

# 乾式無洗米機 カピカ

DP-370 / DP-1100N / DP-1500

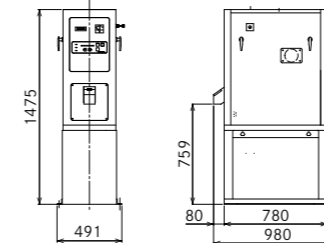
## 主要諸元

項目	単位	仕様			
		DP-370	DP-1100N	DP-1500	
機体寸法	全長	mm	980	1070	1130
	全幅	mm	491	878	1044
	全高	mm	1620	1876	2176
機体質量		kg	245	550	900
能力		kg/h	240~300	1000~1200	1600~2100
所要動力	研米部	kW	3.7	11.0	15.0
	噴風ファン	kW	0.4	0.75	1.5
	合計	kW	4.1 (200V)	11.75 (200V)	16.5 (200V)
備考		-	除糠ファンは別途		

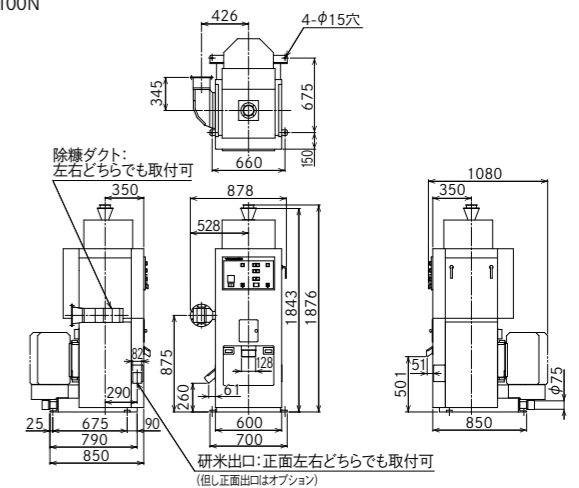
※据付費・運賃・電気工事・試運転指導費・宿泊費・交通費は別途申し受けます。  
 ※主要諸元内容・イラスト・外観・色・マーク等を改良のため予告なく変更することがありますのでご了承ください。

## 外形寸法図 (単位: mm)

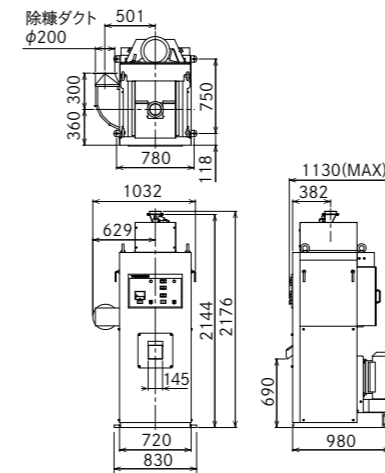
DP-370



DP-1100N



DP-1500



DP-1100N

●製品の詳しいご相談、お求めは下記までご連絡ください。

## 株式会社 山本製作所

本社 / 山形県天童市  
 東根事業所 〒999-3701 山形県東根市大字東根甲5800-1 T. 0237-43-3411 F. 0237-43-8830  
 農機営業部 〒999-3701 山形県東根市大字東根甲5800-1 T. 0237-43-8811 F. 0237-43-8817  
 ソリューション営業部 〒999-3701 山形県東根市大字東根甲5800-1 T. 0237-43-8816 F. 0237-43-8817  
 北海道営業所 〒068-0808 北海道岩見沢市南町八条三丁目6-6 T. 0126-22-1958 F. 0126-22-1969  
 東北営業所 〒999-3701 山形県東根市大字東根甲5800-1 T. 0237-43-8828 F. 0237-43-8829  
 関東営業所 〒329-0201 栃木県小山市栗宮一丁目6-20 T. 0285-25-2011 F. 0285-25-2677  
 新潟営業所 〒950-0151 新潟県新潟市江南区亀田四ツ興野四丁目2-22 T. 025-383-1018 F. 025-383-1028  
 東海営業所 〒446-0027 愛知県安城市東明町19-12 T. 0566-75-8001 F. 0566-75-6363  
 大阪営業所 〒560-0085 大阪府豊中市上新田二丁目11-39 T. 06-4863-7611 F. 06-4863-7266  
 岡山営業所 〒700-0952 岡山県岡山市北区平田112番地117 T. 086-242-6690 F. 086-242-3322  
 四国営業所 〒761-1701 香川県高松市香川町大野1594-1 T. 087-879-4555 F. 087-879-7166  
 九州営業所 〒861-8035 熊本県熊本市東区御領六丁目2-17 T. 096-349-7040 F. 096-349-7041



