

加圧式IH炊飯設備SILK

加圧×IH

環境に優しい次世代の炊飯設備



SILK

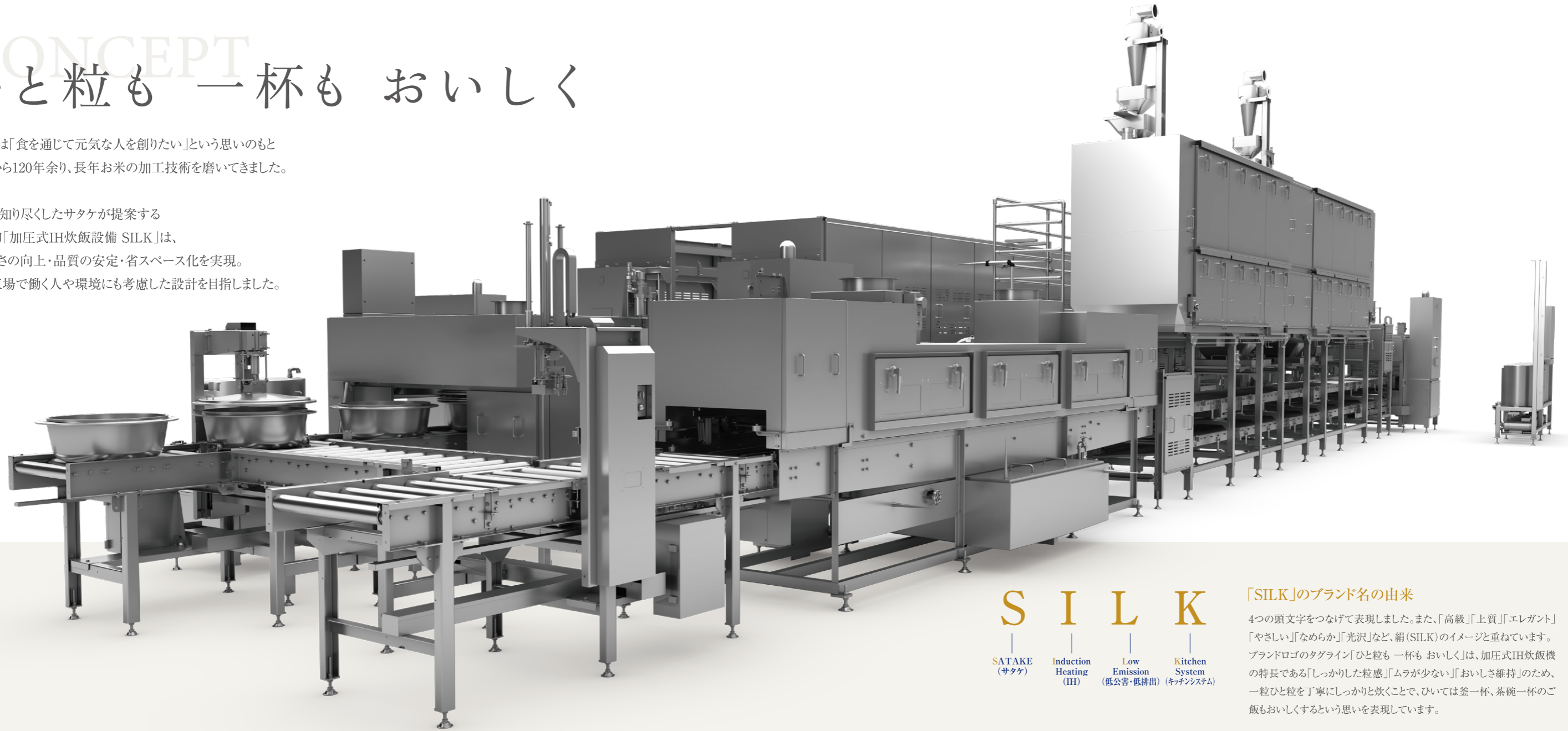
ひと粒も 一杯も おいしく

CONCEPT

ひと粒も 一杯も おいしく

サタケは「食を通じて元気な人を創りたい」という思いのもと創業から120年余り、長年お米の加工技術を磨いてきました。

お米を知り尽くしたサタケが提案する業界初「加圧式IH炊飯設備 SILK」は、おいしさの向上・品質の安定・省スペース化を実現。炊飯工場で働く人や環境にも考慮した設計を目指しました。



