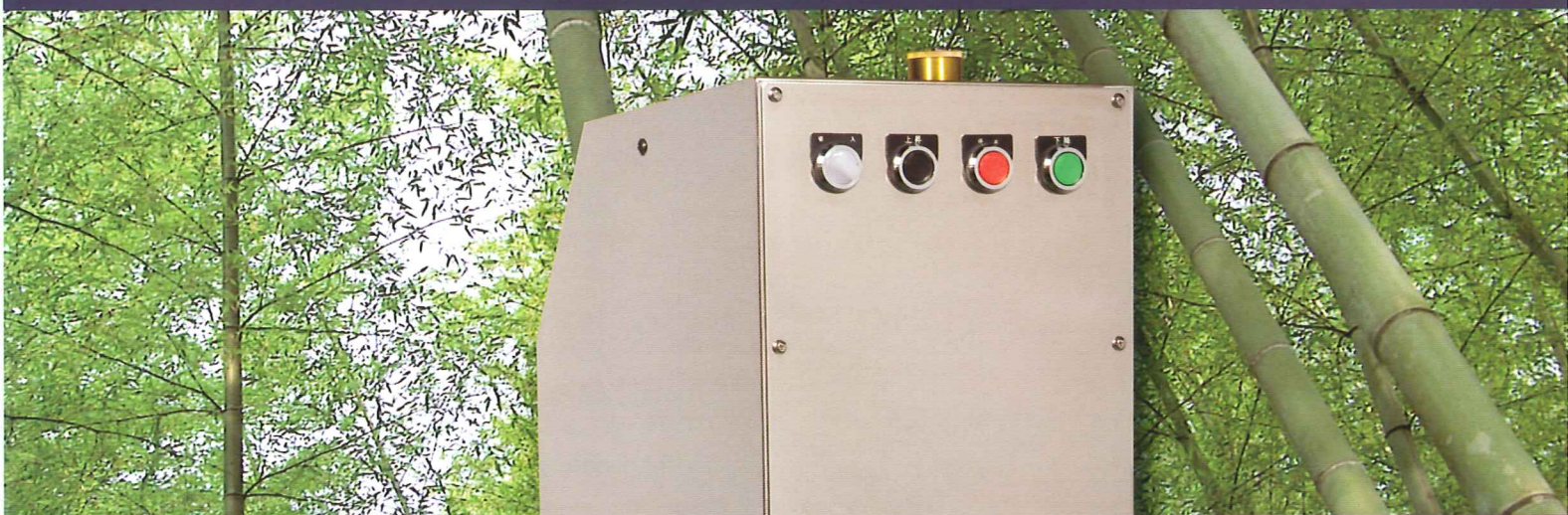


日本人のために開発された商品

# 米粉麺機

# カ丸くん

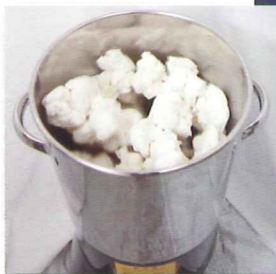
どなたにでも、美味しい麺が出来る。



株式会社 丸和製作所



① 練 る



② 玉 取



③ 投 入



④ 押し出し



⑤ 箱 入



## 米粉麺の特長

- 1、米粉 99%なのでアレルギーの方にも安心して食することが出来ます。
- 2、和食、中華、洋食、そば・うどん店、民宿、旅館、ホテルの新メニューとして加えられます。
- 3、出来上がった麺は白く輝き、美しい光沢があります。
- 4、腹持ちが良く、味・こし・食感が良い
- 5、アイデア次第でデザートとしてもおいしくいただけます。



# カ丸くん



## 米粉麺機

## カ丸くんの特長

- 1、米粉 99%の美味しい麺が出来ます。
- 2、省スペース  
(巾 250mm× 奥行 580mm× 高さ 740mm)
- 3、操作が簡単、女性でも楽々
- 4、高能率、毎時 180 食可
- 5、油圧・コンプレッサーを必要としない為、騒音が少なく、単相 100V の電源で OK
- 6、構造がシンプルな為、故障が少なく経済的です。

- 型番：出雲 NP-01
- 幅：250mm
- 奥行き：580mm
- 高さ：750mm
- 重さ：約 65kg
- 能力：180食/時  
(練り・玉取を除く)
- 消費電力：単相 100v 0.75kw

## カ丸くんの相棒ミキサー 小型ミキサー『出雲 BM-2』

使い方は簡単。どなたでも最高の麺体が作れる。少量(1~2kg)の麺が必要な時に威力を発揮する BM-2 は、当社が独自に開発した攪拌羽根と加水皿により手練り同様の麺体が素早く作れます。



- 寸法：高さ 668mm× 直径 310mm
- 能力：2kg 練り
- 消費電力：単相 100v 200w
- 重量：約 22kg

製造販売

## 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  
<http://www.izumo-menki.co.jp>  
 E-mail : maruwa@izumo-menki.co.jp



代理店