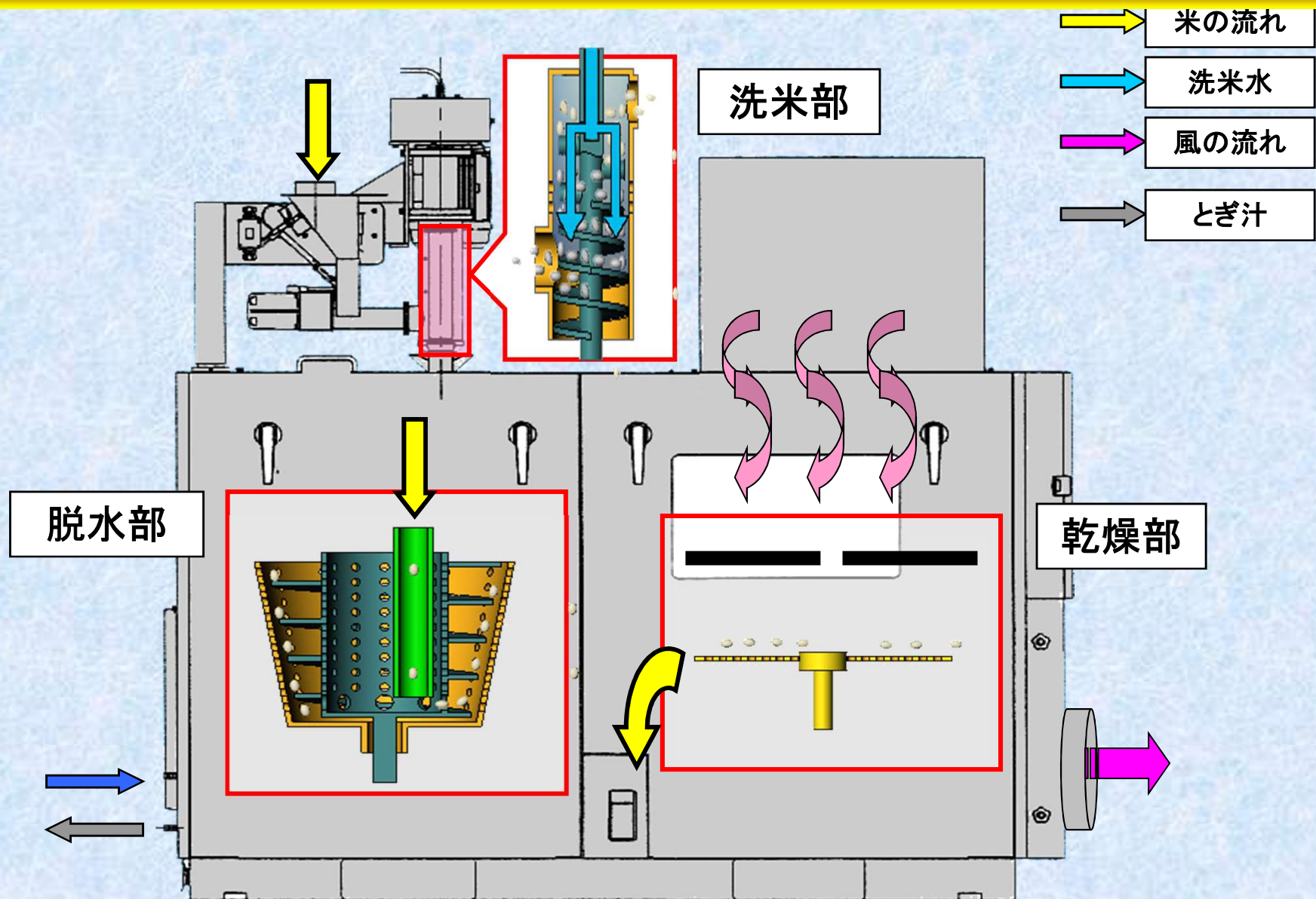
