAR2-40	CRC2-40 ※	ARM2-40	MC-20B	—	TBM2-13C	WJ-15S
50	4375	NKS-240	RTS-12	NKS-240	SRW-71AL	KSS2-41P	SAR2-50	CRC2-50 ※	ARM2-50	MC-20B	—	TBM2-13C	WJ-15S
60	5250	NKS-250	RTS-27	NKS-250	SRW-71AL	KSS2-41P	SAR2-60	CRC2-60 ※	ARM2-60	MC-20B	ALT2-21	BM-17C	WJ-25S
70	6125	NKS-250	RTS-27	NKS-250	SRW-71AL	KSS2-41P	SAR2-70	CRC2-70 ※	ARM2-70	MC-20B	ALT2-21	BM-17C	WJ-25S
80	7000	NKS-250	RTS-27	NKS-250	SRW-71AL	KSS2-41P	SAR2-80	CRC2-80 ※	ARM2-80	MC-20B	ALT2-21	BM-17C	WJ-25S
掲載ページ	—	—	P.69	—	—	P.70	P.71	P.72	P.74	P.73	P.75	P.75	P.76

※オートライマーを選んだ場合、“エアーコンプレッサ VLT10D-2T”が必要です。時間あたりの食数は、生米で1釜7kg(白飯)、1食80gで計算しています。別途、炊飯釜、盛付け用秤等が必要です。

※省エネ型ガス連続炊飯機も採用可能です。