

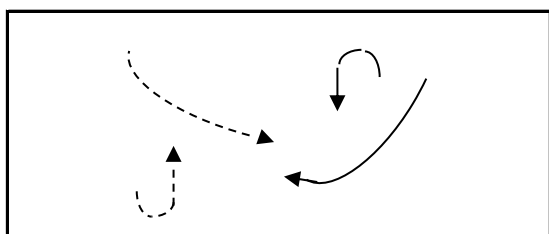
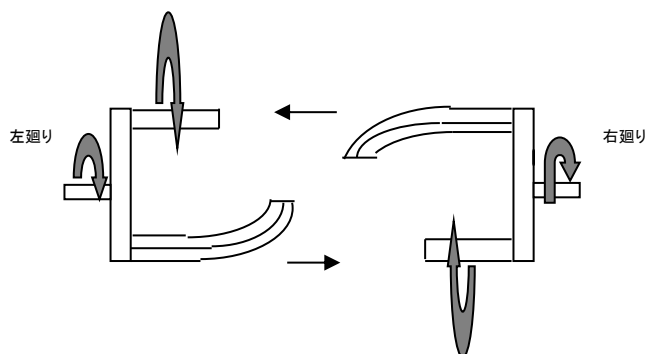
# 真空スーパーミキサー

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!



## 「真空スーパーミキサー」

- グルテンは三次元の立体網目構造
- 親水性が良く多加水に最適
- 捏ねあがった生地は作業性が良好



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、「スズキ式真空スーパーミキサー」

仕様	1袋(25kg)
大きさ	1,270L×500W×1,080H
電気容量	0.75kw、0.2kwモーター
方式	ハンドル転倒式

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/>