

お米のおいしさを引き出す「うまみ精米!」搭載

米ぼうやくん PRO

●標準タイプ CAC-50UH/CAC-50U ●高速タイプ CAC-100UH/CAC-100U



“うまみ精米”で
差別化・収益性アップ!



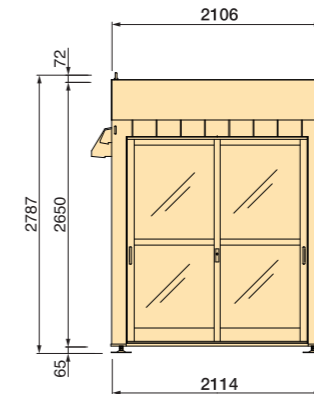
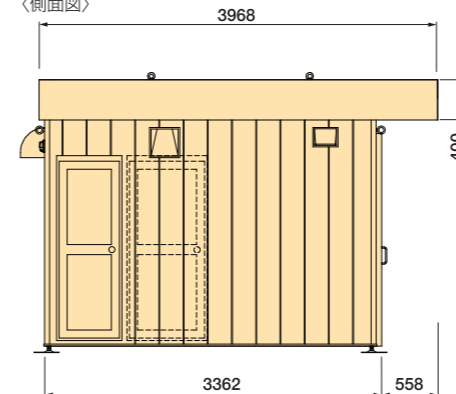
●主要諸元

商品名	米ぼうやくんPRO		高速 米ぼうやくんPRO		
型式	CAC-50UH(ハウス付)	CAC-50U(ハウスなし)	CAC-100UH(ハウス付)	CAC-100U(ハウスなし)	
機体寸法	全長(mm)	3,968	1,368	3,968	1,491
	全幅(mm)	2,114(換気フード含まず)	1,610	2,114(換気フード含まず)	1,610
	全高(mm)	2,787	2,443	2,787	2,443
	重量(kg)	1,360	500	1,460	600
精米能力	380kg/時(うまみ玄米/普通精米) 260kg/時(うまみ白米/無洗米)		600kg/時(うまみ玄米/普通精米)	400kg/時(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)		4分35秒/30kg(うまみ玄米/普通精米)	5分45秒/30kg(うまみ白米/無洗米)	
最低精米量	2kg		2kg		
張込ホッパー	30kg/1回		30kg/1回		
白米タンク	30kg/1回		30kg/1回		
昇降機	3インチバケット		3インチバケット		
白度設定	6段階(うまみ白米・うまみ玄米・7ぶ・標準・上白・無洗米)		6段階(うまみ白米・うまみ玄米・7ぶ・標準・上白・無洗米)		
音声ガイダンス	10種類のメッセージ(オプションレシート時+1)		10種類のメッセージ(オプションレシート時+1)		
表示・各種設定	液晶タッチパネル		液晶タッチパネル		
コインメック	100円硬貨専用		100円硬貨専用		
200V電源	精米機	三相200V 4.3kW	三相200V 7.0kW		
	除糠ファン	三相200V 0.4kW	三相200V 0.4kW		
	石抜機	三相200V 0.1kW	三相200V 0.1kW		
	昇降機	三相200V 0.09kW×2	三相200V 0.09kW×2		
その他	三相200V 0.015kW(投入バルブ)/単相200V 0.22kW(ファンヒータ)		三相200V 0.015kW(投入バルブ)/単相200V 0.22kW(ファンヒータ)		
動力合計	5.215kW(入電契約 6kW 100V 147.4W)		7.915kW(入電契約 9kW 100V 147.4W)		
オプション	サイクロン糠室仕様/フレコン仕様/石抜機出口マグネット/小袋受台/掃除機取付部品/500円仕様/ビルバリ仕様/盗難防止強化部品(ガンロック)/リフレッシュ白米仕様/光触媒コーティング/前板ヒーター/レシート仕様/10インチディスプレイ				