S I L K
SATAKE (サタケ) | Induction Heating (IH) | Low Emission (低公害・低排出) | Kitchen System (キッチンシステム)

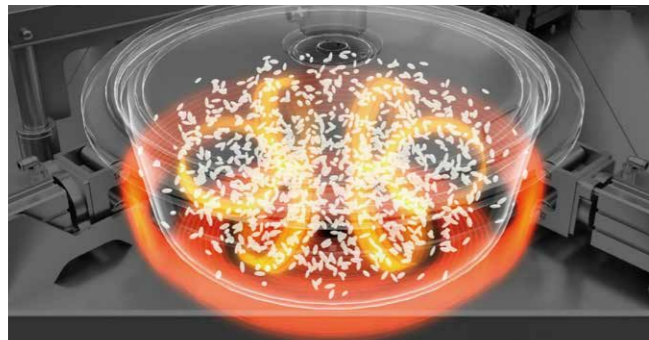
「SILK」のブランド名の由来

4つの頭文字をつなげて表現しました。また、「高級」「上質」「エレガント」「やさしい」「なめらか」「光沢」など、絹(SILK)のイメージを重ねています。ブランドロゴのタグライン「ひと粒も 一杯も おいしく」は、加圧式IH炊飯機の特長である「しっかりした粒感」「ムラが少ない」「おいしさ維持」のため、一粒ひと粒を丁寧にしっかりと炊くことで、ひいては釜一杯、茶碗一杯のご飯もおいしくするという思いを表現しています。

食味の向上・品質の安定

業界初「加圧式IH炊飯設備」は、1.2気圧×106℃で一気に加熱します。

釜の底面と側面そのものを発熱させ、釜全体をムラなく一気に加熱して炊飯します。さらに、釜内に圧力をかけることで米の芯まで熱が伝わり、いっそうおいしい旨味をひきだすことができます。



POINT 01 高温で芯まで加熱

釜内を1.2気圧まで加圧し、釜内温度106℃で炊飯。お米の芯まで熱を伝え、しっかりとした粒感があり、ふっくらとつやのあるご飯に炊き上げます。

POINT 02 釜内の米を均一にアルファ化

釜の底面と側面の両面からの加熱制御を効果的に行うことで、釜内対流を促進。釜内を均一に炊き上げ、炊きムラを減少させます。

POINT 03 おいしさが長持ちする

高圧高温炊飯により、釜内の米をムラなくアルファ化させることで、時間が経過しても、食味劣化が少なく、おいしさを維持できます。

POINT 04 蒸気を逃がさない構造

集中排気により炊飯中に発生する蒸気を逃さないことで、ドライ環境を維持します。



POINT 05 全工程で「温度」「時間」「重量」のデータを収集・管理

独自の生産管理システムで、ラインの全工程の各種データを収集し、Excelデータとして管理することが可能です。これにより安定的な運用と品質管理が簡単にできるようになります。

主な収集データ		
重量管理※1	時間管理※2	温度管理※3
配米重量	浸漬時間	洗米水温
加水重量	配米時間	浸漬水温
調味重量	調味時間	炊水水温
炊上重量	炊飯時間	など
酢散布重量	酢散布時間	

※1 一釜ごとの釜内に自動投入した量をデータ管理 ※2 一容器ごとの経過時間をデータ管理 ※3 一釜ごとに釜内温度をデータ管理



ピット不要で床置き可能なワイドホッパにお米を張り込み、流下式選別機を通すことで、糠玉や碎米などの異物を除去。コメを貯める納米タンクは、容量2tを標準とし、必要に応じた本数を設置することができます。また、エア搬送によりお米を傷つけることなく洗米機へ。残留米が残らないためロット切り替え時のタイムロス削減し、メンテナンス性も向上しました。



洗米機はサタケ独自の技術により、従来型と比べて大幅な節水が可能。一定水温で効率よく、短時間で洗米します。脱水機の歩留りは98.7%以上※4と高く、浸漬後の碎米発生を抑制します。

