



いつでもどこでもだれでも
美味しく手軽に自家製麺



めんうちき やまと NS-200

- 手作業は水まわしだけ
- 1食分から作れてとりおきできる
- うどん・冷麺・パスタも作れる
- A4サイズにのるコンパクトサイズ
- 飲食店開業に最適!

- 大きさ / 20(W)×40(D)×45(H)cm
- 重さ / 22kg
- 電力 / 100V 200W

時間
80食
前後



ノズルを変えることで
麺の食味食感が変わります。



めんうちきの製麺工程

職人でも難しい、「つなぎ」なしの十割そばが簡単に作れます。



そば粉と適量の水を入れて
水まわしする



そば粉状になった生地を
ホッパーに入れる

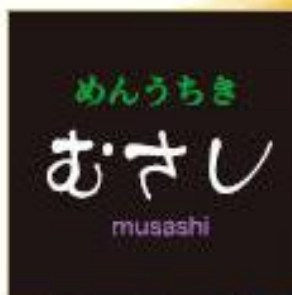


ノズルからそばが出てくる
ので好みの長さで切る



美味しい十割そばができてあがります

パスタ・冷麺・米粉麺・創作麺などが作れます。



時間
150食
前後

めんうちき むさし NS-400

- ロングスクリー使用で
いろいろな麺が作れる
- 居酒屋、創作料理店に最適！

- 大きさ／20(W)×40(D)×45(H)cm
- 重さ／27kg
- 電力／400W

※そばの場合はオプションの
ショートスクリーをお使いください。



コンパクトなのに本格十割そば、
うどん、冷麺、パスタなどが作れます。



時間
50食
前後

めんうちき さくら NS-90

- B5サイズにのるコンパクトサイズ
- 小規模施設・飲食スペースに最適！

- 大きさ／18(W)×26(D)×34(H)cm
- 重さ／13kg
- 電力／90W



そば専用油圧製麺機

一刻

ikkoku

本格十割そばを大量にスピード製麺

強力油圧押出方式
《特許登録済》
第 3876338 号

容量
300~400
食

そば専用油圧製麺機 一刻 AT-200

- 幅 20cm の省スペース
- 食数の多いファーストフード店
そばうどん店に最適！

- 1 回の量/生地 400g
- 電 源/単相 100V
- 押す力/0~5 トン (調節可)
- 大きさ/20(W)×50(D)×70(H) cm
- 重 さ/35kg

本体ユニットと
シリンダーユニットは
組立式です

一刻の製麺工程

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



水まわしたそば生地を 1 食分ずつ
ボール状にしておく



カップにボール (そば生地) を入
れることで、麺が押し出される



すぐに茹でて美味しい十割そばが
出来上がります

めん 麺づくりの基本は水まわし

麺ズミキサー MXシリーズ

フックピン採用により理想的な水まわしと
短時間水和を可能にしました。

- 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)

独自開発のフックピン
〈特許登録済〉
第3941044号

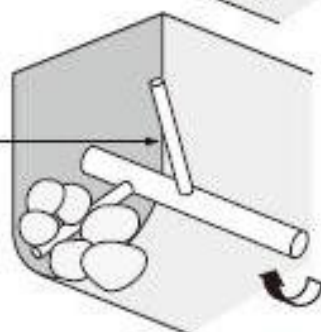
●フックピン(特許登録済)

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
(MXシリーズ全機種に採用)



●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



■MX仕様

型式	容量 kg	電力 w	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

◎製造元

アベ技研 株式会社 アベ技研

〒997-0826 山形県鶴岡市美原町17-37-2

TEL.0235-25-7274 FAX.0235-25-7276

E-mail abegiken@sobauchiki.com

URL <http://www.sobauchiki.com>

facebook <http://www.facebook.com/#!/seimensigure>