

玄米低温貯蔵庫に関する Q&A

■ Q1. なぜ玄米保冷庫に入れておくと年中おいしいお米が食べられるの？

室温15度、湿度70%以下で玄米の呼吸作用が抑制され脂肪酸の酸化とでんぷんの分解を止めて新米の時のおいしさを維持します。

■ Q2. 温度設定はどうなっているのですか？

工場出荷時は設定温度12度で設定しております。

■ Q3. お米と野菜を一緒に入れてもいいですか？

お米と野菜を一緒に入れることは出来ません（TWYシリーズは保管室をわけることで同時保管可能）。米の水分は14.5%が標準とされています。入れられる野菜により多少の違いはありますが、葉野菜など水分が80%以上含まれている野菜などは野菜の水分がお米の方に吸収されお米の含水率が上がり、お米にカビが発生したりダメになります。お米と同等の水分を持っているものなら、一緒に入れても問題ありません。

■ Q4. 玄米保冷庫で玄米は何年くらい保存できますか？

玄米保冷庫で玄米を温度12～13℃、湿度60%～70%で保管すると、少なくとも**1年間は品質が低下せず**、新米と殆ど変わらない美味しさが保てます。それ以降については、お米の鮮度と言われる「発芽率」が低温貯蔵米は22ヶ月経過しても95%を保つとの報告もあり、2年間は新米時の鮮度を保つ事が可能だと言えます。

■ Q5. 冬場の庫内温度はどうなりますか？

外気温が下がれば庫内温度も下がります。
加温機能はありませんので、温度を設定温度まで上げる事はできません。

■ Q6. 棚板の耐荷重は何kgですか？ 何枚つけられますか？

HCR06Eの場合、棚柱の耐荷重が50kgです。
棚板の耐荷重は、取付枚数が1枚の場合は50kg、
2枚の場合は1枚当たり25kgとなります。一枚取り付けをお勧めします。

その他機種の場合、
棚板1枚あたり60kg。棚柱の耐荷重が150kgです。
3枚以上取付られる場合は、総重量が150kgを超えない様にして下さい。

■ Q7. 保冷库を倒して搬入しても良いですか？

倒して搬入するとコンプレッサーのオイルが逆流しますので、一日位おいて正常位置に戻ってから、電源を入れて運転して下さい。

■ Q8. コントロールパネルに温度表示が出ないのですが・・・？

設定温度より庫内温度が低くなり冷却運転を2時間以上しなかった場合に省エネの為、コントロールパネルの設定温度表示が消灯し、省エネ運転中のランプ（緑）が点灯いたします。（LHR・LWA）

コントロールパネル部分



■ Q9. 霜取りはどうなっていますか？

- HCRO6E
6時間置きに30分位自動的に霜取り運転を致します。
霜取り中は庫内温度表示部に「dF」と表示されます。
- HCRO6E以外
運転して2時間経つと10分間自動的に霜取り運転をします。
霜取り中は庫内温度表示部に「dF」と表示されます。
霜取りの水は水受け皿に入り強制蒸発します。

■ Q10. 高さ調節はできますか？

アジャスターを調節する事は可能です。

- HCRO6E 5mm
- HCRO6E以外
キャスター無し（LHR） 4cm
キャスター有り（LWA・EWH・TWY等） 2cm

氷温玄米低温貯蔵庫「熟っ庫」に関する Q&A

■ Q1. 他の保冷庫と何が違うの？

- 1℃の温度で40日間自動制御運転をする「氷温モード」を搭載（業界初）。従来と同じ「玄米モード」と「おこのみモード」機能もついています。

■ Q2. 氷温で保存するとどうなるのですか？

玄米を - 1℃の氷温で保存する事で、玄米に含まれるデンプンを分解、人間が甘味を感じるブドウ糖や果糖などの糖類を作り出し、旨味・甘味成分がアップします。

■ Q3. 氷温モードで40日間経った後はどうなるのですか？

41日目より自動的に玄米モードになります。（12℃設定）

■ Q4. 各モードの設定温度は？

氷温モード…40日間 - 1℃

玄米モード…12℃（初期設定）5～15℃（任意設定時）

おこのみモード…5℃（初期設定）-5～15℃（任意設定時）

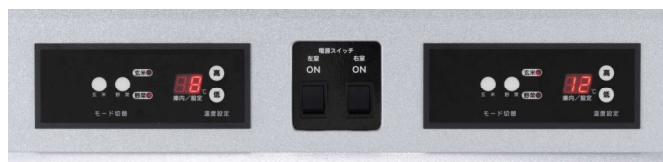
■ Q5. メンテナンスは必要ですか？

「熟っ庫シリーズ」はフィルター式を採用している為、フィルターランプが点灯した場合、取説に従い清掃をして下さい。

玄米低温貯蔵庫「二温庫」に関する Q&A

■ Q1. 他の保冷庫と何が違うの？

右室、左室が別室設計・完全独立制御となっている為、従来は不可能とされておりました**お米と野菜が同時に保管出来ます。**



■ Q2. .30kg入り玄米袋は何袋入るのですか？

TWY1100L…7段積みで2列（14袋）

TWY1400L…7段積みで3列（21袋）

TWY1700L…7段積みで4列（28袋）