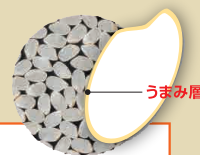


一歩先へ もっとおいしく

「うまみ」を引き出す プロフェッショナル

新型コイン精米機 米ぼうやくん PRO

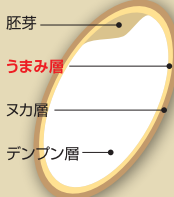
ハウス付 CAC-50UH 型



食べたら分かる! タイワの うまみ精米®!

デンプン層とヌカ層の間にある
「うまみ層」を残す精米方式

お米本来のおいしさを
感じていただけます。



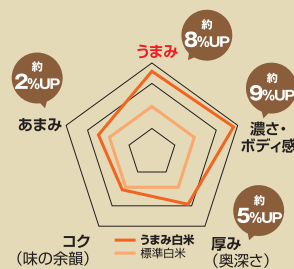
タイワの考えるうまみ

- 五感で感じるおいしさ
ツヤ、香り、食感、のどごしなど
- お米そのもののうまみ
うまみとは基本5味(甘味・塩味・酸味・苦味・うま味)のひとつでおいしさを支える大事な味。

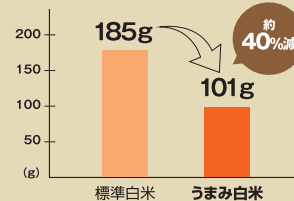
うまみ白米®

うまみ層を残した
おいしい白米

うまみ精米方式により、砕米率が標準精米比で約40~45%減となり、品質がグンとアップ! 従来の白米と比較して、総合的にうまみが増すという結果が出ています。



砕米混入量の比較 (白米10kg中)



分析機関: (株)インテリジェントセンサーテクノロジー

うまみ玄米®

玄米と同等の栄養素で、かつ従来の低ぶづき米より食べやすくなりました

食物繊維	標準白米の約 2.6倍	カルシウム	標準白米の約 1.8倍
ビタミンB1	標準白米の約 5倍	ビタミンE	標準白米の約 4.3倍



みなさまの
声をカタチに

付加価値で売り上げUP

・うまみ精米を追加料金設定することで
収益UP!

清潔感アップで利用率もアップ

・客室にオリジナルの床材を使用。
・フットペダルを床から浮かせて、掃除が簡単に。

メンテナンスのしやすさを実感

・携精部着脱時の工具レス化を実現し、
メンテナンスがより容易に。

メーカー希望小売価格

ハウス付	CAC-50UH	¥5,180,000 (税抜) ¥5,698,000 (税込)
ハウスなし	CAC-50U	¥3,470,000 (税抜) ¥3,817,000 (税込)
集糠サイクロン(別売)	糠室仕様	¥107,000 (税抜) ¥117,700 (税込)
	フレコン仕様	¥174,000 (税抜) ¥191,400 (税込)

仕様

精米能力	380kg/h (うまみ玄米/普通精米) 260kg/h (うまみ白米/無洗米)
処理能力	6分35秒/30kg (うまみ玄米/普通精米) 8分15秒/30kg (うまみ白米/無洗米)
白度設定	6段階 (うまみ玄米・うまみ白米・7ぶ・標準・上白・無洗米)
寸法	(ハウス付) 幅2,106×奥行3,966×高さ2,787mm (ハウス無) 幅1,368×奥行1,298×高さ2,443mm
重量	(ハウス付) 約1,360kg (ハウス無) 約500kg

2023.11



精米機の専門メーカー

株式会社 **タイワ精機**

本社・工場 / 〒939-8123 富山市関186番地
TEL 076-429-5656 (代) FAX 076-429-7213

https://www.taiwa-seiki.co.jp/
E-mail: info@taiwa-seiki.co.jp