

お客様の要望を開発魂でカタチにする!

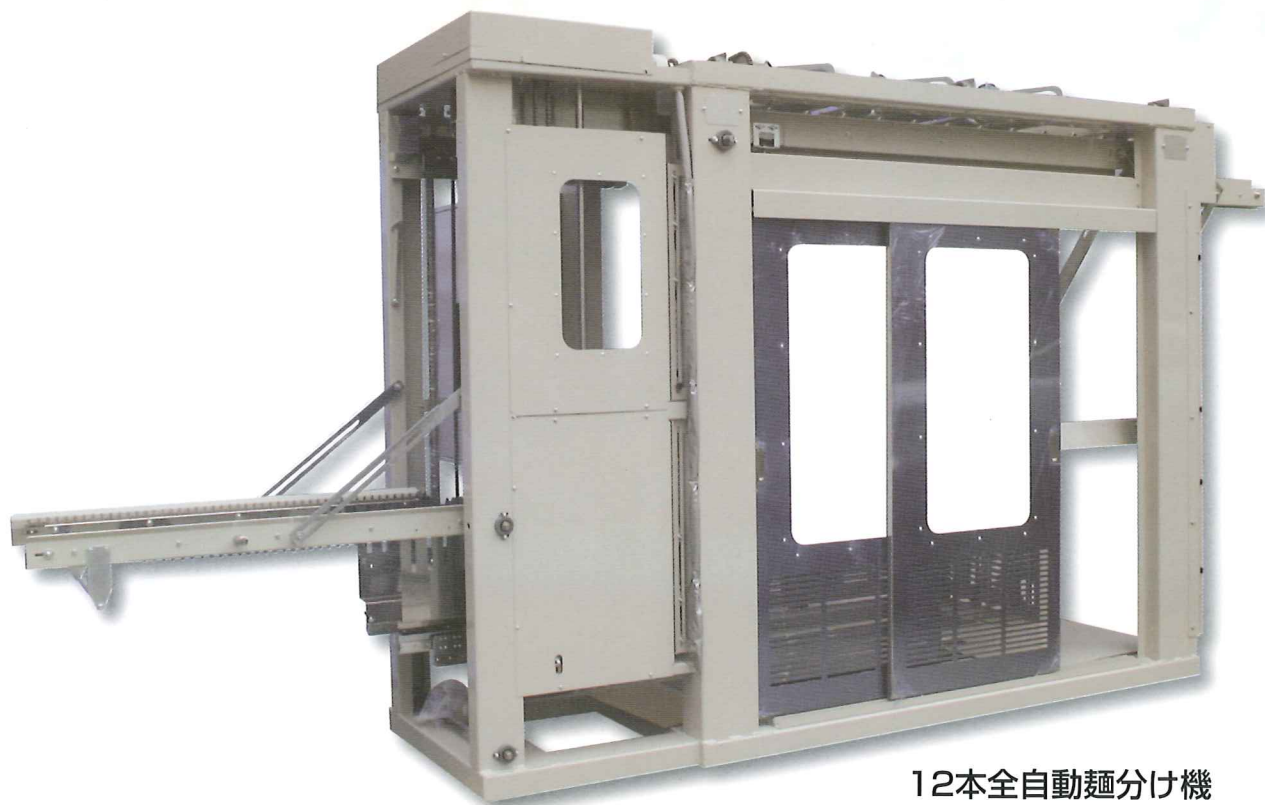
総合カタログ

# 伝統の技を守りつつ、さらなる

## ▶ 全自動麺分け機

- ◎人は上管を乗せるだけの簡単作業。
- ◎前面の引き戸を開ければ機械が停止する安全設計。
- ◎本シャクリ有り無しが選択できます。
- ◎機械上部にファンが設置、風量調節も可能。
- ◎運転状態が、モニターに表示されメンテナンスも簡単。