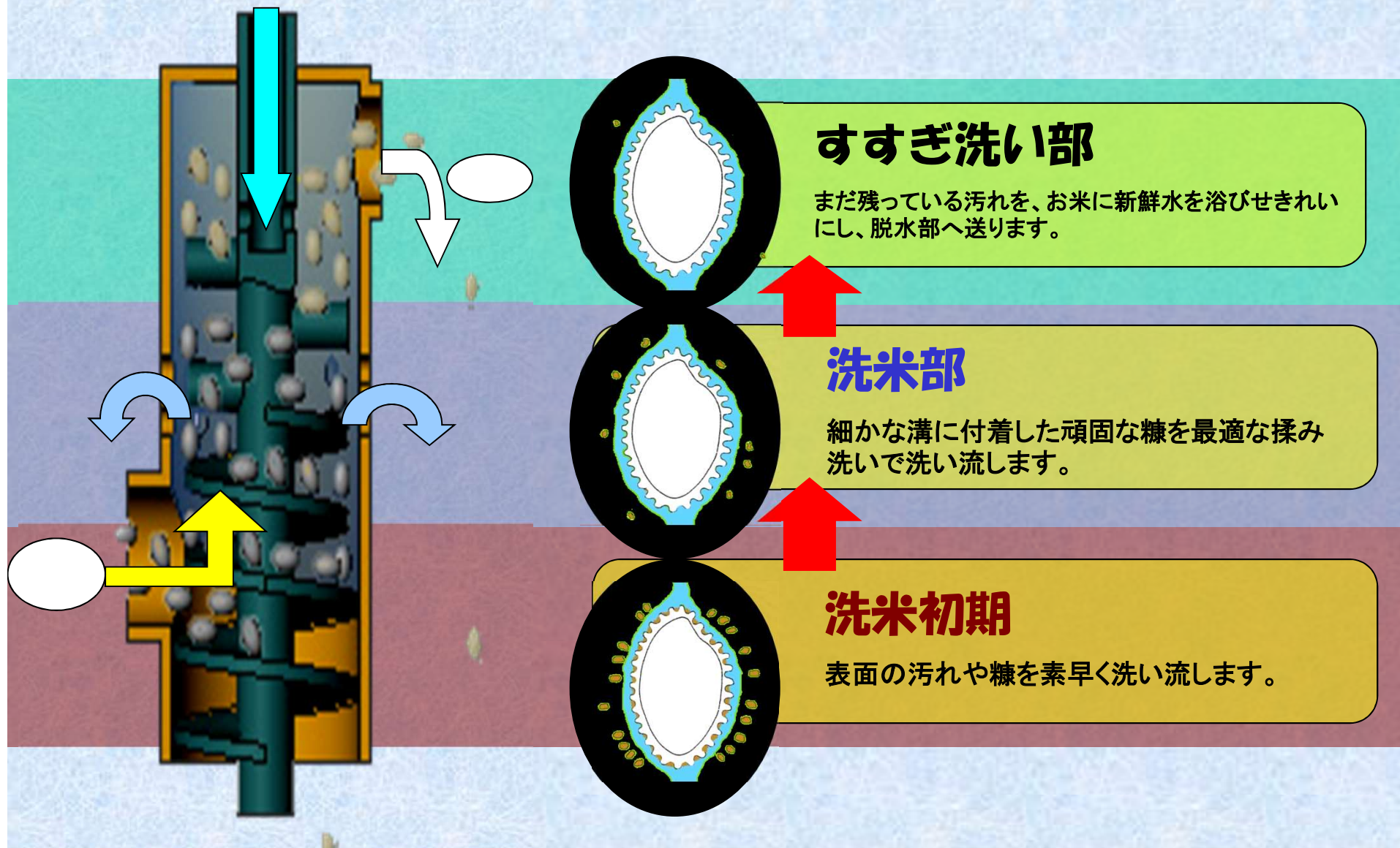


