

YT式吟醸米調水機

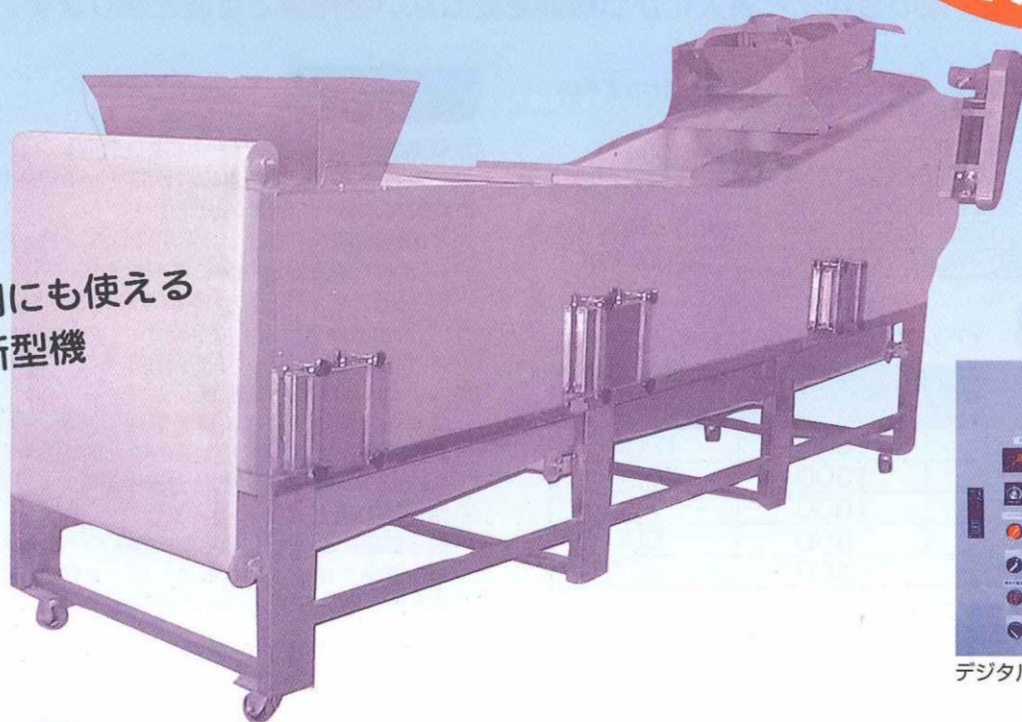
限定吸水水切調整機

限定吸水を
より正確・均質に 連続的に!!

《特許、実用新案出願済》

新発売

中吟用にも使える
改良新型機



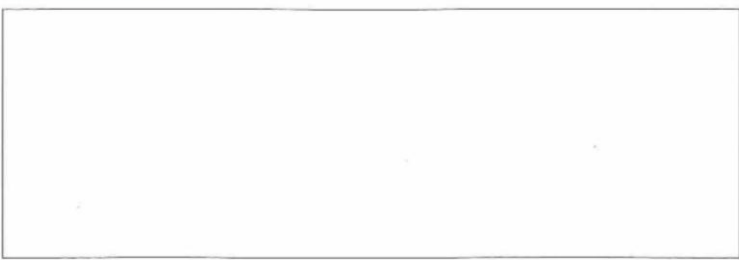
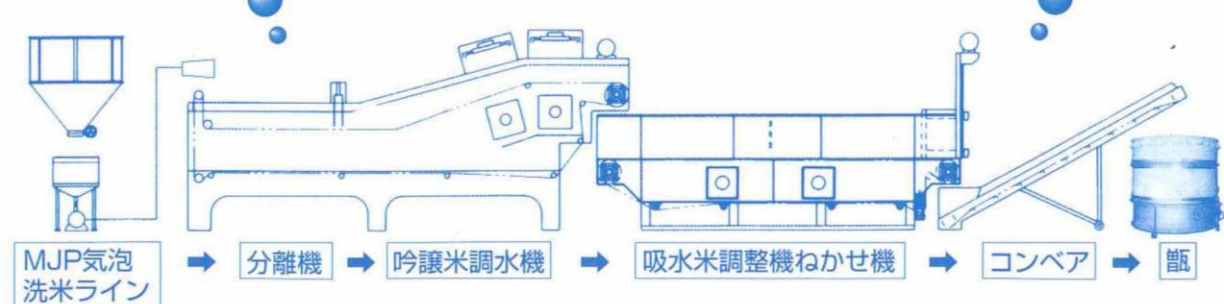
デジタル式浸漬時間制御盤