●本体寸法

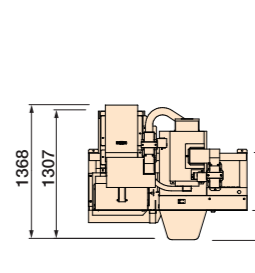
CAC-50UH (ハウス付)

〈側面図〉

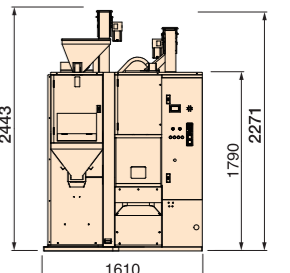


CAC-50U (ハウスなし)

〈上面図〉

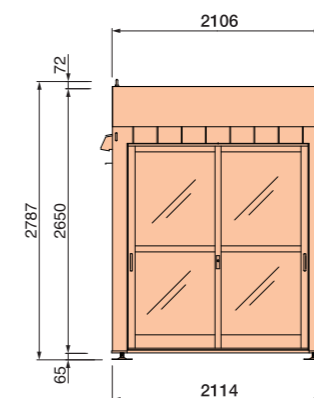
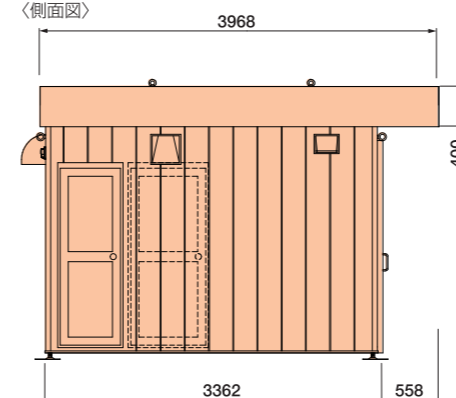


〈正面図〉



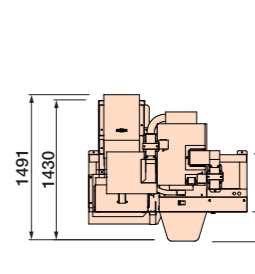
CAC-100UH (ハウス付)

〈側面図〉

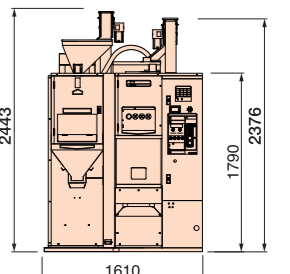


CAC-100U (ハウスなし)

〈上面図〉



〈正面図〉



※本機仕様、外觀、色等は改良のため予告なく変更することがあります。※据付工事、一次側電気工事、オプション工事、運賃等は別途ご負担(見積り)をお願い致します。

特約代理店



本社・工場 / 〒939-8123 富山県富山市関186番地
PHONE 076-429-5656(代) FAX 076-429-7213
https://www.taiwa-seiki.co.jp/
info@taiwa-seiki.co.jp