無洗米製造装置基本構造図

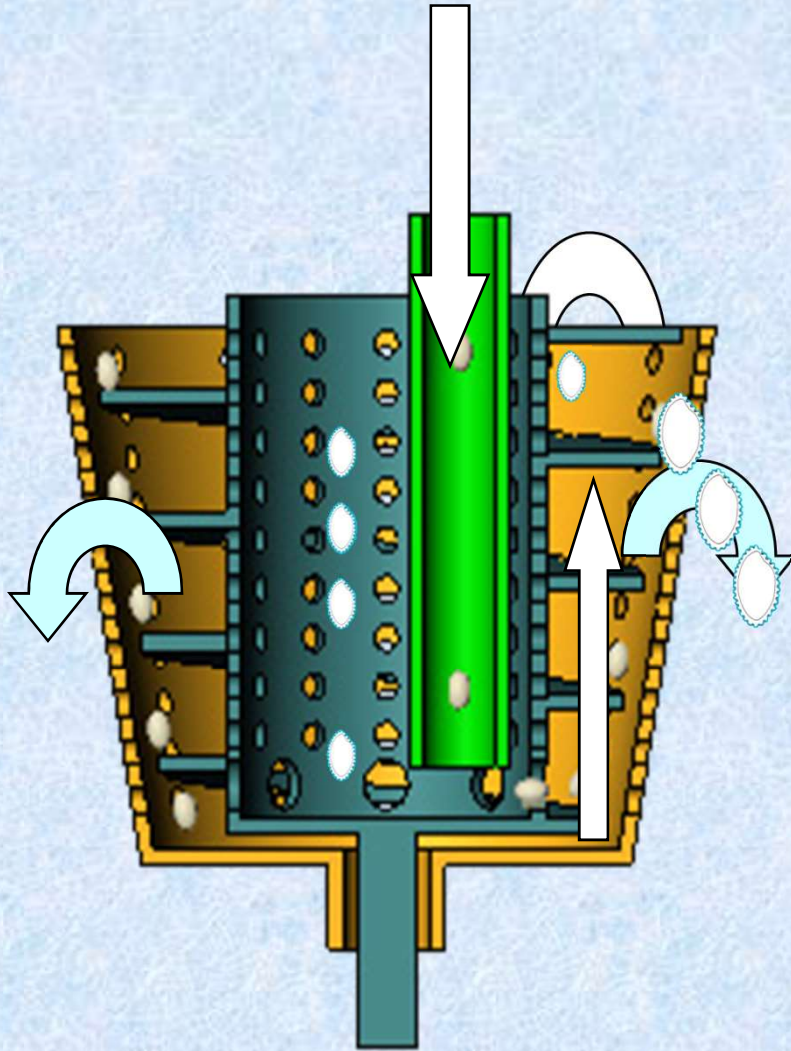


加工原理（洗米部）

独自のクロス方式（特許取得）で瞬間洗米（約3秒）



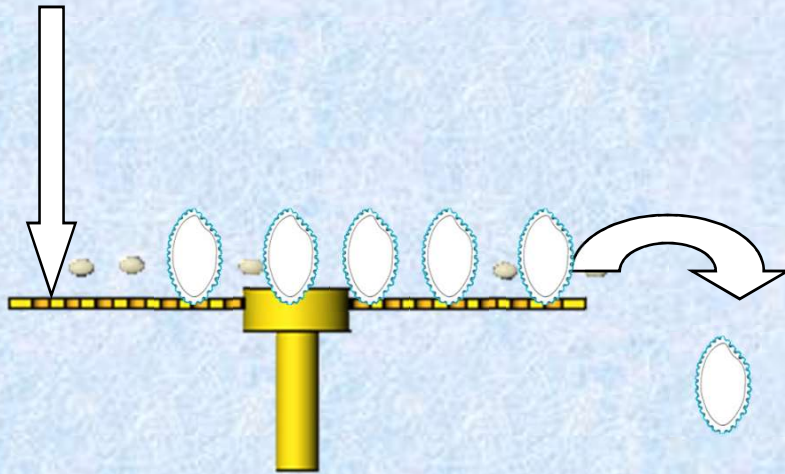
加工原理（脱水部）



脱水部

- ・表面に付いた付着水を素早く遠心力により脱水します。
- ・脱水部はお米にやさしい構造で碎米の発生はありません。
- ・脱水部の排出時で、原料水分+2%程度の水分で次工程の乾燥部で送られます。

加工原理（乾燥部）



乾燥部

- ・ 外気の湿度と気温を検知し、最適な乾燥条件でやさしく乾燥します。
- ・ ターンテーブル（静置乾燥方式）で、お米に衝撃を与えず、原料水分同等に仕上げます。