

1店舗からでも導入可能な低コスト・省スペース

ユーザーの使いやすさに こだわった製麺機 めん屋の楽麺くんジュニア・2



取り扱いが
簡単!

掃除が
簡単!

搬入・設置が
簡単!



※写真は真空ミキサータイプ

こだわりの自家製麺が思いのままに、この1台で



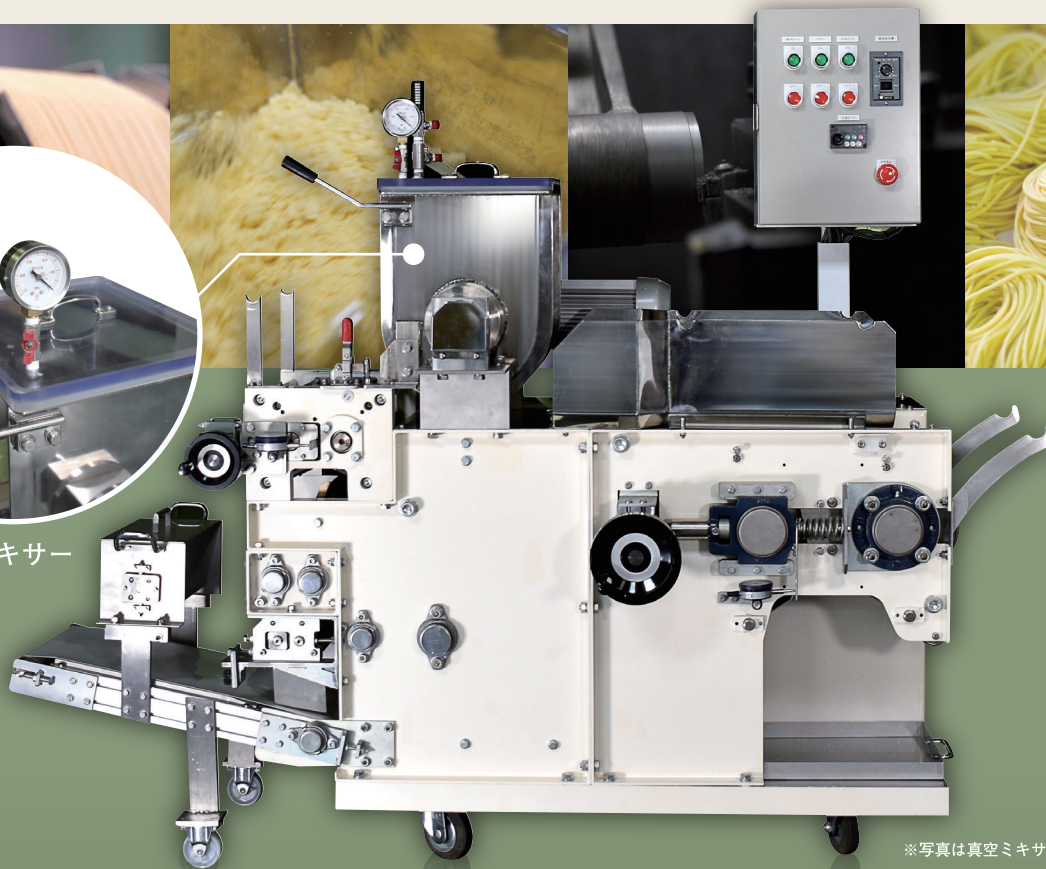
等々の製造が可能

製品の特長

- ・コンパクトなメカニズムによる**省スペースタイプ**なので、搬入・設置の対応が容易
- ・シンプルな操作系なので、**誰でも簡単に安全に操作し**、ベテラン職人の技
- ・作る量をコントロール出来るから、**食品ロスが抑えられる**
- ・困った時も麺機のプロが**メンテナンス対応可能**



真空ミキサー



※写真は真空ミキサータイプ

取り扱い簡単で高いコストパフォーマンス

こだわりのコシも熟成も思いのまま

めん屋の楽麺くんジュニア・2 常圧ミキサー

仕様：MODEL-KNS-08 ※常圧ミキサー
外形寸法：(L×D×H) 1,778×736×1,502mm (操作ボックス含む)
重量：480kg (キャスター付)
電源：三相200V 1.8kw
ミキシング容量：10kg (左記容量以外も可能)
ロールサイズ：W220×φ224 (変速可)、φ86mm (一定速)
切刃：一定速駆動
カッター：20カット/毎分可能 (麺長調節可)
フットスイッチ：案内ロール・切刃・カッター

めん屋の楽麺くんジュニア・2 真空ミキサー

仕様：MODEL-KNS-08 ※真空ミキサー
外形寸法：(L×D×H) 1,778×736×1,502mm (本体・操作ボックス含む)
740×480×830mm (真空ポンプ・台車含む) (重量約50kg)
重量：530kg (本体キャスター付・真空ポンプ含む)
電源：三相200V 2.2kw
ミキシング容量：5kg (左記容量以外も可能)
ロールサイズ：W220×φ224 (変速可)、φ86mm (一定速)
切刃：一定速駆動
カッター：20カット/毎分可能 (麺長調節可)
フットスイッチ：案内ロール・切刃・カッター

※改良の為、仕様・外観は予告なく変更することがあります。

代理店

製造・販売元

〒719-0232 岡山県浅口市鴨方町本庄 509-1

TEL. 0865-44-2125 FAX. 0865-44-6348

E-mail: noodle@turuturu.co.jp

<http://www.turuturu.co.jp>

株式会社 **ススキ麺工**