

製麺システム (チェーンレス)

麺帯製造機械



UT-3 冷温水機
練水の温度管理に



UT-5-W 一定給水機
高精度な計量による
安定した給水



UT-15-V 真空ミキサー
多種多様な麺作りが可能になる
特色の在る麺作りに



UT-25 生地熟成コンベアー
生地を熟成しながら順番に供給する



UT-40 複合圧延機(中空モーター仕様)
生地のをセンサーで制御
タルミを自動制御で簡単操作



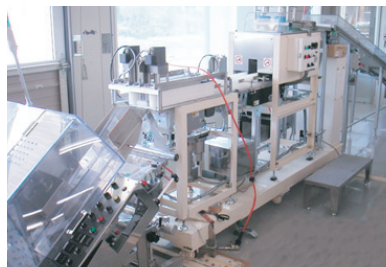
UT-50 連続圧延機(中空モーター仕様)
自動制御方式による広範囲調整能力
(ロール及び段数は多種組み合わせ可能)

生麺製造機械

駆動部からチェーンが消えた



UT-60 自動調量機
誤差の少ない確実な調量
ワンタッチの切刃交換

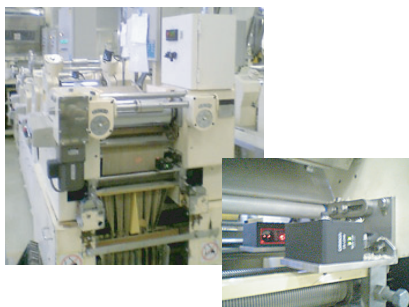


UT-500 整玉包装システム
どのような麺の形状にも対応し麺製造から包装までを自動化



UT-68 麺線折畳装置

オプション装置

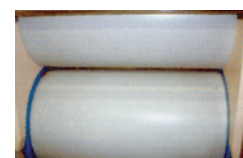
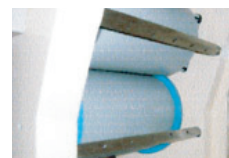


UT-69 麺帯厚み自動調整装置
麺帯の厚みを測定 自動に厚みを一定に

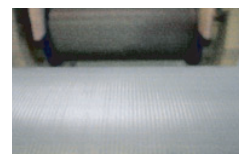


ロールギャップ自動方式
ロールのスキマを表示

サテンロール各種



カスリなしのロール



株式会社 豊 製作所