※4 当社調べ



浸漬には専用容器を採用。釜での浸漬に比べて、およそ40%※5の面積を削減し、スペースを有効活用することが出来ます。浸漬が完了したお米は、容器を反転して水切りを行い、炊飯釜に投入して炊き水を供給します。

※5 当社調べ・当社比



調味料を添加する「調味タンクユニット」は、重量計量方式で5種類まで標準対応。調味供給装置までポンプで供給し、「減算式ロードセル計量」で釜へ供給されます。2本の攪拌ノドルで調味料を攪拌してならします。丸釜形状のため、攪拌ムラが少ないのが特長です。

01 納米工程

02 洗米工程

03 浸漬工程

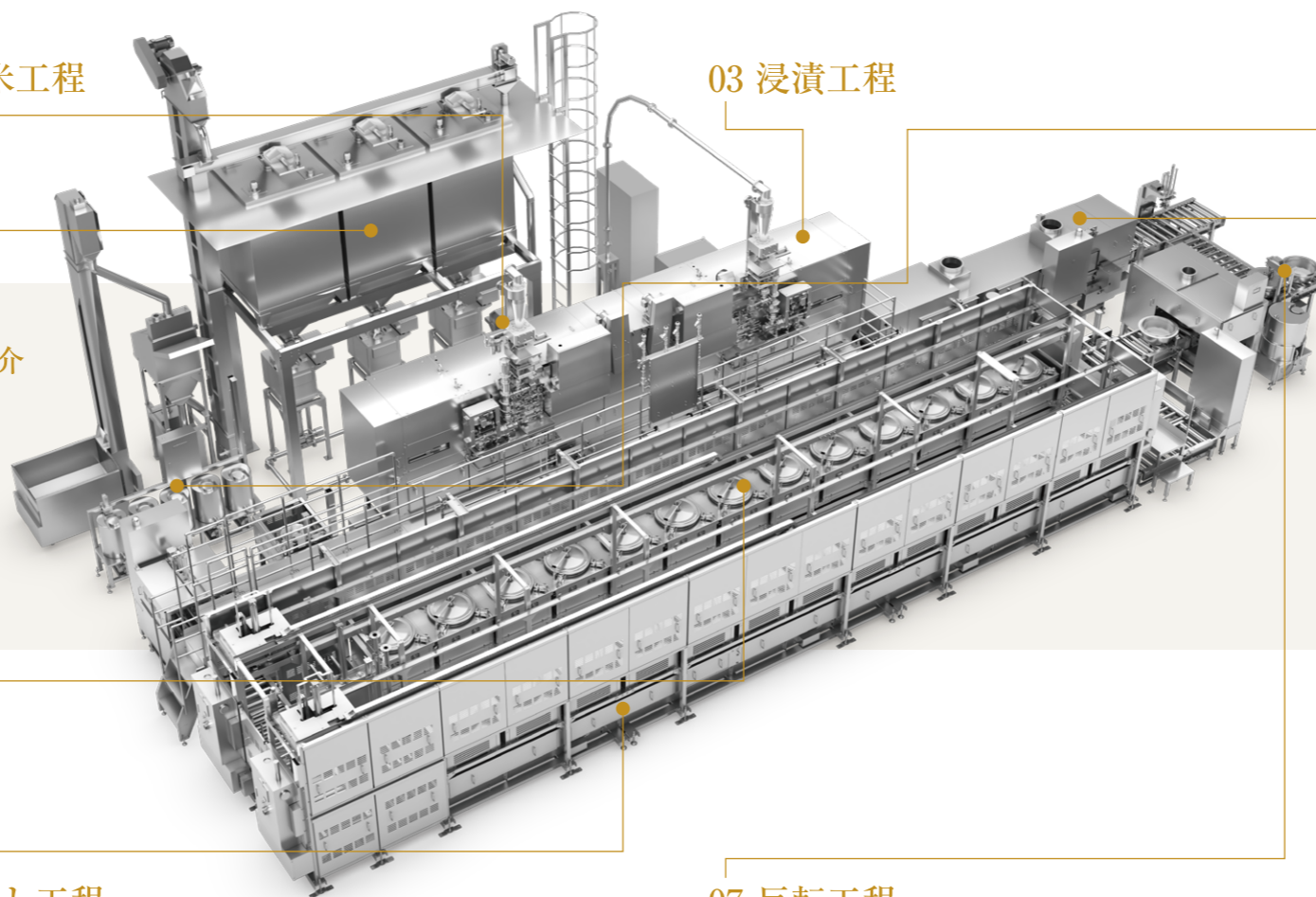
04 調味ならし工程

PROCESS

炊飯設備SILKの各工程紹介

「はり」と「つや」を生み出す炊飯設備

お米を知り尽くしたサタケが提案する業界初「加圧式IH炊飯設備SILK」は、洗米から釜洗浄まで、サタケのお米に関するノウハウを結集。「はり」と「つや」のある、お米本来のおいしさを維持するラインを構築しています。



「加圧式」単釜炊飯方式は、単体炊飯機ごとに炊き分けが出来て小ロット・多品種にも柔軟に対応。1.2気圧、106℃の高圧高温で炊くことで、ムラなくつやとハリのある「ふっくらご飯」に炊き上げます。

05 炊飯工程

06 蒸らし工程

07 反転工程

08 洗浄工程



加圧することで、より強い熱が与えられるため、食味劣化が進みにくく、おいしさを長く維持します。また炊飯時は、蓋と釜の4か所をチャック。釜内を高温で均一に保ち、品質のバラつきを抑えます。さらに蒸気は、配管を通して集中排気。常にドライで清潔な環境が保持されます。



ご飯が炊き上がったら下段に移し、25分間の蒸らし工程へ。蒸らし装置の庫内は、電気式温風で60℃前後に自動で制御します。



