

「純米麺職人」のご案内

初めての製法 日本うどん
米粉と加水を混ぜて機械に通すだけ



弊社が開発した業界初の多用途型製麺機をご紹介します。
製作・製造を平成11年、その後平成18年に改良し、故障も殆どなくメンテナンスもいらず
「純米麺職人」として生まれ変わりました。

グルテンフリー純米麺の世界が変わる！！

多用途型製麺機 純米麺職人



- ・米粉麺で売上向上
- ・コストが安い
- ・職人要らず
- ・単価が安い
- ・話題で集客率アップ

- ①シンプルな操作。誰でも簡単
- ②1時間で70～100人前
- ③コシが強い(茹でて伸び縮みの部分)
- ④米粉に対し**56%の加水**
- ⑤麺は生で**3日～5日間**程保存可能
- ⑥**冷凍保存**も可能
- ⑦わずか1%のつなぎで製麺
- ⑧お手入れ5分。水洗いOK
- ⑨メンテナンス、アフターほぼなし
- ⑩食品取扱の為**ネジ1本からサビなし**

外形寸法	(約)670×530×285mm
質 量	(約)48kg
電 圧	A C 100 V
ヒューズ容量	15 A 以下
モーター出力	400W減速比率1/60

実演・試食・購入のご用命はお気軽に！

【販売元】

〒104-0061

東京都中央区銀座4丁目13-1

アイトップ株式会社

TEL:03-3546-3271 FAX:03-3546-3273

食されてみたい方、ご覧になりたい方
ご連絡お待ちしております。

【開発・製造】

〒955-0056

新潟県三条市嘉坪川2丁目11番11号

株式会社グラスワーク

TEL:0256-34-3110 FAX:0256-34-3241

