

明日を創る力



立体配置で省スペースの「IH炊飯ロボット」

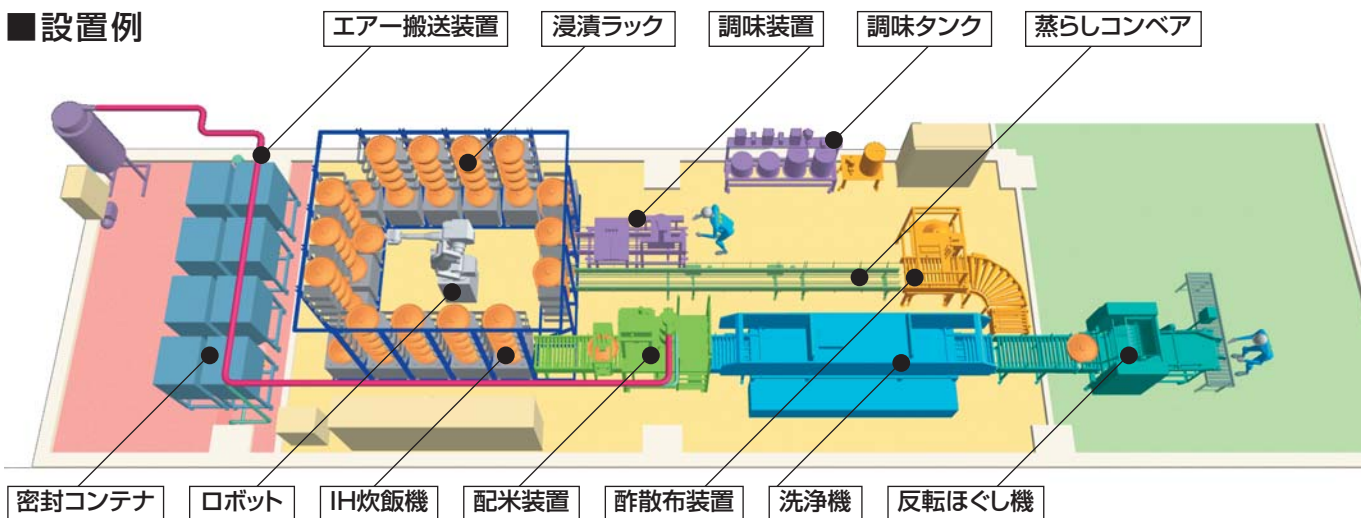
アームラック式 IH炊飯ライン



SATAKE CORPORATION

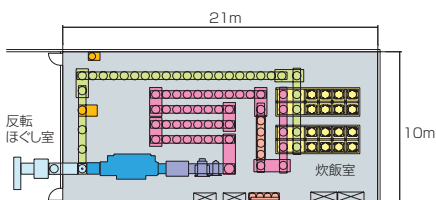
サタケのアームラック式IH炊飯ラインは、丸釜IH炊飯機と産業用ロボットを組み合わせることにより、ご飯の美味しさと省スペースを同時に実現した、画期的な炊飯設備です。

■ 設置例

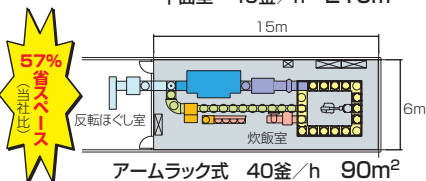


① 省スペース

アームラック式では、釜受け棚(ラック)に配備された丸釜を、産業用ロボット(マニピュレータ)が各炊飯工程へ自動搬送。釜を立体的に配置することにより、省スペースを実現しました。また従来の平面型にくらべ、コンベアなどの搬送機器を大幅に削減することができます。



平面型 40釜/h 210m²

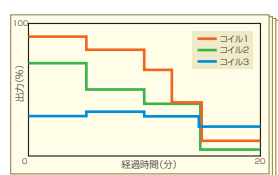


アームラック式 40釜/h 90m²

57%
(坪単位)省スペース

② 安定した品質

釜そのものを発熱させるIH方式は、熱効率が良く高火力。複数の加熱コイルが沸騰、対流、蒸らしにあわせて火力をコントロールし、ムラのない美味しいご飯を炊き上げます。マイコンによりヒートパターン(100通り)を記憶しておくことで、再現性の高い安定した炊飯をすることができます。



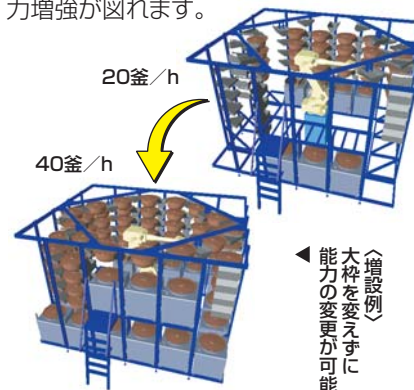
職人の
勤と経験を
パターン化

熱効率が
高い
丸釜IH炊飯方式



③ 増設が簡単

将来増設する場合は釜、炊飯機を増やすだけです。平面スペースの変更はありません。そのため低価格、短納期で能力増強が図れます。



④ メンテナンス性向上

搬送機の削減に伴い、センサー類も大幅に削減。メンテナンス性が向上しました。

▲ 機械は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。

■ お問い合わせ窓口

北海道 TEL.(011)812-3666(代)	小山 TEL.(0285)27-5060(代)	名古屋 TEL.(0586)73-2177(代)	松山 TEL.(089)925-8877(代)
北上 TEL.(0197)64-0111(代)	柏 TEL.(04)7132-1181(代)	北陸 TEL.(076)277-2085(代)	九州 TEL.(092)412-0411(代)
秋田 TEL.(018)839-0891(代)	東京 TEL.(03)3253-3112(代)	大阪 TEL.(06)6331-0558(代)	福岡 TEL.(092)921-6111(代)
仙台 TEL.(022)287-2733(代)	新潟 TEL.(025)287-0177(代)	広島 TEL.(0824)20-8575(代)	熊本 TEL.(096)382-2727(代)

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. (0824) 20-8531 FAX. (0824) 20-0003

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 <http://www.satake-japan.co.jp/>

株式会社サタケは国際的な品質規格(ISO9001)と環境管理規格(ISO14001)の認証を取得しています。



ISO 14001 認証