

小型で高性能ミキサー  
手打ちの「技」に劣る

どっぴりも置けるタテ型ミキサー

出雲 **BM-2**



追打も変わりソバも  
名人級の練り上がり

少量(1〜2kg)の麺が必要な時に威力を発揮し、そのうえ  
手練り同様の麺体を手軽に素早くつくりだす。

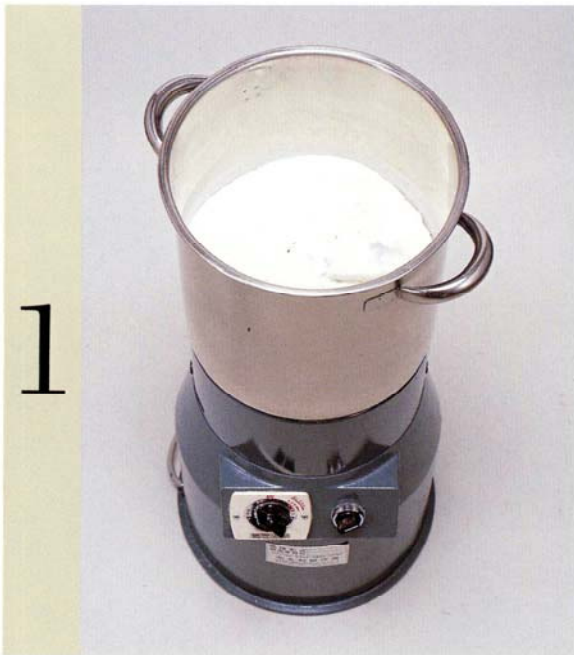
(練り専用ミキサー)  
**BM-2**

- 寸法: 高さ668×直径310
- 電力: 单相100V 200W ●能力: 2kg練り
- 重量: 約15kg

株式会社 **丸和製作所**

# 少量(1~2kg)の麺は出雲BM-2におまかせ下さい。

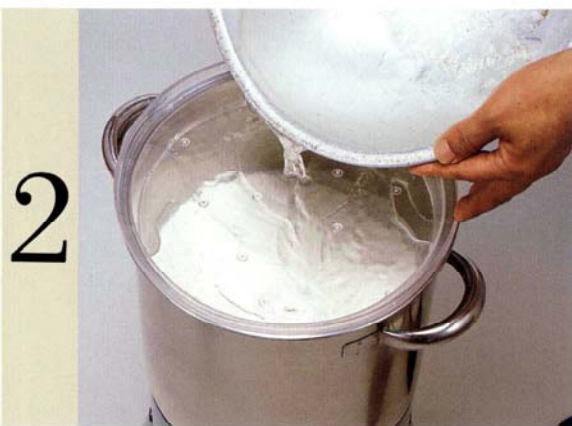
従来の麺機(8~12kg用)をご使用のお店では、急に少量の麺の追加の必要が生じた際、たいへんな手間がかかり、しかも練り上がりもかんばしくありません。独自開発の攪拌羽根(特許出願済)と加水皿を持ち、少量の手打ち用麺体づくり専用が開発された出雲BM-2がお手伝いします。



1

## ●粉合わせ

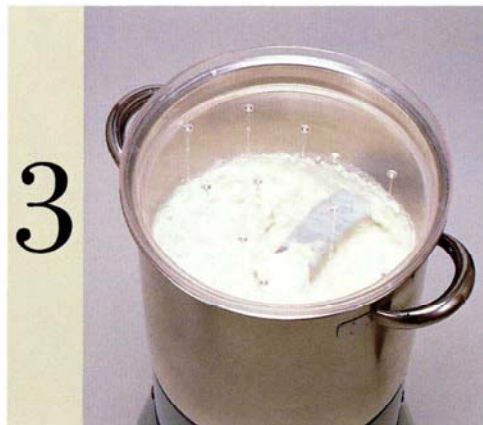
出雲BM-2は少量(1~2kg)の追加時に最適の小型(高さ668ミリ×底面直径310ミリ、重量15kg)たて型ミキサー(タイマー付)。数種類の変わりソバづくりも手間がかからず、最高の麺体を仕上げます。



2

## ●水廻し①

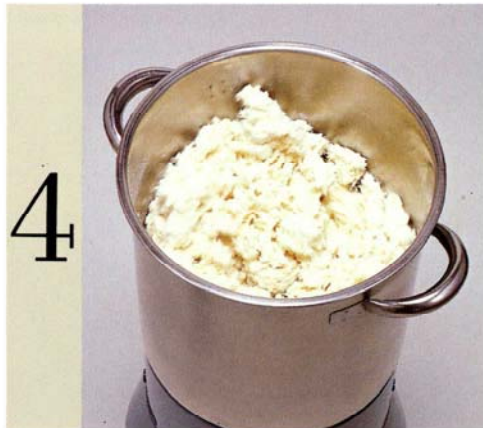
加水皿から落ちる水が粉に少量ずつ自然に浸透するため水分が平均化し、短時間で最適に練り上がります。



3

## ●水廻し②

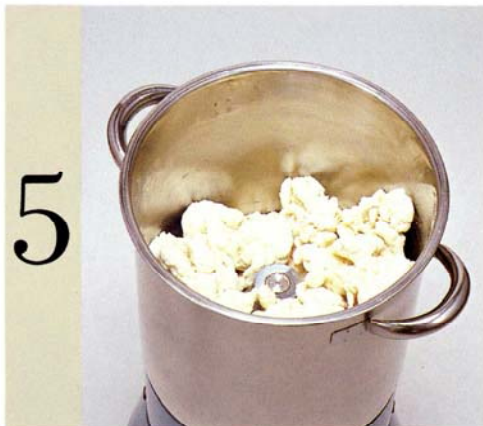
透明加水皿により、まんべんなく水廻しを行います。



4

## ●練り①

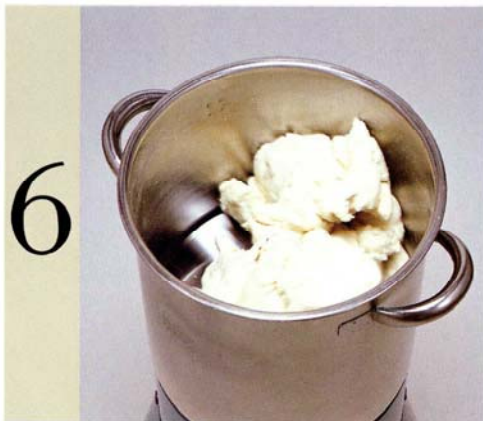
手練り同様の理想の米粒状麺体を実現。



5

## ●練り②

独自の攪拌羽根が、粉の下から上へのすくい上げ(2枚)と上から下への練り込み(1枚、兼用1枚)を同時に行ないます。



6

## ●練り上がり

名人級の手練りと同じ麺体がスピーディーに仕上がります。



●製造販売

株式会社 **丸和製作所** しこしこハシ  
※フリーダイヤル0120-454584

〒343-0102 埼玉県北葛飾郡松伏町築比地1451-1 ☎0489(91)4553(代) FAX.0489(91)7906  
〒811-1324 福岡営業所 福岡市南区警弥郷1-10-10 ☎092(572)9291 FAX.092(572)7070

●代理店