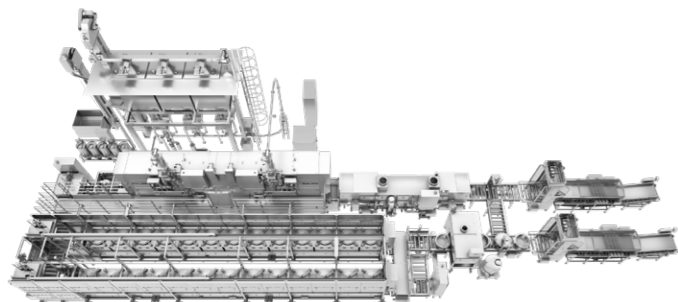
炊き上がったご飯をほくして余分な水分を取ります。ほくし羽根の回転方向やコンベアスピードは自動で制御しており、変更が可能です。反転後、計量どりの番重(トレイ)を、段積みします。



炊飯後の釜や蓋をリターン水※で洗浄。高圧ポンプで残渣なく洗浄できます。その後、新水ですすぎを行いブロウリングを経て、洗浄完了となります。※1次洗浄で使用した水を2次洗浄で再利用しています。仕上げに新水を使用して清潔に洗浄することで、排水を少なくしています。

省スペース化の実現

サタケ独自の製法(容器浸漬方式)により、コンパクトな設計・レイアウトが可能に。従来より約25～40%の省スペース化が実現します。



洗米～浸漬の一体化した設計

通常は洗米機と浸漬装置が独立して離れているためスペースが多く必要ですが、サタケのSILK炊飯ラインでは「洗米浸漬装置」として一体化しているため、省スペース化が可能になりました。

容器浸漬による省スペース化

従来の炊飯釜による浸漬ではなく、サタケ独自のバケツ(容器)による浸漬のため、限られたスペースの中で効率的なレイアウトが可能です。また、省スペース化によりイニシャルコストも抑えることができます。

人と環境に配慮した炊飯設備

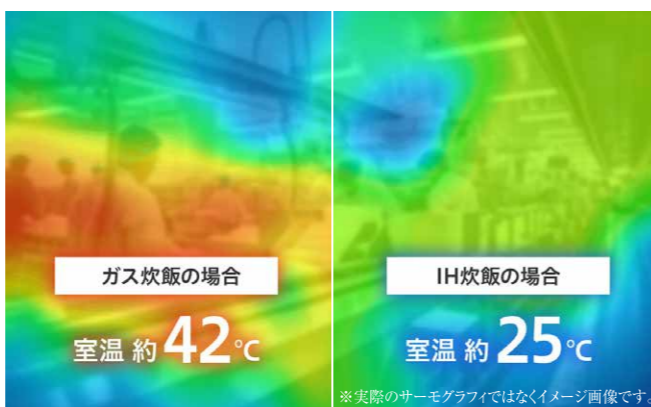
人に優しく快適な作業環境

IHによる炊飯設備は、従来のガス炊飯設備に比べて炊飯時の排熱を大幅に削減でき、工場内の室温を安定管理することが可能です。これにより現場で働く人に快適な作業環境を提供します。炊飯時の焦げつきや吹きこぼれ防止は、清掃面での負担を減らしメンテナンス性を高め、環境面では廃棄ロスの削減にもつながります。

