



お客様の要望を開発魂でカタチにする！

総合カタログ

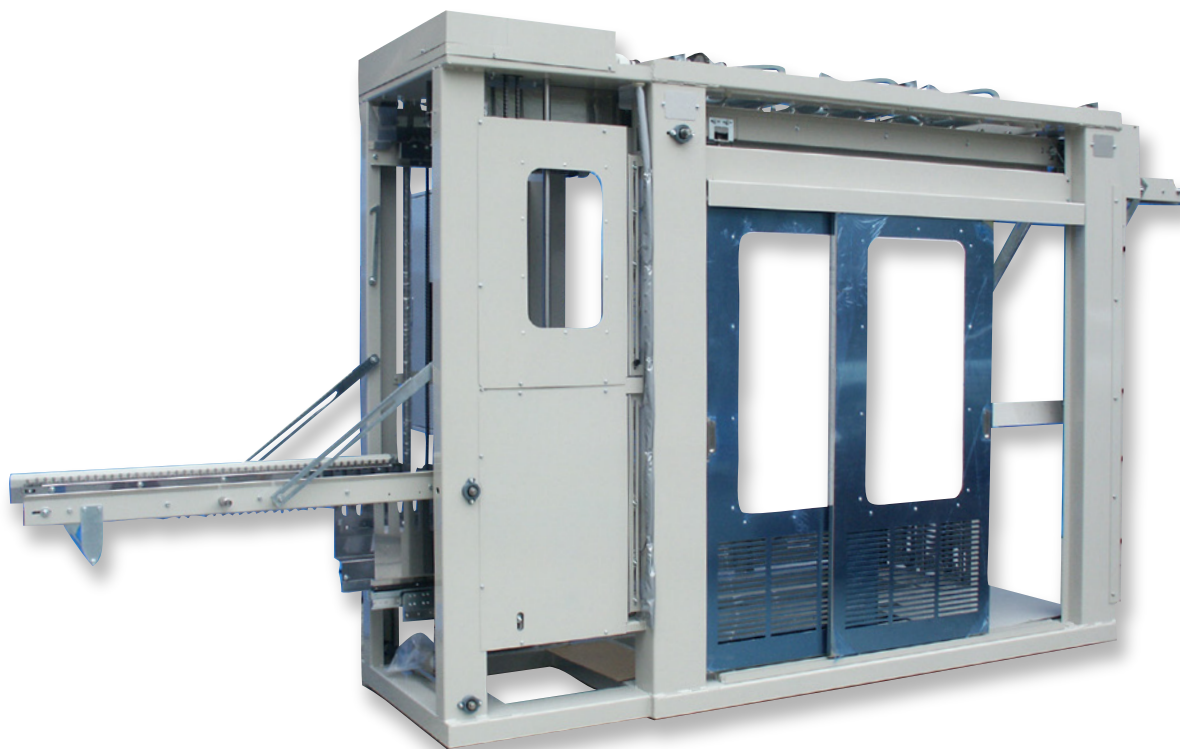


伝統の技を守りつつ、さらなる

全自動麺分け機

コンパクトになりました。全長で2割カット!(当社比)

- 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。



12本全自動麺分け機

型 式	W12F55E1S-2J	
モ ー タ ー	25w	3台
	90w	2台
	200w	1台
	400w	1台
	750w	1台
	100w	5台

機 械 寸 法	高 さ	2.350mm
	奥 行	1.710mm
	全 長	4.770mm 4.100mm(ウデ収納時)
重 量	985kg	
機 械 能 力	毎時900本	

飛躍を追求した製麺機器

自動麺圧延機

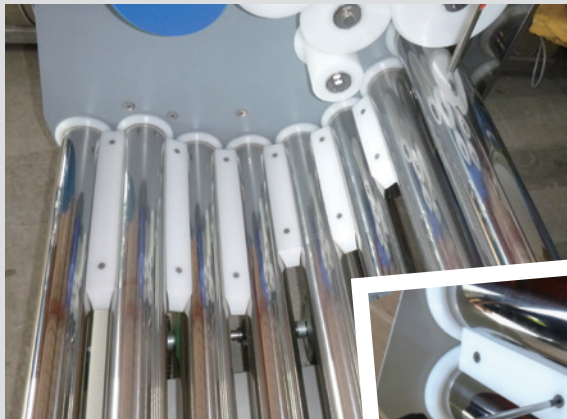
- むらなく麺帯を圧延します。
- 自動調整板切機と連結作業ができます。
- 一人で楽に作業ができます。
- 衛生的で取り扱いが簡単です。
- ロールの材料にはナイロン樹脂を採用しています。
- 側板はステンレスを使用しテフロン加工をしています。
- 自動停止スイッチにより麺帯のたくれを未然に防ぎます。



型 式	MA05V2X2	機械寸法	高 さ	1.000mm
モーター	0.75kw		幅	660mm
重 量	300kg(5袋用)		全 長	1.750mm

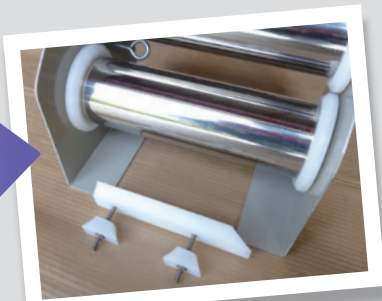
麺圧機のお掃除、お困りではないですか??

