

米粉麺・ラーメン・うどん・そば
 ・パスタ・冷麺・創作麺が作れる!



めんうち機

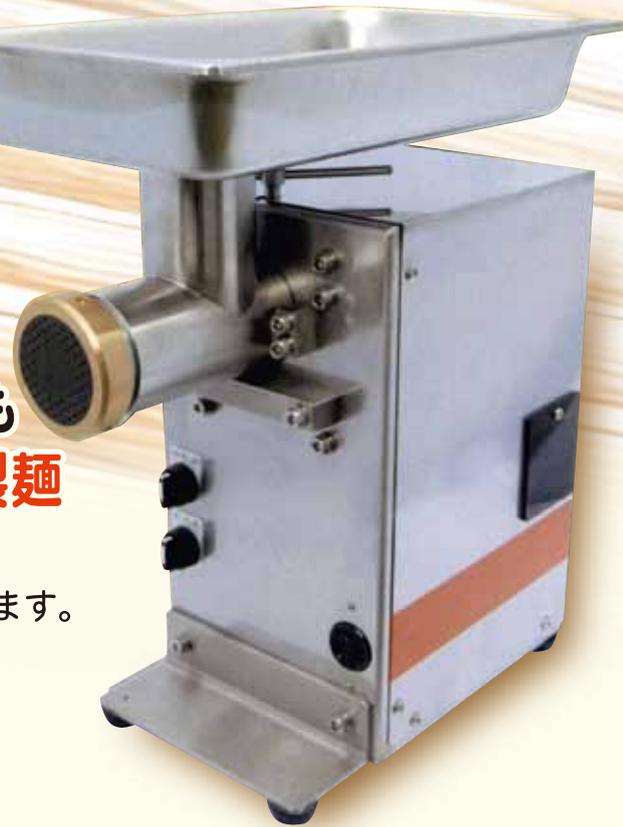
めんうちき NS-400

いつでもどこでもだれでも
 美味しく手軽に自家製麺

簡単
 コンパクト



ノズルを変えると
 麺の食味食感が変わります。



【NS-400】時間あたり約 150 食

ミキサー

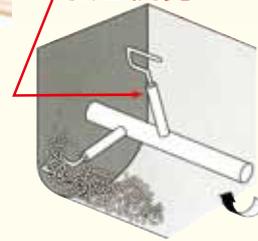
フックピン採用により理想的な
 水まわしと短時間水利

- 45% 加水でもそばろ状
- 1~3 分の超短時間仕上
- 粉のブレンドが細かく均一にできる (要加水)

■ MX 仕様

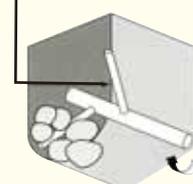
諸元 型式	能力	電力	大きさ cm			重さkg	備考
			W	D	H		
MX-02	2kg	100v100w	48	30	50	25	卓上型
MX-04	4kg	100v200w	55	40	80	40	キャスター付
MX-08	8kg	200v400w	70	40	80	55	キャスター付
MX-12	12kg	200v750w	90	40	80	75	キャスター付
MX-25	25kg	200v1.5kw	1100	60	90	110	キャスター付

独自開発のフックピン



だまにしないで、常に
 ほぐすために、水和、
 活性が均一で速い

従来の棒ピン



だまになるので水む
 らができて、そのため
 長時間の練りが必要



《特許登録済》
 第 3941044 号



お問い合わせは



株式会社

ゆたかきをつつお...トータルパッケージ

パールパッケージ企画

〒994-0061

山形県天童市東芳賀2丁目2-32

TEL 023-658-3038 FAX 023-655-6008 Eメール office@pearl-p.jp ホームページ http://www.pearl-p.jp

製麺パターン一覧

H21.9

A パターン

時間 30~40 食

小型ながらも本格派!

喫茶店・カフェに!
農産加工に!
健康志向のご家庭に!

ボールで
水まわし



そばうちき NS-60



トレーで保管

B パターン

時間 80~100 食

素人でも楽々製麺!

居酒屋に!
割烹料亭に!
民宿・ペンションに!

ボールで
水まわし



そばうちき NS-200



トレーで保管

C パターン

時間 150 食

食数の多い飲食店に!

そば・うどん店に!
和食・洋食レストランに!
ホテル旅館に!



2K ミキサーで水まわし



そばうちき NS-400
(ロングスクルー)



トレーで保管

D パターン

時間 300 食

本格十割そばを
大量製麺!

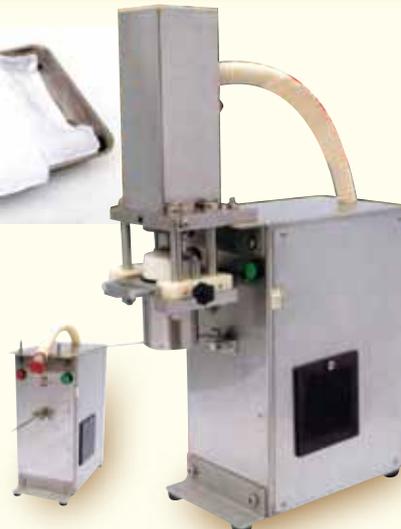
ボール状の生地を用意して
おくことで、オーダー後
1食分が10秒で作れます。

そば・うどん店に!
ファーストフード店に!
イベント施設に!

生地を
だんご状に
しておく



4K ミキサーで水まわし



そばうちき AT-200



すぐにゆで上げます。