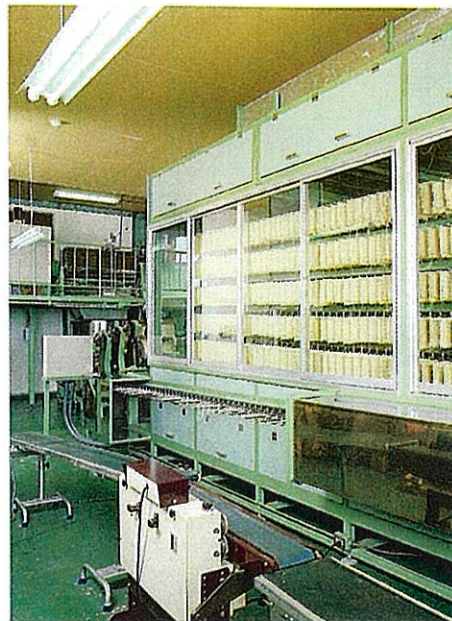




ミキサー



麺機



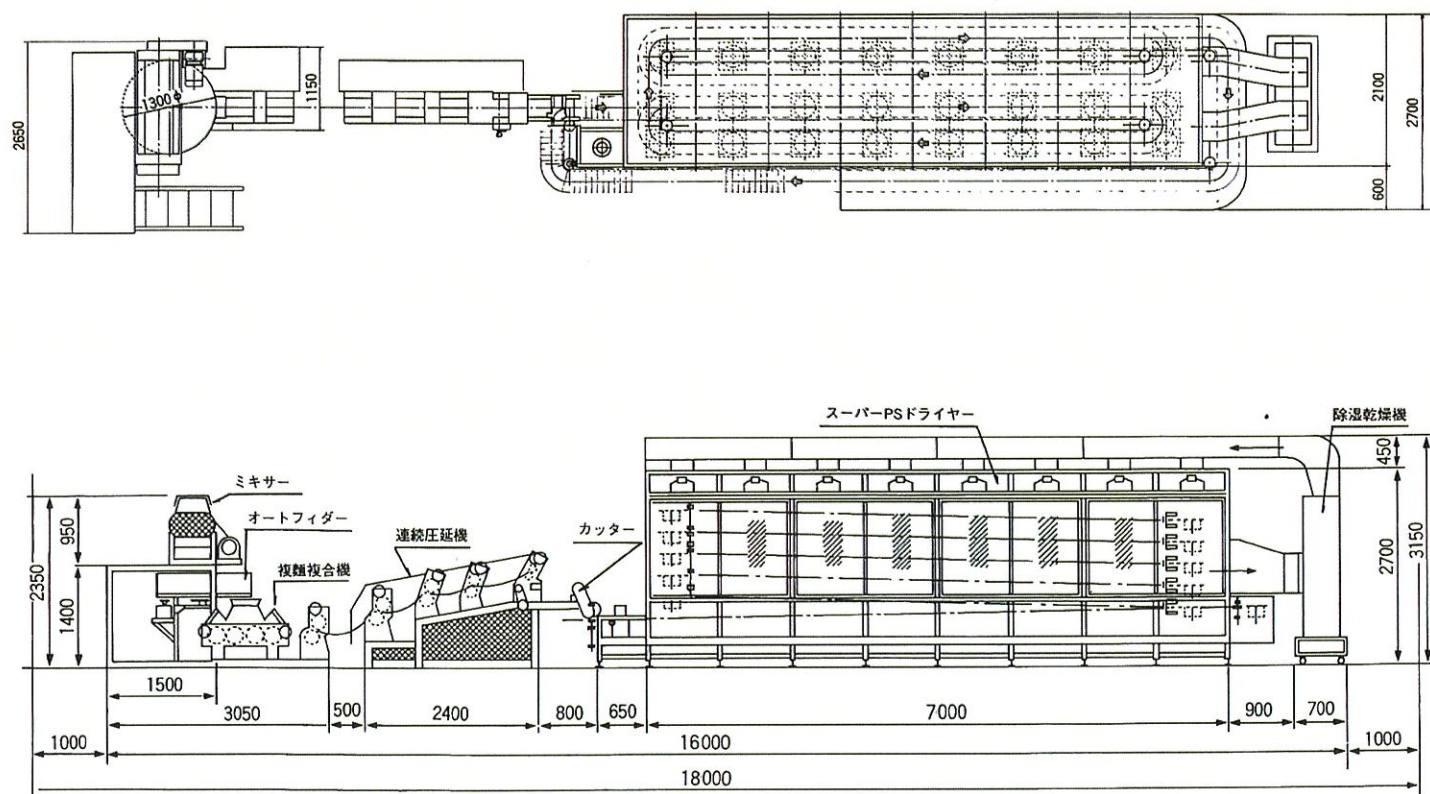
スーパーPSドライヤー

スーパ PS 連続式半生麺乾燥機

ドライヤー

特許・実用新案出願中

PS-5W 型配置例

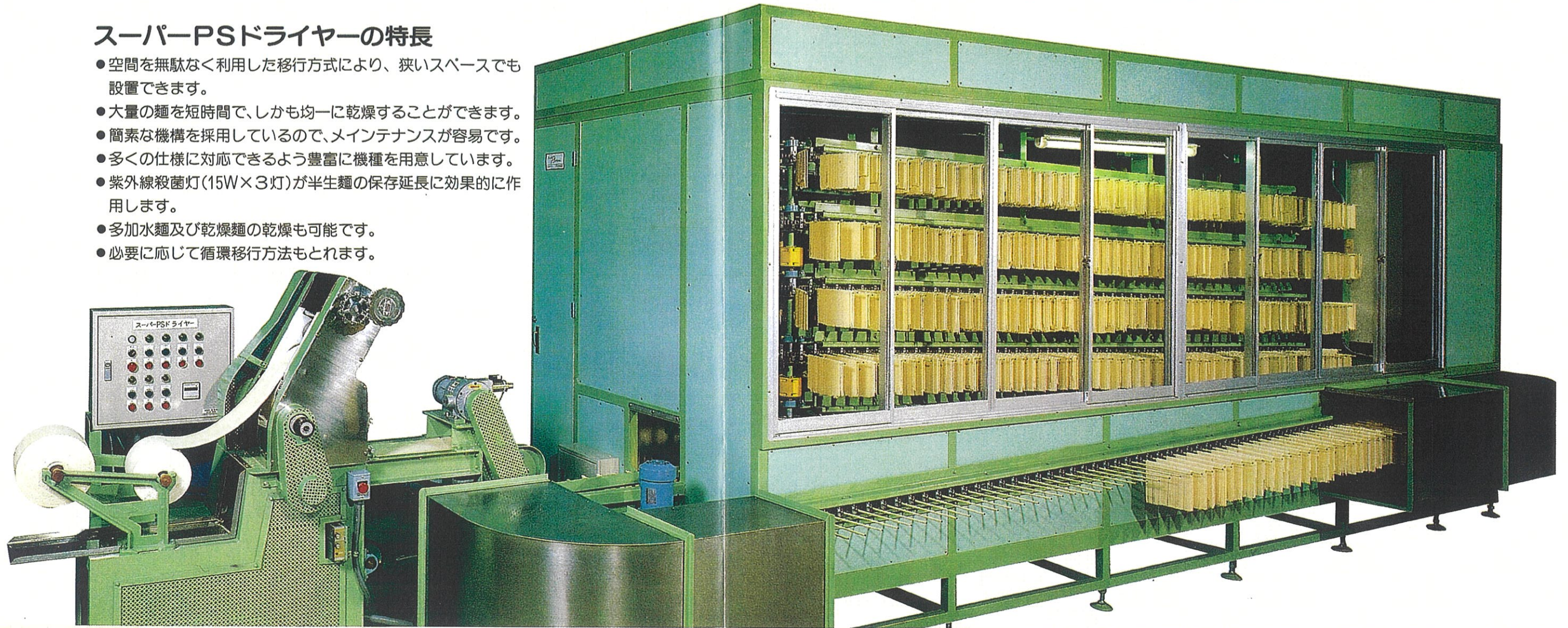


株式会社 **スズキうどん**
 〒719-0232 岡山県浅口市鴨方町本庄 509-1
 TEL 鴨方(08654)4-2125 FAX (08654)4-6348

スーパーPSドライヤーは 最小のスペースで最高の麺乾燥システムを実現します。

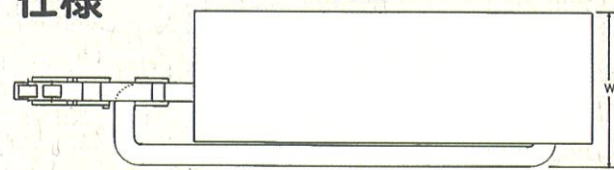
スーパーPSドライヤーの特長

- 空間を無駄なく利用した移行方式により、狭いスペースでも設置できます。
- 大量の麺を短時間で、しかも均一に乾燥することができます。
- 簡素な機構を採用しているため、メンテナンスが容易です。
