

あらゆる麺作りに

木村式コネ機

新品

長年に蓄積された技術と実績



特徴

- ・練りむらが無く緻密な麺生地ができます。
- ・使用可能袋が幅広く少量でも捏ねられます。
- ・オールステンレス制で掃除が楽です。
- ・自動塩水供給機が取り付けられます。
- ・インバーターで変速できます。
- ・練り時間が設定できます。

【オプション】

自動塩水給水機

タンク自動倒起

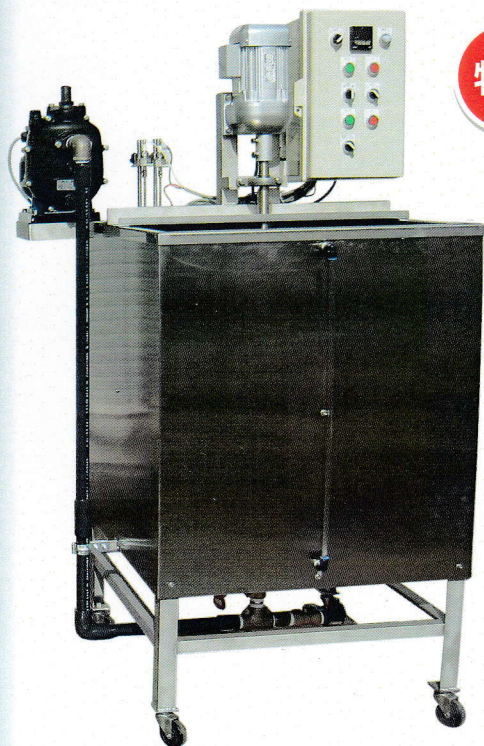
※コネ機に合わせて5袋用麺圧機を
8～10袋用に改造いたします。

■仕様

機 種	可能範囲	寸 法	重 量	備 考
5袋用	3～7	1405×1120×600	250kg	インバーター付き
6袋用	4～8	1408×1120×600	300kg	インバーター付き
8袋用	5～10	1580×1200×690	380kg	インバーター付き
10袋用	6～13	1700×1200×720	450kg	インバーター付き

自動塩水供給機

水温が一定でいつも同じ麺生地、後の行程がスムーズ



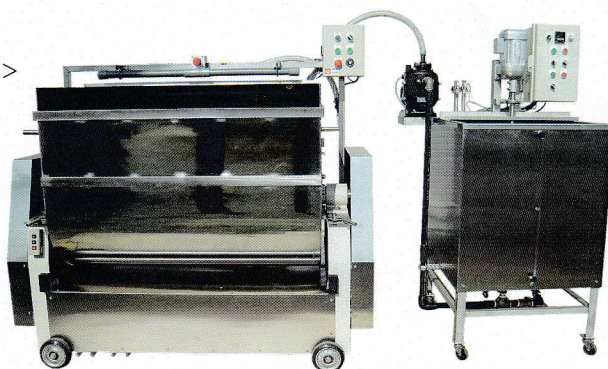
特徴

- ・攪拌羽で水と塩の調合が短時間ですみます。
- ・水温を一定に保つ
- ・温度設定はデジタル表示で簡単
- ・タンク容量はご注文時にお客様のご要望に対処いたします。

■仕様

電 源	200v 3φ 0.6kw
電熱ヒーター	1kw
寸 法	800w×1500H
重 量	100kg

<連結イメージ>



総合技術のパイオニア

Kimura.T

木村鉄工

〒633-0082 奈良県桜井市巻野内214の3

TEL (0744) 45-5275 FAX (0744) 45-5260

E-mail : kkimura@dolphin.ocn.ne.jp