

# 儲かる 自家製麺

自家製手打麺の魅力は何といっても、お店独自の麺で、お店が繁盛することです。そのためには、原料の質を落さず経営の合理化です。手打麺機の活用もその一つです。

手打ちの技術と麺機のもつ良さを生かしてこそ儲かる麺づくりと言えます。出雲シリーズは簡単なボタン操作で名人の手打麺を再現。使い良さでも評判の手打麺機です。



延す

切る



ロール・カッター  
**出雲 TA-1D**

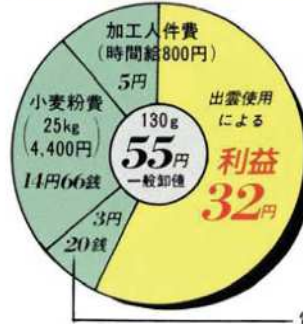
●寸法/間口1200×奥行900×高さ1200

## ロール(延し) TA-1D

- ハンドル7段階操作、厚みに自由に調節可能。
- ロール幅は使いやすい750㎜。
- 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。

## カッター(自動庖丁切り) TA-1D

- 屏風折りした麺体を作業台の下のカッター用コンベアに移動。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けれます。
- 乱切り装置により手打麺そのもの、また自動麺線 取付装置で麺線をいたしません。



## ■自家製手打麺はなぜ得か!

出雲を使用した場合

市価55円のうどん玉が23円で

### ●うどん玉のみ1ヶ月の利益

100玉1日×32円×25日 = 80,000円

200玉1日×32円×25日 = 160,000円

300玉1日×32円×25日 = 240,000円

## ムラなく練り上げ 上質の麺体を作る

### スピードミキサー

練る

仕事を処理する速さ、能力は手作業に比べ断然機械の方がすぐれている。例えば…ミキサーで4分ですむ作業が、手作業では20分かかり、混る、練る能力も手作業に比べ5倍から10倍の違いがあります

◆粉と水を一度に入れる方式と違い加水受皿から、自然に粉に浸透するため、水分が平均化し短時間で練れる手打麺機専用ミキサーです。



手打麺機専用ミキサー  
**出雲 BM-8**

- 寸法/間口600×奥行550×高さ700
- 電力0.4KW ●能力/8KW練り
- 重量/35kg ●加水率/55%まで可
- ※粉25kg用の出雲スピードミキサーBM-25もあります。



## 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  
☎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