

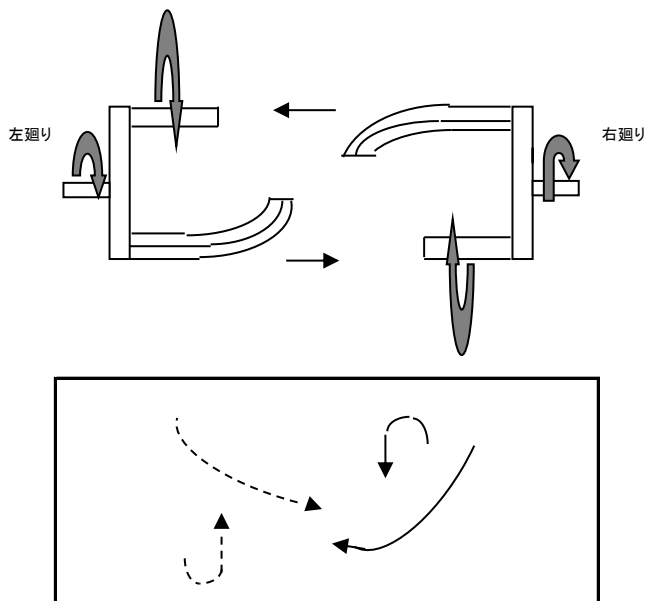
スーパーミキサー

1/4袋(6kg)～15袋(375kg)まで製作!
その他製麺設備はすべてスズキ麺工にお任せ下さい!



「スーパーミキサー」

生地が左右、前後に移動しながら均一に粉と塩水を混合しグルテン形成を行います。いわゆる三次元の網目構造となります。加水量は30%くらいの普通加水でも45～50%の多加水でもうまく捏ねられます。



羽根は、長年の研究 製品作りにより完成した理想の形状で発熱を控え又グルテンの破壊が無い、「スズキ式スーパーミキサー」

仕様	1袋(25kg)
大きさ	H1240×W500×D1005
電気容量	0.4kwモーター
方式	手動転倒式

株式会社 **スズキ麺工**

〒719-0232 岡山県浅口市鴨方町本庄 509-1
TEL (0865) 44 - 2125
FAX (0865) 44 - 6348
ホームページアドレス <http://www.turuturu.co.jp/>