**コンパクトになりました。  
全長で2割カット！  
(当社比)**



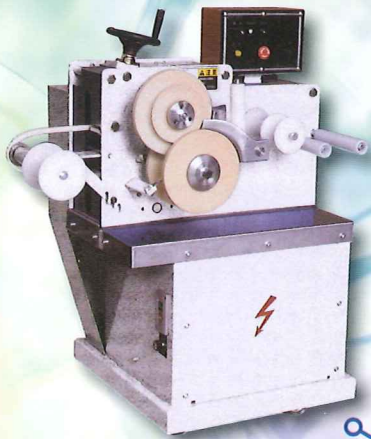
12本全自動麺分け機

**8本全自動麺分け機も同時新型発売！**



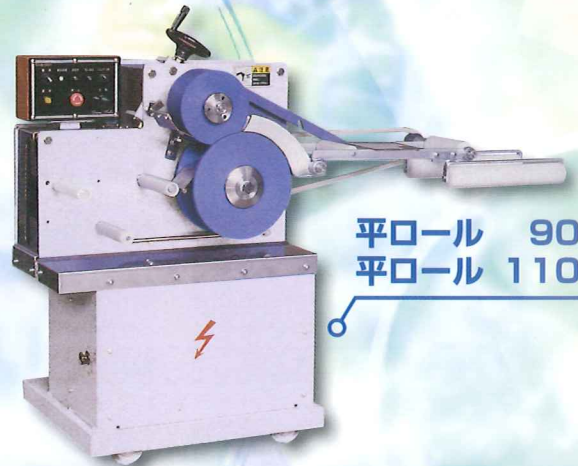
# る飛躍を追求した製麺機器。

## ▶ 自動調整板切機(一連型)



- ◎インバーターにより自動調整が簡単にできます。
- ◎麺のたくれを自動制御。
- ◎ロールはナイロン樹脂を使用し衛生的な麺ができる。
- ◎自動麺圧機と連結作業ができる。
- ◎2連板切機に連結できる。

丸ロール 19×30



平ロール 90巾  
平ロール 110巾

## ▶ 自動調整板切機(二連型)



- ◎インバーター搭載により速度が簡単に変わります。
- ◎麺のたくれを自動制御します。

## ▶ 自動調整板切機(三連型)



- ◎自動的に油を付けることができます。
- ◎経験のない方でも、簡単に操作ができます。

## ▶ でんでんむし(板切麺帯巻取機)

**板切機の巻き取り作業から解放されます。**

- ◎自動調整板切機に連動し、早朝の一連の作業が一人で行えます。
- ◎麺帯の太さに合わせてレバーをセット、運転スイッチを押すだけの簡単操作です。





## ▶ 自動麺圧延機



- ◎むらなく麺帯を圧延します。
- ◎自動調整板切機と連結作業ができます。
- ◎一人で楽に作業ができます。
- ◎衛生的で取り扱いが簡単です。
- ◎ロールの材料にはナイロン樹脂を採用しています。
- ◎側板はステンレスを使用しテフロン加工をしています。
- ◎自動停止スイッチにより麺帯のたくれを未然に防ぎます。

## ▶ コビキ(のび8くん)



- ◎引き延ばし長さが無段階で調節できるので麺の熟成に合わせて調節できます。
- ◎引き延ばし長さは数値を入力するだけで簡単に変更ができます。
- ◎引き延ばし速度およびコンペアー速度はインバータの採用により無段階で速度調節ができます。
- ◎生産数および運転状態をモニターに表示します。
- ◎麺の通り道はステンレスを使用しているので衛生的です。

## ▶ 天井扇



天井扇内部

- ◎ステンレス製の羽、および羽取り付け金具で錆などの汚れを減少します。
- ◎モータの回転制御は、インバータにより風量、回転が自由にコントロールできます。
- ◎羽をブロック別に分けた乱気流装置を付加して麺の乾燥ムラを抑えることもできます。

## ▶ パッケージエアコン(素麺乾燥用)

**素麺の乾燥に大切な10~15℃で低温乾燥ができます。**



- ◎天候に左右されない。
- ◎自動制御。
- ◎無段階制御で省エネルギー運転。



# More conveniently more simply

## ▶ リフト付自動節溶き機

- ◎多角形のタンクの採用で、かき混ぜ時の抵抗が多くなっています。
- ◎かき混ぜの羽根もタンク内に取り付けてあり、従来のように取り付ける手間がなく羽根の取り外しは取り付けネジを緩めるだけで簡単に取り外せます。
- ◎塩タイマーの設定により自動的に塩タンク内の塩が投入されます。
- ◎自動停止のタイマーの設定により自動停止をします。
- ◎タンクの上昇・下降は、スイッチで簡単に操作できます。
- ◎インバータの採用により羽根の回転も自由自在に変更できます。
- ◎リフト部には、130φの車輪が付いていて移動が簡単。

