

自然な風味を生み出しつづける木製石臼製粉機

MOLA シリーズ

A-130 Super-J

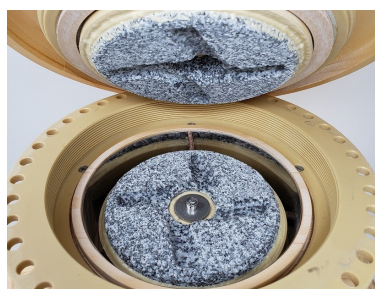
～インバータ付～



写真は100Vインバータです。
(200Vタイプもあります)

そば屋さん、パン屋さん、レストラン等で簡単に石臼挽き。コンパクトで高性能な石臼製粉機。

よりきめ細かい粉がほしい。少しまとまった量を1度に製粉したい。お客様にも見える場所に置きたいので見栄えのいい製粉機がほしい。このような希望やこだわりを叶えるためにお勧めする製粉機が、この石臼「A-130 Super-J」です。この機種からインバータ付きになりますので、石の回転が調整可能となります。それにより、よりきめ細かい粉が挽けると同時に、1時間程度の連続運転が可能になります。



超硬石(直径13cm) ステンレス加工済

使い方はいたって簡単。インバータにて石臼を始動させ、上石と下石の間隙調整と石の回転スピード、そして原料の流量を調整するだけで、細かくも粗くも製粉可能です。石臼は自然超硬石を再度窯で焼き固めたもので、自然石の10～15倍の耐久性があり目立て不要です。そば・小麦・白米・炒り大豆等の製粉に特に適した石臼です。主に穀付きや硬い原料を製粉される場合(宮そば、白米、大豆等)、別途ステンレス加工を推奨いたします。

- 石臼：超硬石(直径13cm)
- 能力：4～10Kg/時間
- 材質：松材
- 重さ：17Kg
- 大きさ：270 x 310 x H400mm
- モーター：3相200V/0.4kw



株式会社

田中三次郎商店

本社：〒838-0141 福岡県小郡市小郡1562 TEL: 0942-73-1111 FAX: 0942-72-1911
e-mail: stonemill@tanaka-sanjiro.com URL: <http://www.tanaka-sanjiro.com>