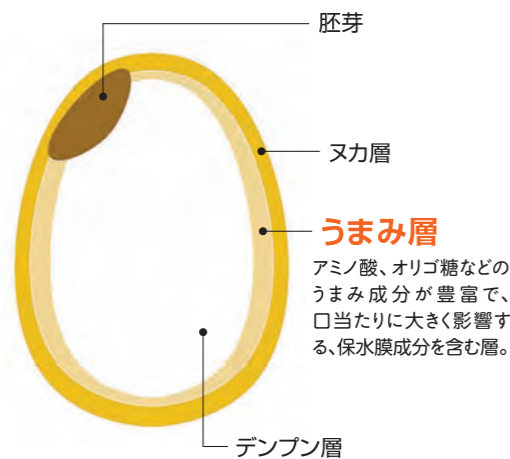
タイワ精機 検索



「うまみ精米！」でお米本来のおいしさを感じていただけます。

やさしくていねいに精米することで
うまみ層を残す精米方式です。

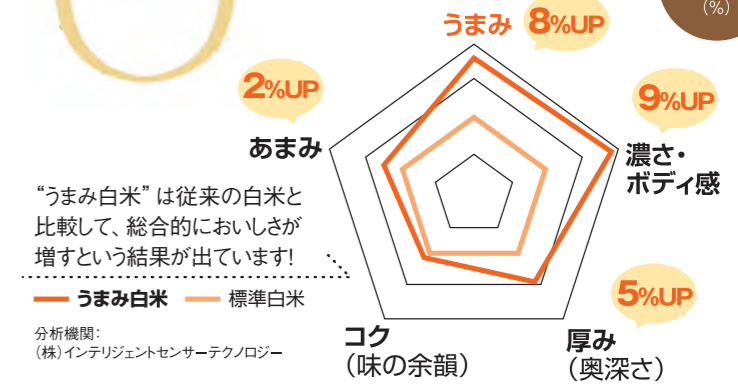
うまみ層とは…栄養とうまみ成分の宝庫



うまみ白米®

でんぷん層とヌカ層の間にある
うまみ層を残したおいしい白米

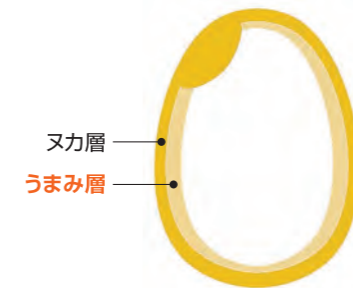
味物質の
濃度変化
(%)



砕米混入量が大幅減
“うまみ精米”方式により、砕米率が標準精米比
約40~45%減と品質がグンとアップ!

うまみ玄米®

玄米に近い栄養素を残した
食べやすい低ぶづき米



“うまみ精米”で差別化、集客力も収益力もアップ!

差別化

特殊技術“うまみ精米”で
ここだけでしかできない精米をご提供!

集客力UP!

お米のうまみを残す精米は
付加価値を求めめるお客さまにピッタリです!

収益力UP!

“うまみ白米”と“うまみ玄米”を追加料金設定に
することで収益の向上が図れます!

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	5.0倍	ビタミンE	標準白米の約	4.3倍

リーズナブルな標準型 米ぼうやくんPRO



5馬力/CAC-50UH

既存ハウスにも簡単に組み込めます。
オリジナルのハウスを現地で製作、
さらに差別化を図れます。



本機のみCAC-50U / CAC-100U

スピードアップした高速型 高速 米ぼうやくんPRO



10馬力/CAC-100UH

豊富なオプションでさらに便利に

- サイクロンset(ヌカ室仕様/フレコン仕様)
- 10インチディスプレイ
- 折りたたみ式小袋受台
- 盗難防止強化部品「ガンロック」
- 前板ヒーター
- レシート仕様
- 光触媒コーティング
- 金属除去マグネット
- リフレッシュ白米仕様
- 室内掃除機取付部品 ※掃除機本体はオーナー様調達となります。



10インチディスプレイ



折りたたみ式小袋受台



ガンロック



前板ヒーター



レシート仕様

お客様の声をカタチに



地球にやさしく

営業時間設定機能を標準装備し、客室照明に人感センサーを採用。夜間の消費電力削減に貢献します。



メンテナンス性の向上

搗精部の脱着時の工具レス化を実現し、日頃の点検・掃除がしやすくなりました。



清潔感アップで快適な空間に

客室床材に高耐食性に優れたZAM材を採用し、フットペダルを浮かせたことで掃除がしやすくなりクリーンにご使用いただけます。

- ・“うまみ精米”は“うまみ白米” “うまみ玄米”の2種類から選べます。
- ・精米白度は全6段階(うまみ白米・うまみ玄米・7ぶ・標準・上白・無洗米)
- ・“うまみ精米”は丁寧に優しく精米するため、砕米率が大幅減。(標準精米比40~45%減)
- ・上昇温度は15度以下で、おいしさ重視の低温精米。
- ・タイワ独自の残米ゼロ機構でお米を残しません。
- ・営業時間設定機能を標準装備。