型 式	MF-21A	
モーター	1175w	
機械寸法	高 さ	1.835mm
	幅	860mm
	全 長	1.100mm



## ▶ 金属検出機 DenoA (デノエース)

**デノエースは、簡単な操作で  
誰でも使いこなせる、  
コンパクトで高感度な  
金属検出機です。**

- ◎Fe.φ0.5、SUS : φ0.7の高感度検出(注:1)  
製品に混入するより細かな金属の検出・除去を可能にしました。
  - ◎製品ノイズオートセット機能  
製品を数回通すだけで自動的に検出感度を最適値に設定できます。
  - ◎設置は結束機・梱包機の後に据え置くだけで  
省スペースのため簡単に組み込みます。
  - ◎電源はAC100V家庭用コンセントに入れるだけで  
配線の必要がありません。
- 注1:検出感度は検査製品、使用感度により異なる場合があります。



型 式	ML2-250T	
検 出 部	同軸型	
最大通過幅	W 290mm	
通過高高さ	H 80mm	
搬送コンベア	丸ベルト(スターロープ)方式	
検 出 動 作	検出時ブザー及び コンベアストップ方式	
電 源	AC100V ± 10% · 50/60Hz	
重 量	約 90kg	

## ▶ 管竹洗浄装置くだあらい

- ◎一度に最大1,000本の管竹を洗うことができます。
- ◎運転スイッチを押すだけの簡単作業です。
- ◎給水・洗浄・すすぎ・停止の工程作業を自動で行います。
- ◎管竹の両端はブラシを使用して洗います。
- ◎キャスター付なので移動も簡単にできます。

型 式	CKS-151	
モーター	400w	
機械寸法	高 さ	900mm
	幅	750mm
	奥 行	450mm
重 量	83kg	



■全自動麺分機(12本)

型 式	W12F55E1S-2J	
モーター	25w	2台
	60w	1台
	90w	3台
	400w	1台
	750w	1台
	100w	5台
機械寸法	高  さい	2.350mm
	奥  行	1.710mm
	全  長	4.770mm <sup>4.100mm</sup> (ウデ収納時)
重  量	985kg	
機械能力	毎時900本	

■自動調整板切機(一連型)

型 式	C17-903丸ロール	
モーター	0.75kw1台	
機械寸法	高  さい	830mm
	幅	565mm
	奥  行	550mm
	全  長	1.465mm
重  量	125kg	

■自動調整板切機(一連型)

型 式	C18-903平ロール(90巾)	
モーター	1.5kw1台	
機械寸法	高  さい	840mm
	幅	655mm
	奥  行	550mm
	全  長	1.555mm
重  量	160kg	

■自動調整板切機(一連型)

型 式	C19-903平ロール(110巾)	
モーター	1.5kw1台	
機械寸法	高  さい	840mm
	幅	655mm
	奥  行	550mm
	全  長	1.555mm
重  量	165kg	

■自動調整板切機(二連型)

型 式	MI-20SJ	
モーター	1.5kw/0.75kw	
機械寸法	高  さい	1.150mm
	奥  行	490mm
	全  長	2.210mm
重  量	210kg	

■自動調整板切機(三連型)

型 式	MI-034C11MS	
モーター	1.5kw1台/0.75kw2台	
機械寸法	高  さい	1.520mm
	奥  行	610mm
	全  長	2.620mm
重  量	410kg	

※全長のサイズは折りたたみ時のサイズです。

■自動麺圧延機

型 式	MA05V2X2MS	
モーター	0.75kw	
機械寸法	高  さい	1.000mm
	幅	660mm
	全  長	1.750mm
重  量	300kg(5袋用)	

■でんでんむし(板切麺帯巻取機)

型 式	MID-116	
モーター	440w	
機械寸法	高  さい	1.000mm
	幅	655mm
	全  長	1.320mm
重  量	150kg	

■コビキ(のび8くん)

型 式	KB8-E1S	
モーター	0.75kw/0.1kw	
機械寸法	高  さい	1.700mm
	幅	900mm
	全  長	1.370mm
	伸ばし時	2.750mm
重  量	265kg	

お取り扱い店



兵庫県たつの市新宮町曾我井645  
T E L (0791) 75-4058  
F A X (0791) 75-1848