

味へのこだわり 自家製麺

自家製手打麺の魅力は何と言っても、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持つ良さを生かしてこそ儲かる麺作りと言えます。出雲シリーズは簡単な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(延し)

- ハンドルフ12段操作、厚みが自由に調整可能。
- ロール幅は使いやすい750mm
- 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(自動包丁切り)

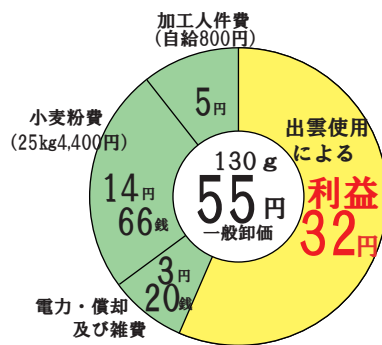
- 屏風折した麺体を、作業台の下のカッター用コンベアーに移動。ロール・カッターが同時操作可能で効率的。しかも折節のある手打と変わらぬ麺線がつけれます。
- 乱切り装置により手打麺そのもの。また自動麺線取出装置で麺線をいためません。

ロール・カッター

出雲 TA-1D

- 寸法:1200(W)×900(D)×1200(H)mm
- 電力:1φ100V 260W

※写真は専用架台(別売)付



■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



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
TEL048-991-4553 FAX048-991-7906

●代理店