

# 6袋用スーパーミキサー

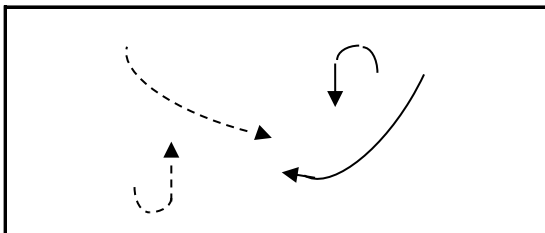
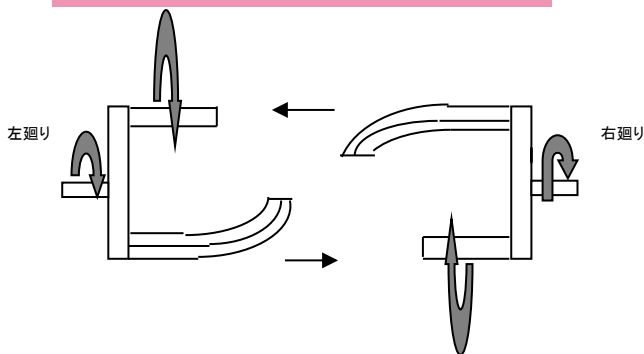
1/2袋～15袋まで製作!  
その他手延製麺に関する設備はすべてスズキ麺工にお任せ下さい!



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	H1400×W830×D1630
電気容量	3.7kw、0.75kwモーター
	電動転倒式
	ワンタッチステップ付

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/>