

手打から～機械打ちへと麺づくりの技術が時代とともに変わりつつあります。

新しい時代の手打麺機 「出雲 400D-SS」は、 そば打ち **名人**

特長

- 省スペース 省エネ型 ●簡単なボタン操作で、名人の手打ち麺を再現。コシ・色・艶・折り節・味ともに抜群。
- 機能豊富、乱切り装置（オプション）の取付で自動乱切りがワンタッチでできる。 ●小型店から大型専門店まで、ご要望にお応えする製造能力。



繁盛麺機 出雲 400D-SS

- 寸法/間口 1,200× 奥行 900× 高さ 1,300
- 重さ/ 400kg
- 電力/ 1.06kW

■本体と切離しができる便利な自由型

使い良さに便利さを加えた出雲 400D-SS はお店の規模や、作業工程に応じてロール・カッター・プレス・ミキサーの4つの機能が自由に切り離し、独立、合体できるセパレートタイプです。本体から簡単に切り離しができるので階上や地下など狭い場所への搬入もできます。



●それぞれ独立した機能をもつ セパレートタイプの出雲 400D-SS

新型ロールとカッター 出雲 TA-1D

- 寸法/間口 1,200
奥行 900
高さ 570
- 重さ/ 200kg
- 電力/ 0.26kW



麺プレス機械 出雲 TP-6s

- 寸法/間口 500
奥行 650
高さ 680
- 能力/ 8kg (練り)
- 電力/ 0.4kW

自動ミキサー 出雲 BM-6ss

- 寸法/間口 530
奥行 600
高さ 680
- 能力/ 8kg (練り)
- 電力/ 0.4kW
- タンク内水洗い可能型

お客さまに喜んでもらえる美味しい麺づくりは「出雲」におまかせ下さい。

出雲400DSSは粉合せから箱出しまで
手打 麺づくり一連の作業を一台の機械でこなす
万能手打麺機の決定版。

その作業工程。

「出雲」独自の製法による一台5役の全自動式

1. ミキサー (粉合わせ練り)



- 業界初の正・逆回転付。初めは右回転、その後は左回転、麺生地を傷めず、熱の上昇を防ぎます。
- ジョウゴ兼用のフタ、加水方向に回転する羽根、シャフトに中心へ向かってミックスしていく構造で、ムラなく上質の麺体をつくります。
- 15分タイマー付で作業効率もアップ!
- 麺が取り出しやすいボディ回転式。
- ホッパー内は水洗いができるので清潔に使用できます。

2. プレス (鍛え、自動プレス8kg)



- 麺生体へ変則的な加圧により、足踏み同様に粒子の詰まったコシのある麺体ができます。
- 前面作業方式ですから両面が壁でも作業できる省スペース設計です。

3. ロール (延し)



- ハンドルフーフ11段操作、厚みが自由に調節可。
- ロール幅は、使いやすい750m/m。
- 作業台がロールと同じ高さで、麺体の差込み、取出しが手軽です。

4. カッター (自動庖丁切り)



- 屏風折りした麺体を、作業台の下のカッター用コンベアーに移動。ロール、カッターが同時操作で能率的。しかも折り節のある手打と変わらぬ麺線がつくれます。
- 乱切り装置 (オプション) により手打麺そのもの、また自動麺線 箱取装置で麺線をいためません。

5. 自動箱取り装置



- できあがった麺線を自動的に箱入れ。
- わずらわしい手間を省いた、効率タイプです。

※定価、仕様は機械改良のため、予告なく変更することがありますのでご了承下さい。

手打ち麺機
出雲

株式会社 丸和製作所

〒343-0102 埼玉県北葛飾郡松伏町築比地 1451-1
☎048(991)4553(代) FAX048(991)7906

☎ 0120-454584
http://www.izumo-menki.co.jp

代理店