ホームページ <http://www.yamamoto-ss.co.jp/>



# イニシャル・ランニングコストを抑え、 通常精米では取り除けない肌糠を 乾式法（水を使わない）で取り除く

## お米の表面に ヌカ付着がほとんどなし 乾式無洗米機「カピカ」

お米の表面に汚れや糠が無いと、雑菌が少なく、酸化しにくく、虫の発生もきわめて少なくなります。米びつに入れても長持ちする保存性に加え、食味も良くなります。



カピカで処理したお米



### DP-370

処理能力  
240~300kg/h



### DP-1100N

処理能力  
1000~1200kg/h

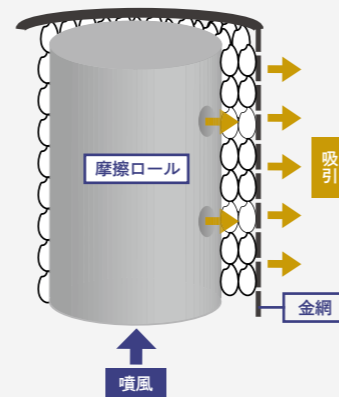
### DP-1500

処理能力  
1600~2100kg/h

## つやのあるきれいなお米に

### 水や媒体を一切使わず、白米の表層糠を 重量比で約0.8%程度きれいに取り除く

- ポイント①** ロールの直径に対して全長を長くすることで、白米の機内滞留時間を長くし、特殊加工した金網の表面でヌカ表層を除去します。
- ポイント②** 噴風と吸引により、白米の表面から除去された白米の表層は、効率良く外へ排出されます。
- ポイント③** 金網とロールの隙間は米粒2つほどと狭くなっており、高い白米表面研磨効果により表層を除去します。



### 物性

項目	単位	普通精米	カピカ無洗米
白度	%	38.0~41.0	40.0~43.0
濁度	ppm	50~60	40前後
容積重	g/l	830~840	850~870
浸漬吸水率	%	125	130
炊飯倍率	-	2.18	2.35
脂肪酸度	mgkoh/100g	3.8	2.8
食味値(GS-2000)	点	75	78

### 洗米水

項目	単位	普通精米	カピカ無洗米
BOD	mg/l	1,970	1,030
COD	mg/l	1,030	540
SS	mg/l	1,120	473
全窒素	mg/l	53	25
全リン	mg/l	47	24
脂肪	g/100g	0.2	0.1
澱粉	g/100g	0.04	0.01

※原料玄米及び精米等の条件によって若干の差異があります。  
※白度は、kett社製 C-300にて測定 ※濁度は、米穀公正取引推進協議会の測定方式 ※浸漬吸水率は25℃の水に30分間浸漬した時の吸水率

※(財)日本食品分析センター調べ

## 高歩留、ラクラク操作

### 低コストで最大100kg/hの高性能

消耗部品の耐久性は、タテ形精米機とほぼ同等。乾式のため安い投資額で設置することができます。運転操作は精米機と同じで、難しい操作は必要ありません。精米機と同時運転(連座式)するため、精米時間内で研米作業を終了することができます。研米時の碎粒はきわめて少なく、タテ形精米機と同様、高歩留りです。



DP-370

DP-1100N・  
1500

## 地球環境に優しい

### 洗米水を大幅に節約

普通精米の研ぎ水量に比べて洗米水が1/5に節約できるため、業務用炊飯では上下水道代が大幅に節約できます。  
(1家庭約1300ℓ/年間)

