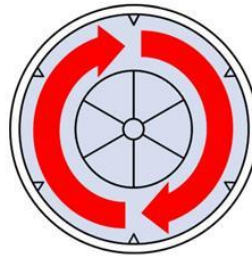
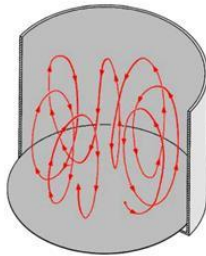
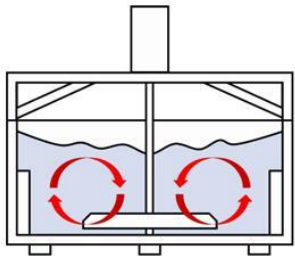


しおまる 生姜洗浄実績データ

本製品の特徴

- ・特殊な水流(ランダムスピン水流)により生姜が水中で運動することで表面全体をムラ無く洗浄可能です。
- ・手作業での洗浄に比べ歩留改善が望めます。
- ・回転数の設定や専用ネットの組み合わせによって簡易的な皮むきも同時に行えます。

ランダムスピン水流とは... **らせん運動で上下も均一攪拌!**



10分でキレイに洗浄!

しおまる 導入

ザルを使った手洗いから 品質安定の自動洗浄へ

導入事例: 岩手県A社 (400kg/日の洗浄の場合)

設備導入前後の比較	導入前(手作業)	しおまる導入後
洗浄作業時間	4時間/日	2時間/日
作業人員	3名	2名
体力的負担	人力による疲労	機械により自動化
洗浄要因の歩留低下 (小石などの残留)	最大10kg/日	ほぼゼロ

作業手順

①洗淨ネットへの詰め込み

専用のスタンドを使用してネットを直立させ、生姜を袋詰めし、洗淨作業まで保管します。



②洗淨作業

ネットに袋詰めした生姜をネットごと投入します。中型機(直径1.5m)の場合、生姜80kgに対して10分程度を目安に攪拌することで表面の土や小石を洗い流すことが可能です。攪拌はタイマーで自動的に停止します。



③回収作業

攪拌終了後、クレーン(オプション品)で吊り上げます。吊り上げた状態で下部のファスナーを開放し、生姜を回収します。



洗淨効果

洗淨前



洗淨後



目に見えない土や砂も取り除けます。
X線による製品検査では、しおまる導入前は1日の洗淨で400kgあたり最大10kgの洗淨不良品の生姜が発生していました。導入後の不良品の発生はほぼゼロにまで改善されました。簡易的な皮むきもできるため、後工程が軽減されます。

洗淨作業に要する人員と時間

導入前 3[人] × 240[日/年] × 4[時間/日] = 2880[時間/年]

導入後 2[人] × 240[日/年] × 2[時間/日] = 960[時間/年]

1920時間の差

年間1920時間の作業時間改善

ユーザーの声

これまでは一次洗淨を手作業で行っていたため、しおまるを導入して品質が安定し、体力的にも負担が減った。洗淨のために導入したが、皮もある程度剥けた状態に仕上がるため、後工程の軽減にもつながった。