

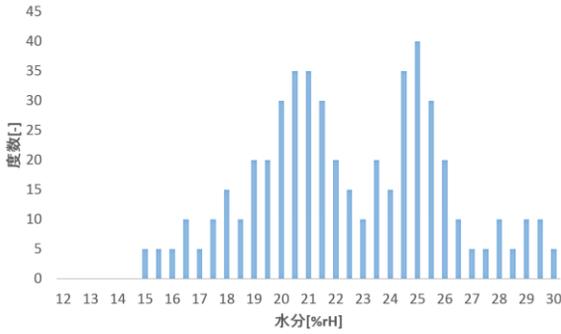
山本乾燥情報

[ビルド編] No.1



長雨や急激な温度上昇など天候不順により、**粳の水分バラツキ**が見られる地区があります。青米や死米が多い乾燥の仕上げ水分には十分ご注意ください。

(水分バラツキが多い例)

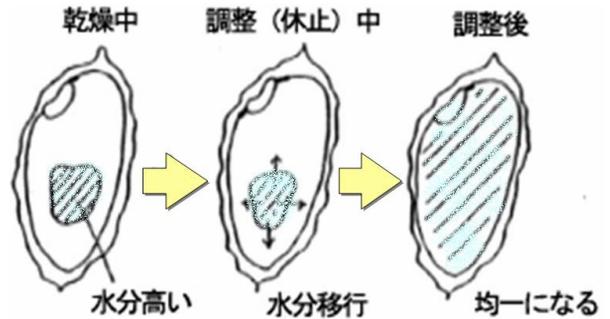


1: 粳は青が少ないが玄米は青未熟、死米が目立つ

2: 粳は青が目立つが整粒のバラツキは少ない

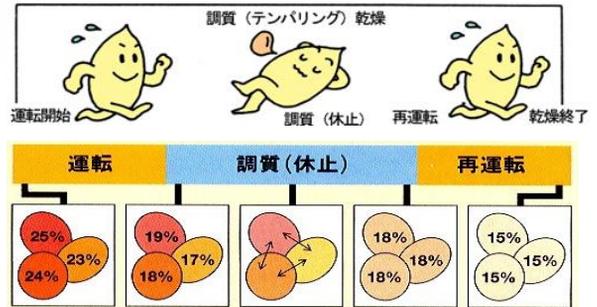
【水分移行】

時間経過により相対的に水分は低くなります。2段乾燥で水分移行を促すと効果的です。



《対処法》調質 (休止) 乾燥・2段乾燥

※調質 (休止) 乾燥とは、18~19%の水分まで通常の乾燥を行い、その後、完全休止 (5時間以上が理想) する事で水分のムラを少なくすると共に、穀温を下げ胴割れの予防も行います。



今年お買い上げいただいた新型のウィンディビルド乾燥機 (VAR、VNR) では、**粳の水分バラツキ**がある場合、「**仕上予約モード**」を活用ください。



仕上予約モードは、設定した時刻に乾燥が終了するように、自動で乾燥運転を休止させる運転方法です。

仕上予約モードの手順

- 1) 乾燥運転を開始する
- 2) 乾燥スイッチを長押しする
- 3) 仕上予約モードを選択し、⑥キーを押す (仕上げられる最短時刻が表示されます)
- 4) 作業を開始したい時間を設定する
- 5) 設定が完了したら⑥キーを押す