オプション品 掃除のしやすいカスリ



ドライバー
1本で
取り外し可能

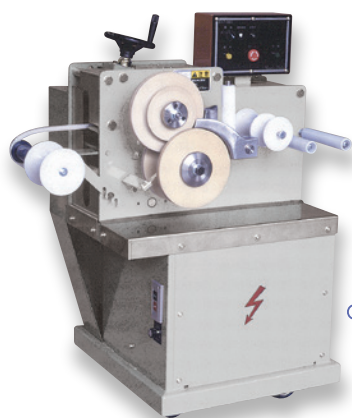
すぐに着脱でき
簡単にお掃除
できます!



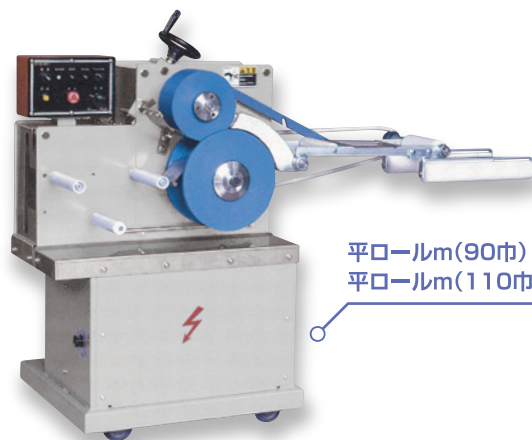
カスリの貸し出しもしております。詳しくはお問い合わせ下さい。

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m(90巾)
平ロールm(110巾)

■ 丸ロール(19×30)

型 式	CI7-903丸ロール	
モーター	0.75kw1台	
機械寸法	高 さ	830mm
	幅	565mm
	奥 行	550mm
	全 長	1.465mm
重 量	125kg	

■ 平ロール(90巾)

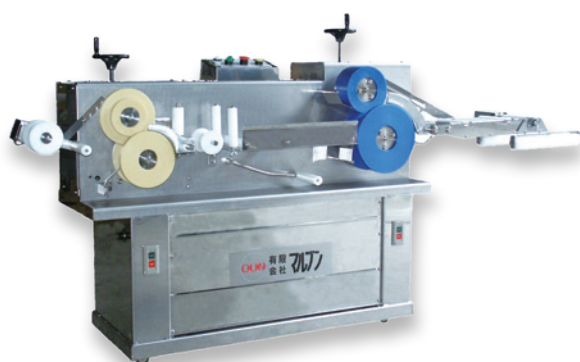
型 式	CI8-903平ロール(90巾)	
モーター	1.5kw1台	
機械寸法	高 さ	840mm
	幅	655mm
	奥 行	550mm
	全 長	1.555mm
重 量	160kg	

■ 平ロール(110巾)

型 式	CI9-903平ロール(110巾)	
モーター	1.5kw1台	
機械寸法	高 さ	840mm
	幅	655mm
	奥 行	550mm
	全 長	1.555mm
重 量	165kg	

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(二連型)

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

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。



■ 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	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。

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。

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



コビキ (のび8くん)

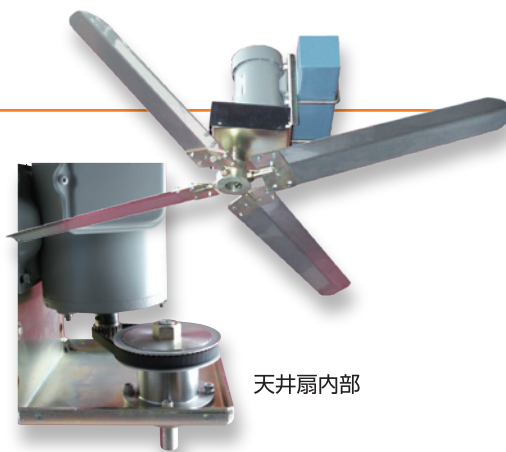
- 引き延ばし長さが無段階で調節できるので麺の熟成に合わせて調節できます。
- 引き延ばし長さは数値を入力するだけで簡単に変更ができます。
- 引き延ばし速度およびコンベアー速度はインバータの採用により無段階で速度調節ができます。
- 生産数および運転状態をモニターに表示します。
- 麺の通り道はステンレスを使用しているので衛生的です。

型 式	KB8—E1S	機 械 寸 法	高 さ	1.700mm
モーター	0.75kw/0.1kw		幅	900mm
重 量	265kg		全 長	1.370mm
			伸ばし時	2.750mm



天井扇

- 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。
- モーターの回転制御は、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。



天井扇内部

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。





本社外観



工場内

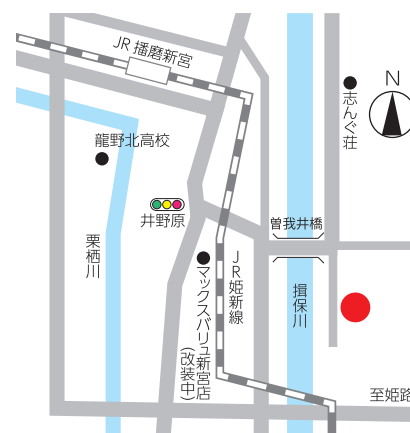
ユースエール認定企業に 認定されました。



『ユースエール認定企業』とは、若者の採用・育成に積極的で、若者の雇用管理の状況などが優良な中小企業を若者雇用促進法に基づき厚生労働大臣が認定した企業の事です。

会社概要

■会 社 名	有限会社マルブン
■所 在 地	〒679-4314 兵庫県たつの市新宮町曾我井 645
■電 話 番 号	0791-75-4058
■FAX 番 号	0791-75-1848
■設立年月日	1979 年 1 月
■業 務 内 容	1. 製麺機製造・販売 2. 各種省力化機械設計・制作



[Http://www.marubun-menki.com/](http://www.marubun-menki.com/)



公式サイトはこちら



Google Map はこちら