地球環境に優しい設備設計

ガス炊飯設備に比べて排熱量を抑えることができます。また、サタケ独自の技術による節水型洗米機の採用により水使用量や排水も大幅に削減されるなど、地球環境に優しい設備設計になっています。

炊飯ライン室温比較イメージ



従来のガス炊飯設備では、室温が約40℃以上と高温なため排気フードの設置が必要でしたが、SILKのIH炊飯設備では約25℃の室温が保たれ、排気フードの設置も不要です。また必要換気回数も従来の半分程度に抑制され、空調設備のランニングコストも削減できます。

LINE UP SILK ラインアップ・製品仕様

規模に応じた設備のラインアップ

サタケではお客様の炊飯量に合わせて多様なライン構成をご提案します。サタケでは60釜・80釜・120釜の3つをラインアップしています。より小さな規模、大きな規模でも対応可能ですのでお問い合わせください。

● SILKラインアップ

60釜/h設備
80釜/h設備
120釜/h設備

● 製品仕様

項目	内容	備考
1釜あたりの炊飯量	3 kg～7 kg	原料米量
1基あたりの定格消費電力	14 kW	

お客様の炊飯量や工場規模に応じた最適な設備をご提案いたします。詳しくはWebフォームよりお問い合わせください。



SUPPORT 安心のアフターサポート

緊急時にも安心のサポート体制

サタケ本社内に設置されている「お客様サポートセンター」では、サタケ製品や設備を導入いただいたお客様からの問い合わせ、機械のトラブルなどにも迅速かつ確に対応します。また、お客様の重要な情報は安全・安心のセキュリティ管理によってアーカイブ化。万全の態勢でお客様の「もしも」の事態に備えています。



24時間365日のリモートサポート

お客様の機械・設備に万一のトラブルが発生しても、すぐに対応できるように24時間365日対応のサポート体制を構築しています。経験豊富なスタッフによるリモート対応で、迅速かつ確に解決方法をご案内いたします。

全国の拠点からスピード対応

リモート対応による復旧が困難な場合は、全国各地のサタケ営業所やグループ会社によるサポート体制が整っているため、早急に現場に駆けつけてラインの復旧をサポートいたします。

▲取扱説明書をよく読み、じゅうぶんに点検整備をして正しく安全に使いましょう。商品の外観、仕様は性能改良等により、予告なく変更する場合があります。本文中の商品名、サービス名、社名ロゴ等は当社または当社関連会社の登録商標または標章ですので、当社の許可なく転載、複製等を行うことを禁止します。

■お問い合わせ窓口

北海道	TEL.(011)812-2888	関東	TEL.(03)3253-3112	北陸	TEL.(076)207-6108	松山	TEL.(089)982-6991
東北	TEL.(0197)64-0113	新潟	TEL.(025)287-0179	関西	TEL.(06)6867-6027	九州	TEL.(092)412-0411
仙台	TEL.(022)287-2744	中部	TEL.(0586)73-2179	中四国	TEL.(082)420-8615		

株式会社 サタケ

広島本社
〒739-8602 広島県東広島市西条西本町2番30号
TEL.(082)420-8549 FAX.(082)420-0003

東京本社
〒101-0021 東京都千代田区外神田4丁目7番2号
TEL.(03)3253-3112 FAX.(03)5256-7270

ホームページURL <https://www.satake-japan.co.jp>

カタログ制作年月 2024年5月 No.269-00

株式会社サタケはマネジメントシステムの国際規格であるISO9001とISO14001の認証を取得し、高品質な商品・サービスの提供に努めています。

ISO9001
認証取得
(品質マネジメントシステム)

ISO14001
認証取得
(環境マネジメントシステム)