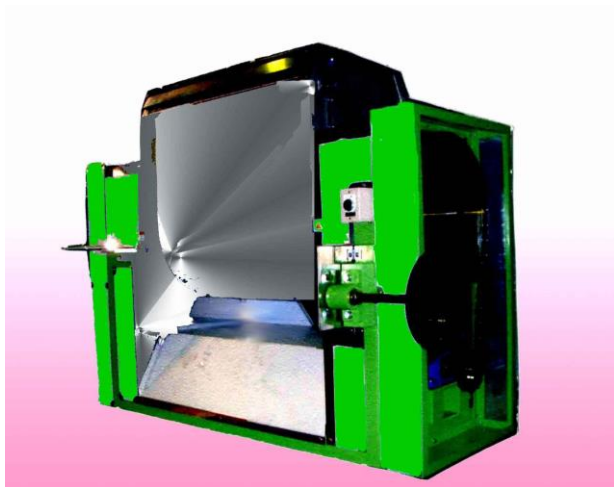


5袋用スーパーミキサー

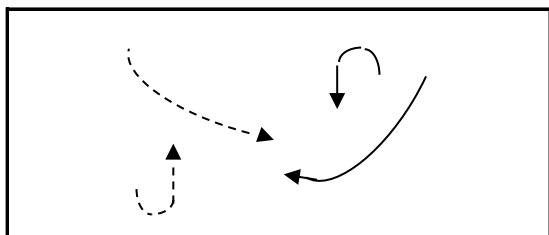
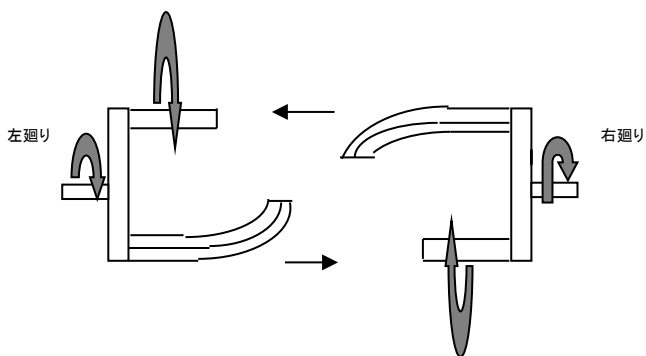
1/2袋～15袋まで製作!
その他手延製麺に関する設備はすべてスズキ麺工にお任せ下さい!



今や、手延べ素麺作りに欠かせない

「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、粉の微粒子の中まで塩水を浸透させ手延素麺作りの元と成る生地を作りあげる。



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抑え又グルテンの破壊が無く、手延製品に適した「スズキ式スーパーミキサー」

仕様	
大きさ	H1300×W1675×D1000
電気	3.7kwモーター

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/>