

うどん生地打ち機

UDT

関西風から讃岐風まで
オリジナルの生地作り



本格的な手打ち風うどんをどなたでも簡単に

特徴

1. 1台3役 一台でミキシング・プレス・ロールの3工程に対応

2. コンパクト設計 畳1畳に収まり省スペース

3. コシの強い生地を製造 均一な強い圧力でプレスでき
コシの強い生地を製造可能

4. オールステンレスで衛生的 足回り部分を含めた外面全てが
ステンレス製でサビつきにくい

5. 安全設計 欧州規格安全磁気スイッチ採用
開閉部はフルカバー設計



■電源：単相 AC200V ■消費電力：1.6kW (50/60Hz)

■重量：約 520kg ■ミキサー粉容量：最大 12.5kg

■機械寸法 (mm)：1325 (幅) × 664 (奥行) × 1098 (高さ)

※機械のデザイン・仕様につきましては、予告なしに変更する場合がございます。

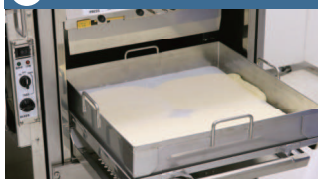
手打ち式製麺機の工程

① ミキシング



第一熟成

② プレス・生地分割



第二熟成

③ 鍛え直し・延ばしロール



④ カット



うどん切り出し機を使用(※別売り)

不二精機株式会社

デモ・予約承ります
詳細は営業所またはHPまで

不二精機



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

各事業所 お問い合わせ先

■ 沖 縄営業所 (098) 860-5530
■ 広 島営業所 (082) 261-6869
■ 岡 山営業所 (086) 244-8533
■ 大 阪営業所 (06) 6368-3900

■ 名古屋営業所 (052) 902-6091
■ 東 京営業所 (03) 3364-2885
■ 東京昭島出張所 (042) 519-2582
■ 千 葉営業所 (043) 311-1202
■ 横 浜営業所 (045) 472-2725
■ 静 岡出張所 (054) 654-6670

■ 宇都宮営業所 (028) 614-3811
■ 新 潟出張所 (025) 250-1602
■ 仙 台営業所 (022) 772-5107
■ 盛 岡出張所 (019) 632-8234
■ 札 幌営業所 (011) 832-7884
■ 本社海外営業部 (092) 474-1808

ミキサー部

均一な混合・簡単に生地取出し可能

専用設計のジョウゴ



シャワー状に穴が空いている事で塩水を均一に混合でき生地のムラを防げる

生地が見える化



ミキサー上部に窓を設けている為生地の状態を常時確認可能

背面フタ



ミキサー背面に取出し用のフタを搭載でミキサー羽根を回して生地を取り出しやすい

プレス部

人力では出せない**モーターの圧力**でよりコシのある麺に

省力化

鍛え



あら延ばし



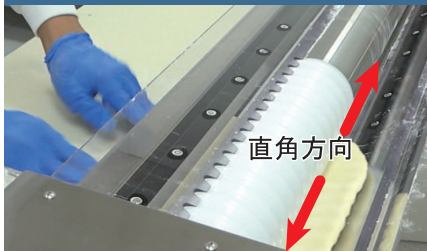
強く均等な圧力でプレスを繰り返すことでグルテンが鍛えられコシの強い生地ができる

従来のうどん製法の「足踏みで生地を鍛えコシを出す」という数十分の作業を**時短・省力化**

ロール部

2つのローラーで**手打ち感**を再現

鍛え直し



波型ローラーで鍛え直す事で**生地**の進行方向だけでなく**直角方向**にも力が加わり手打ちの練り込みを再現

好みの厚さ



レバーによりローラーの間隙を0.1mm～10.8mmの好みの幅に調節可能

厚み調整簡略化



生地厚みを常時デジタル表示し数値で明確化され見やすい