均質
連続
正確

妥協許さぬ 頑固な造り

吟醸米均質省力化プラン

軽便
省人



総発売元

株式会社 東洋商会

〒621-1341 滋賀県近江八幡市安土町上豊浦1397-11
TEL (0748) 46-2158 FAX (0748) 46-4958

製造元

ヤエガキ醸造機械株式会社

〒679-4211 兵庫県姫路市林田町六九谷681
TEL (0792) 68-8060 FAX (0792) 68-8064

YT式吟醸米調水機と吸水米調整機（ねかせ機）

吟醸米の限定吸水、水切、ねかせの 連続自動化の夢実現！！

寒中多くの蔵人がザル等で行う吟醸米の洗米・限定吸水作業は、極めて困難な作業行程になっていますが、YT式吟醸調水機と吸水調整機を併用して頂く事により**正確、均質**な限定吸水米を**大巾な作業の合理化と省人化かつ熟練を要しない軽作業**で可能となります。

機種・仕様

米質、水温により処理量は大きく変わりますが、通常使用状態の標準処理能力です。

機種	仕様
YT-1A	L5350×W1850×H1730
YT-1B	L6750×W1950×H1730
YT-2C	L5350×W2450×H1730
YT-2D	L6750×W2450×H1730

- ・時間制御
デジタル微調
- ・吹出・吸込ファン
表面水切に

処理量（標準）

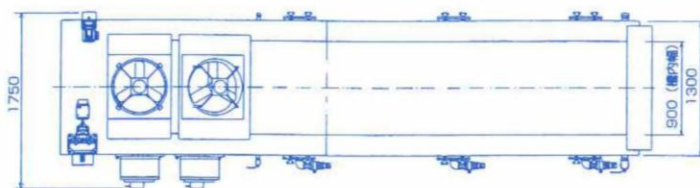
YT-1A型（山田錦50%精白米）

米層厚 mm	浸漬時間別処理量（kg/時）		
	6分	9分	12分
120	2400	1600	1200
100	2000	1300	1000
75	1500	1000	750
50	1000	650	500
30	600	400	300

※上記は当機での浸漬時間です。

※上記に合わせて洗米ポンプ搬送量の調整が必要となります。

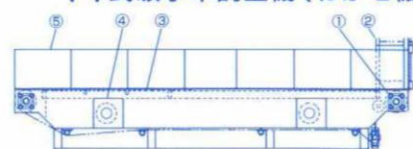
※改良の為一部仕様変更することがありますのでお含み置き願います。



特長

- ① 気泡洗米……アワパワーによりコワレズ、ヤサシク、一粒磨きのようにキレイでハヤイ米洗い
- ② 均質な水分……蒸米の良質化へ
イ.浸漬時間を一定にセット出来る為、キッチリ限定吸水された漬米が連続的に得られます。
ロ.吹出ファン・吸込ファンの任意運転することにより、表面水分を程よく取り除き、サバケのよい水切米がねかせ機により人手を要せず更に均質化されます。
- ③ 人手と時間の大幅な削減
従来の多数の手による原料処理作業が、コンベア式の関連機器を設置頂くことにより少人数で行うことが出来、又、蒸し行程まで連続的に処理することが出来ます。
- ④ 作業性の向上
勘と経験によらず、機械的に処理されますので、ムラがなく熟練を要せずどなたにも楽々と（濡れる事も少なくザル持ちの屈み作業がない）作業出来ます。

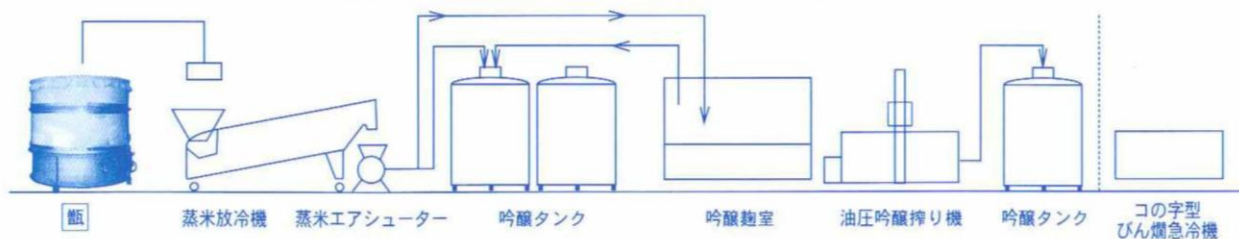
YT式吸水米調整機（ねかせ機）



図番	名称
①	駆動ブロー
②	開閉シャッター
③	ネットコンベア
④	ファン（特注仕様）
⑤	側壁

標準仕様 設置スペース W×L×H 4,600×2,450×2,300(φ)mm
処理能力 吸水米1,300kg 層厚40cm

妥協許さぬ 頑固な造り



気泡洗米によるキレイな洗い、デジタル制御による正確、均質な限定吸水とねかせ機による程よいねむり、翌日コンベアによる静かな送りと理想的な吟醸米、原料処理法です。

限りなき酒質向上への挑戦、一途な愛と情熱、少人数故の融和と習熟等貴社の大切な吟醸米原料処理ラインに、YT式吟醸米均質省力プランを是非共お役立下さいますようお願い致します。