

本鉢を知りつくした人も

納得出来る小型で高性能ミキサー



従来型と違いタンクを取り外し
水洗いが出来ます。

粉合せ・水廻し・練り

永年の研究で完成した最新鋭のミキサー

1kgの粉から2kgまで

手練り同様な麺体が手早く出来ます。

(最小500gの水回し可能)

馬力UPで登場



出雲
BM-2S

手打台の下にも収納出来るタテ型ミキサー

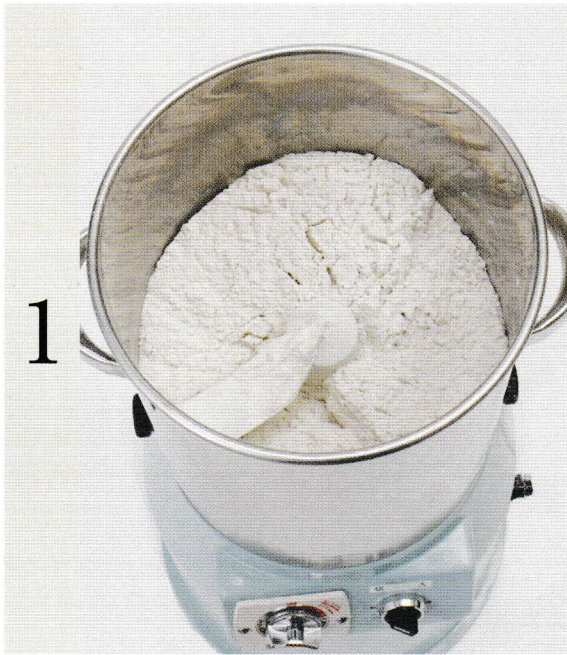
(練り専用ミキサー)
BM-2S

- 寸法：高さ 600mm× 直径 310mm
- 電力：単相 100V 400W 能力：1~2kg(粉量)
- 重量：約 24kg

株式会社 丸和製作所

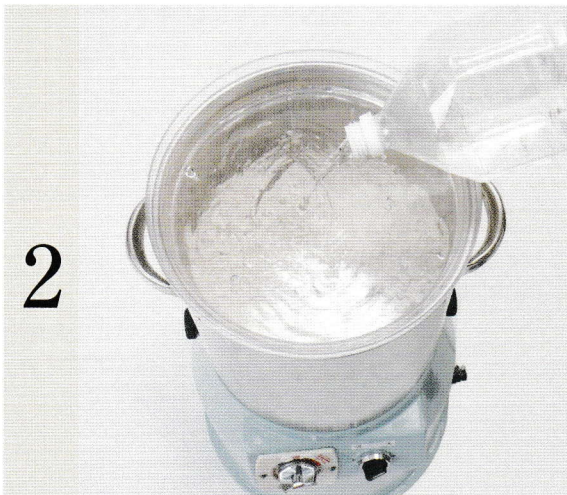
少量(1~2kg)の麺は出雲 BM-2Sにおまかせ下さい。

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開発された出雲 BM-2Sがお手伝いします。



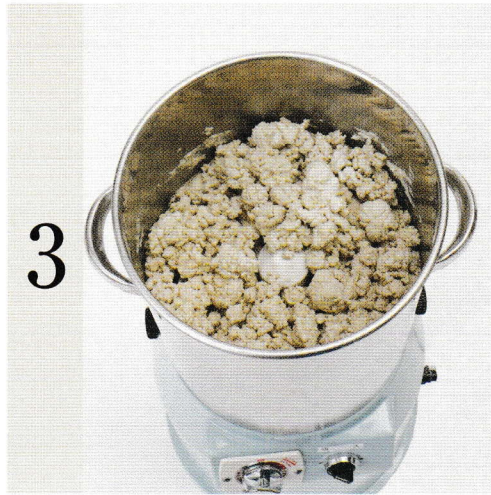
●粉合わせ

出雲 BM-2Sは少量(1~2kg)の追加時に最適の小型(高さ600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。



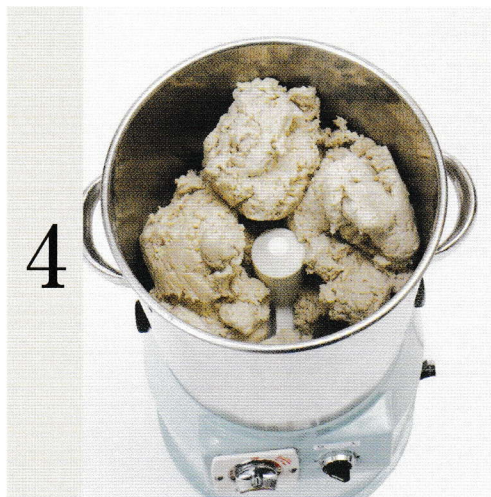
●水廻し

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。加水皿が透明で水廻しの様子が確認できます。



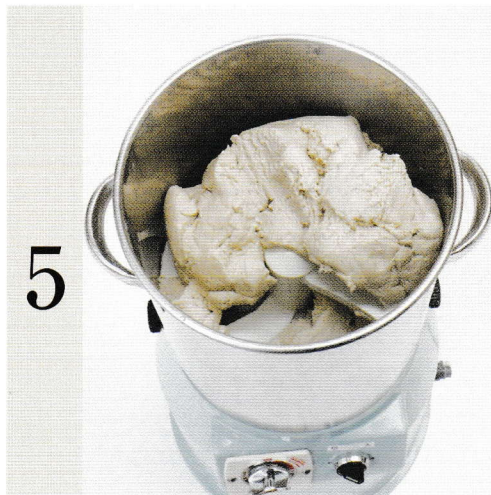
●練り①

水廻し終了後、手練り同様の理想の米粒状麺体を実現。



●練り②

独自の4枚攪拌羽根のうち下2枚が粉を下から上へとすくい上げ、同時に上2枚で上から下へ練りこみます。



●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。

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