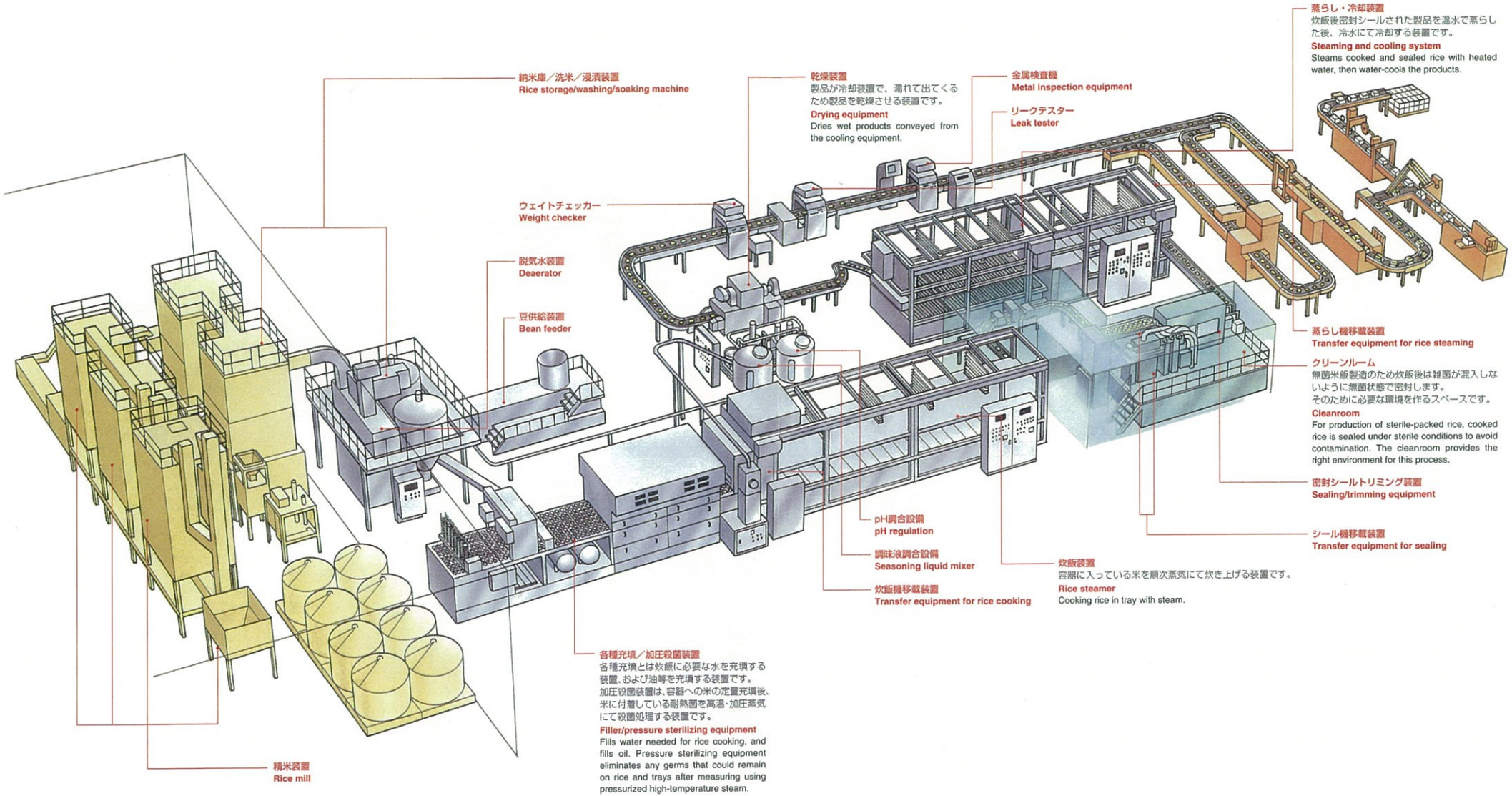
納米庫／洗米／浸漬装置
Rice storage/washing/soaking machine
乾燥装置
製品が冷却装置で、濡れて出てくるため製品を乾燥させる装置です。
Drying equipment
Dries wet products conveyed from the cooling equipment.
金属検査機
Metal inspection equipment
リークテスター
Leak tester
蒸らし・冷却装置
炊飯後密封シールされた製品を温水で蒸らした後、冷水にて冷却する装置です。
Steaming and cooling system
Steams cooked and sealed rice with heated water, then water-cools the products.
ウェイトチェッカー
Weight checker
脱気水装置
Deaerator
豆供給装置
Bean feeder
蒸らし機移載装置
Transfer equipment for rice steaming
クリーンルーム
無菌米飯製造のため炊飯後は雑菌が混入しないように無菌状態で密封します。
そのために必要な環境を作るスペースです。
Cleanroom
For production of sterile-packed rice, cooked rice is sealed under sterile conditions to avoid contamination. The cleanroom provides the right environment for this process.
密封シールトリミング装置
Sealing/trimming equipment
pH調合設備
pH regulation
シール機移載装置
Transfer equipment for sealing
調味液調合設備
Seasoning liquid mixer
炊飯装置
容器に入っている米を順次蒸気にて炊き上げる装置です。
Rice steamer
Cooking rice in tray with steam.
炊飯機移載装置
Transfer equipment for rice cooking
各種充填／加圧殺菌装置
各種充填とは炊飯に必要な水を充填する装置、および油等を充填する装置です。
加圧殺菌装置は、容器への米の定量充填後、米に付着している耐熱菌を高温・加圧蒸気にて殺菌処理する装置です。
Filler/pressure sterilizing equipment
Fills water needed for rice cooking, and fills oil. Pressure sterilizing equipment eliminates any germs that could remain on rice and trays after measuring using pressurized high-temperature steam.
精米装置
Rice mill

SHINWA