- 多くの仕様に対応できるように豊富に機種を用意しています。
- 紫外線殺菌灯(15W×3灯)が半生麺の保存延長に効果的に作用します。
- 多加水麺及び乾燥麺の乾燥も可能です。
- 必要に応じて循環移行方法もとれます。

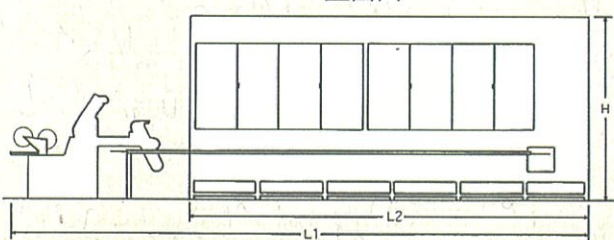


仕様

平面図



立面図



項目 型式	標準毎分 カット数	通過時間	バーチェン 全長	バー本数	機械標準寸法(m)			
					W	L1	L2	H
PS-3W	10/食	70分	58m	730本	2.4	8.5	6	2.1
PS-4W	15/食	70分	84m	1,060本	2.4	8.5	6	2.4
PS-5W	20/食	75分	115m	1,390本	2.4	9.5	7	2.7
PS-6W	20/食	85分	130m	1,570本	2.4	9.5	7	3
PS-7W	20/食	95分	145m	1,760本	2.4	9.5	7	3.3

※上記以外の特別仕様についても御相談に応じます。

半生麺製造フローチャート



スーパーPSドライヤー

