

手打ち麺機
出雲

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。

練る



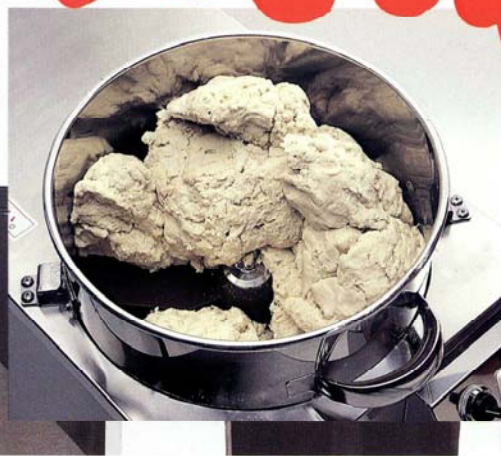
旨い麺は練りから始まる。
練りの良さが、味の一品をつくる。

素材の持ち味を損なわず

コシ、風味のある旨い麺は、

容を呼び、

繁盛を呼ぶ。



木鉢を知りつくした人も 納得できるミキサー

手練りの、手の動きを研究し、独自に開発した
「攪拌羽根」と、止り羽根の無い構造は、
手練り同様の最上の麺体をつくる。
「粉合せ」、「水廻し」、「まとめ」と、練り一連の作業を、
スピーディーにムラなく仕上げていく
最新鋭のミキサー。その性能の良さと働きは
木鉢の技に迫る。



出雲シリーズ

自動ミキサー

出雲 TBM-8s

立て型8kg練り機

弁慶

止り羽根がなく手練り同様の麺体ができる **弁慶。**

自動ミキサー 出雲TBM-8

〈特長〉

- 従来の立て型は止り羽根があり、羽根の回転により、止り羽根に押しつけて練る。この方式は、多加水の場合、水廻しが終り、練りに入った時、止り羽根で麺体を切断する形となりモーターへの負担が大きくなるばかりでなく麺体に熱をもたせてしまう結果になる。
- 本機は上記の、止り羽根の悪い欠点を取り除いた構造で、羽根は上下4枚。下の羽根2枚ですくい上げ、上の羽根2枚で押しつけ練り上げていく工程は、木鉢で、手で練っていくのと何ら変わらずコシのある旨い麺が人の労力に頼らずに手練りの味が再現できる。
- 使い方が簡単で、どなたでもベストな麺体ができます。
- 止り羽根が無いので安全です。
- 機械の構造がシンプルで故障も極力おきないような設計です。

〈手練りとの比較〉

手練り・工程時間

2kgの麺体を仕上げるのに、手練りでは約8～12分かかります。 **2Kg/8分**

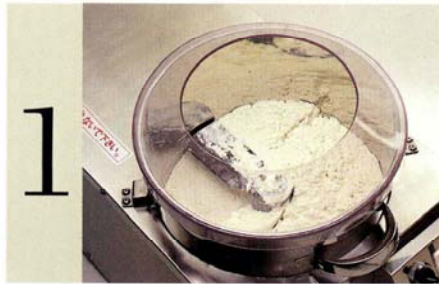
出雲・TBM-8弁慶では

当社プレス機TP-6Sを併用し、6kgの麺体を約8分で練り上げます。 **6Kg/8分**

仕 様	
練り能力	能力8kg粉約6～10分
練り時間	8kg 約10分
電力	電圧単相100V400W
寸法	間口380×奥行660×高さ600mm
重量	約40kg

●このカタログに掲載している製品については予告なしに外觀仕様を変更することがあります。

〈練り工程〉



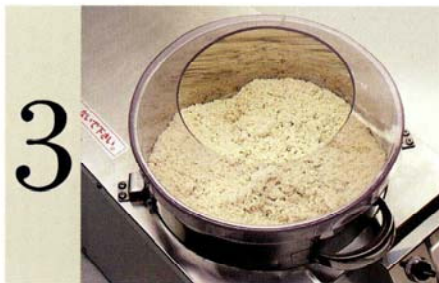
●粉合わせ

タンク内に適量のそば粉とつなぎ粉を入れ、2分から3分で粉合わせができる。



●水加減

立て型なので加水皿は必要とせず、ジョッキで加減しながら任意に加水することができます。



●水回し

粉のひとつぶ一粒に、まんべんなく水を含ませます。

●麺の仕上り

練り上がりの良さは、そばを切った時1本1本綺麗にほぐれ、切り口も角がつぶれることなく美しい仕上りとなり最高の麺ができます。



●練り その1

理想の米粒状に仕上がった麺体を、5分から7分で団子状に練り上げます。水分をたっぷり含んだつぶ同士が結びつき「詰まった」「コシのある」麺体へと練り上げます。(そば粉100%も可能)



●練り その2

団子状の麺体が更に、熱の上昇を防ぎながらひとつの固まりへと練り上げます。手練りと同じ工程で練り上がり最上の麺体が完成します。(多加水に限り)



●菊もみ 当社製プレス機TP-6S使用

練り上がった麺体をさらに加圧、折り込み、変則的に再び加圧、足踏み同様に粒子の詰まったコシのある麺体へと鍛え上げます。短時間でサッとゆで上がる、煮くずれがない、だから風味をのがさない生きた麺体ができ上がります。

●代理店



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 (シコシコハシ)
☎048(991)4553(代) FAX048(991)7906 ※フリーダイヤル0120-454584
http://www.izumo-menki.co.jp

〒811-1324 福岡営業所 福岡市南区警弥郷1-10-10
☎092(572)9291 FAX092(572)7070