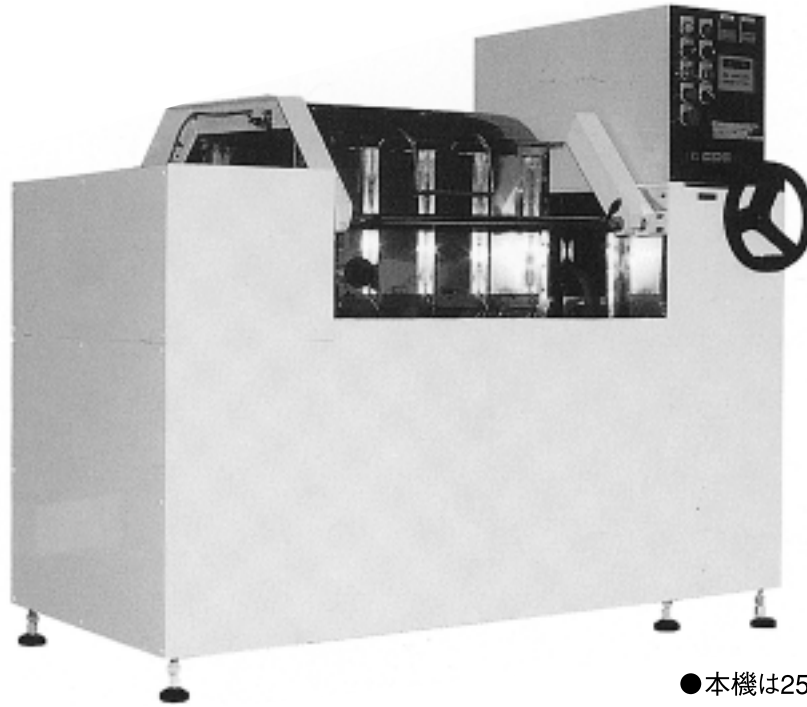


PATENT PEND
U.T.15-H型

超多加水 ミキサー

本機は、手打ち風超多加水麺の、連続生産を可能にします。
また、ミキサーと呼ぶよりニーダーと呼ぶべきかも知れません。
とにかく **混ぜ** **捏** **揉練り** の出来る新概念のミキサーです。



●本機は25kgタイプです。

■ 特長

- ①特殊なミキサー構造により、粉への水の浸透が速く、40～60%の多加水生地を5～7分と短時間で練り上げることができます。また温度上昇が少ない為、長時間の練上げも可能です。
- ②本機の50%以上超多加水生地は連続熟成と連続圧延が可能なので、手打ち風麺の完全自動ライン化を実現できます。
- ③従来にはない、混ぜ、捏、揉練りのミキシングは、手打ちを越えた手打ち風麺の生産が可能です。
- ④本機は、短時間でミキシングが出来る為、従来型の2～3倍の能力を持ち生産ラインの省スペース化を計れます。
- ⑤超多加水の生麺（うどん、ラーメン、和ソバ等）、茹、半生、乾麺は高品質な差別化商品を産み出せます。
- ⑥オプションで重量式給水装置を使用すれば、計量精度±20gの練水を加水出来ます。
また弊社の「エンボスロール」と「回転包丁刃」をシステムに加えることで、さらに高品質の手打ち風もみ打ち麺を生産する事が可能です。
- ⑦PL法による安全対策はU.S.A.仕様まで万全です。

●このカタログに掲載した製品の仕様及び外観・寸法は改良のため予告なく変更することがあります。

※ご要望があれば52%の超多加水乾麺をサンプルとしてご提供いたします。
また弊社のテスト機にて試作の御依頼も承ります。

■ 仕様

加水率	40～60%
ミキシング時間	タイマ設定方式
回転数	2段変速式（無段変速はオプション）
給水方式	一定給水方式又は散水皿方式

能力 (kg)	電力 (Kw)	外型寸法 (W×D×H) ㎜
5	1.5	1,200×600×1,400
10	2.2	1,300×600×1,400
25	3.7	1,700×800×1,500
50	5.5	1,850×1,000×1,500
75	7.5	2,500×1,200×1,700
100	11	2,700×1,400×1,700
オプション	a) 自動生地排出装置 b) 重量式一定給水器	



株式会社 豊製作所