

低加水から多加水の製麺まで
コンパクト設計の万能製麺機です。



小型ロール製麺機 10kg ミキサー RMT

ホームページにて
受付中!

デモンストレーション
予約はこちらより



お客様のスープに合わせた麺のレシピから、
今より更に良い製麺方法まで幅広くご提案
致します。ぜひ実際にご体験ください。

※ご指定の粉での製麺も可能です。

特徴

- ・業界初のローラー自動投入機採用
- ・小型機業界最大のロール径
- ・タッチパネル製麺ナビゲーション搭載
- ・可変速ミキサー標準搭載
- ・オールステンレスフルカバー
- ・業界初の連結仕様が可能 詳細は裏面へ

仕様

- 生産能力：100～150食/時
- 電 源：単相 100V、又は三相 200V
- 消費電力：1.0kw
- 重 量：約 300kg
- 機械寸法：約 1263(幅)×640(奥行)×1202(高さ)
- ミキサー容量：10kg(独立駆動)



※機械デザイン・仕様につきましては
予告無しに変更する場合があります。



FUJISEIKI

福岡本社

〒812-9588 福岡市博多区西月隈 3-2-35 TEL 092-411-2977



- | | | | |
|-------------------------------------------------------|----------|----------|-----------|
| ■ 沖縄営業所 | ■ 名古屋営業所 | ■ 横浜営業所 | ■ 仙台営業所 |
| ■ 広島営業所 | ■ 東京営業所 | ■ 静岡出張所 | ■ 盛岡出張所 |
| ■ 岡山営業所 | ■ 昭島出張所 | ■ 宇都宮営業所 | ■ 札幌営業所 |
| ■ 大阪営業所 | ■ 千葉営業所 | ■ 新潟出張所 | ■ 本社海外営業部 |
| ■ Fujiseiki Food Machinery USA Inc. (アメリカ/ダラス) | | | |
| ■ Fujiseiki Food Machinery ASIA Co.,Ltd. (タイ/バンコク) | | | |
| ■ Fujiseiki Food Machinery Europe GmbH (ドイツ/デュッセルドルフ) | | | |

ポイント

タッチパネル製麺ナビゲーションシステム搭載。
こだわりの自家製麺がどなたでも簡単に作れます。

業界最大のロール径

小型機では珍しい大型のステンレスロール。超低加水の博多ラーメンも簡単に製麺できます。

ナビゲーションシステム搭載

最大4種類のアイテム登録が可能です。品質にバラツキなく製麺が可能です。

<データ項目>
・ロール幅
・スピード
・麺長さ
など



業界初

ローラー自動投入機採用

バラ掛け時に手間となる、ローラーへの生地送り作業を自動化。きれいな麺帯を簡単に作り上げます。



可変速ミキサー標準搭載

ミキサー速度を自由自在に調整可能。あらゆる加水の生地が混合できます。

圧延ローラー自動調整

煩わしい圧延ローラーの幅調整作業も不要です。設定値まで1/100mm単位で自動調整します。

万能製麺

1台で様々な用途にご使用いただけます。



蕎麦



うどん



餃子の皮



ラーメン



パスタ

連結仕様

最小限のコストで
能力格段アップの新提案

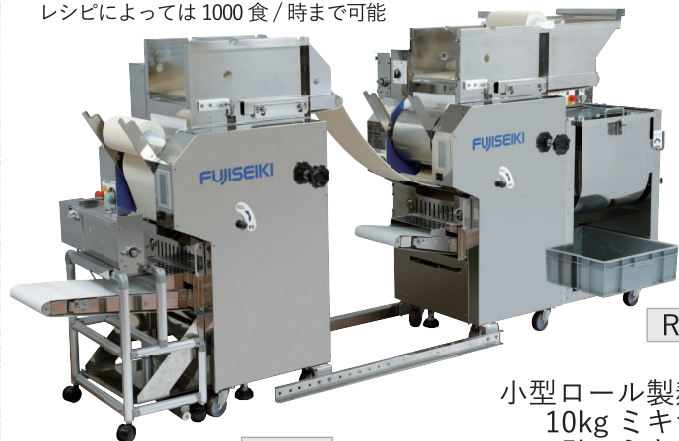
ラインナップ

小型ロール製麺機 5kg ミキサー RMS

- 生産能力：100～150食/時
- 電源：三相 200V
- 消費電力：0.45kw
- 重量：約 300kg
- 据付寸法：1234(幅)
×562(奥行)
×1104(高さ)

生産量が増えても大型製麺機への買い替え不要です。新規機械を繋げて使用し、能力格段アップ

- 生産能力：200～300食/時
レシピによっては1000食/時まで可能



RMS

RMT

小型ロール製麺機
10kg ミキサー
5kg ミキサー
(単体仕様)



できるのは
当社機だけ
業界初