

粉からわずか6分。  
これからはお店で手軽に「生パスタ」



■生産能力：MAX75食/時  
※φ1.9ダイス使用時（ミキシング時間含む）  
※ダイスにより生産量は多少異なります  
■ホッパー（ミキシング）容量：約2kg  
■重量：100kg ■電源：単相 100V  
■消費電力：800W(真空無) / 900W(真空有)  
■機械寸法(mm)：450(幅)×650(奥行)×530(高さ)（真空無）  
450(幅)×650(奥行)×780(高さ)（真空有）

# 小型パスタ機Ⅱ MPC-2500

## 特徴

- 1. 茹で時間の短縮** 平麺は約1分半、丸麺は約2～3分。  
乾麺とは異なる、もっちりとした食感が特徴。
- 2. 多種多様なダイス** ダイスの交換により、  
製造できる麺は多種多様。
- 3. オリジナルパスタの製造** 米粉パスタなど  
オリジナルパスタの製造も可能。
- 4. 食品接触部品の洗浄** 食品接触部品（ホッパー、スクリュー、  
ダイスなど）が分解可能で、洗浄も簡単。



## 作業工程

① 粉を投入



② 水を加える



**POINT**

水ジョウゴで  
均等な  
水入れが可能

③ ミキシング



④ 押し出し



**POINT**

冷却装置により  
麺の品質を  
一定化



# 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) |          |          |           |

## ダイスの材質・形状

# ダイスの交換で、ロングからショートまで 様々な麺質・形状の生パスタを製造可能

### ダイス形状例

※下記は一例です。  
形状・材質についての詳細は、お気軽にお尋ねください。

フジリ



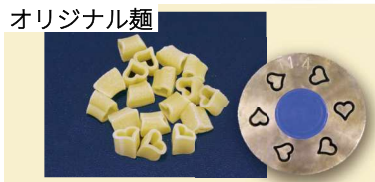
ペンネ



スパゲッティ



オリジナル麺



### ダイス材質

テフロンダイス	ブロンズダイス
麺の表面が <b>つるつる</b> (リシャ) になり、 オイル系パスタなどに向く	麺の表面が <b>ざらざら</b> (ルヴィダ) になり、 ソースが絡みやすい

## アレンジ次第で広がる幅広い麺製造

# グルテンフリーの米粉パスタや 野菜粉末を配合したオリジナルパスタなどにも対応

米粉パスタ



野菜入りパスタ



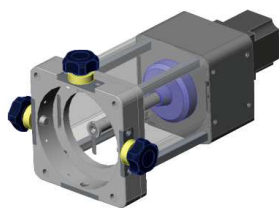
冷麺



健康志向の高まりによって需要が伸びているグルテンフリーパスタや、野菜粉末などを使ったオリジナルパスタ、さらには冷麺も製作できる。

## オプション

### 麺カッター



ロングとショート、どちらのパスタも  
定量カットが可能。(※ロングパスタの  
カットにはコンベアが必要)

### コンベア

コンベアの取り付けにより、コンベア  
操作部での速度調整や、ロングパスタ  
などの定量カットが行なえる。



### 真空装置

真空状態になることで粉中の気泡が除  
去され、粉の中に水分が深く速く均一  
に浸透し、**ムラのないドウ**を作製でき  
る。また、真空装置を使用することで  
**1~2日寝かせたように弾力が増し、**  
滑らかな食感のパスタになる。

#### 真空装置の有無による 生地密度比較

真空あり



真空なし



真空なしでは黄色と白色の部分が混ざっているが、  
真空ありでは均一になっている。