

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

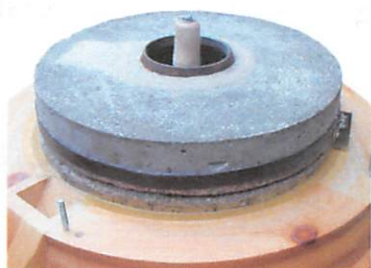
# A-300 ~ A-700 シリーズ

A-300・A-400・A-500・A-700



## 大型そば専門店、そば・小麦製粉工場向け中型石臼製粉機

石臼製粉機(A-300、A-400、A-500、A-700)はそば、小麦、白米、炒った大豆等の穀物製粉に適した中型石臼製粉機です。



石臼部分 (石臼径 30 ~ 70 cm)

石臼でありながら時間あたりの能力が非常に高い製粉機です (A-300で10kg/時~A-700で50kg/時)。大型そば専門店やそば・小麦製粉工場、白米・炒った大豆等の製粉にお菓子屋さんでと、幅広くご利用いただけます。

石臼部分はゼクステン花崗 (かこう) 岩の超硬質砂と磁器石を高温で焼き固めた自然混合石でできています。超硬質で磨耗しにくいので、石臼のキメの粗さが一定に保たれ、いつまでも自然な風味を損なわず、質の高いやわらかな粉を生み出し続けます。

木製のため見た目も美しく、デモンストレーション用としても最適の機械です。

- 材質：松材
- 能力：裏面参照
- 石臼：超硬石 (直径 30 ~ 70 cm)
- 大きさ：裏面参照
- 重さ：裏面参照
- モーター：3相200V



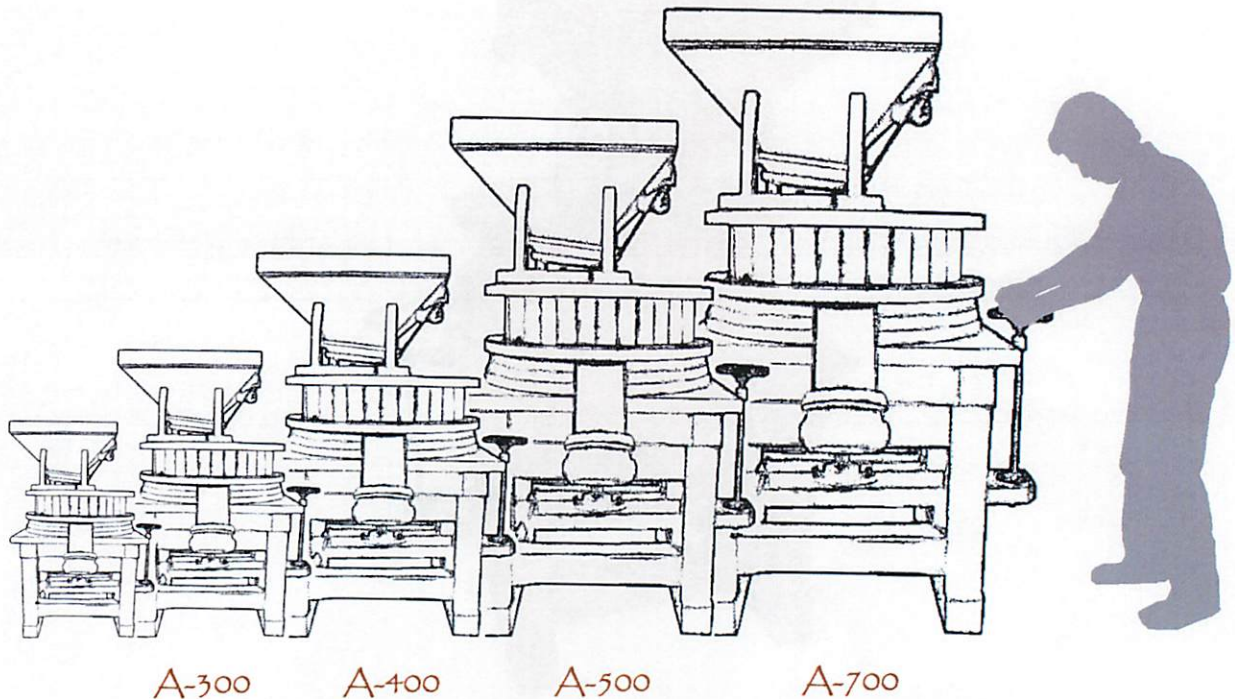
株式会社

田中三次郎商店

本社：〒838-0141 福岡県小郡市小郡1139-1 TEL：0942-73-1111 FAX：0942-72-1911  
メンテナンスセンター：〒838-0141 福岡県小郡市小郡1562 TEL：0942-73-2100 FAX：0942-72-2257  
e-mail：stonemill@tanaka-sanjiro.com URL：http://www.tanaka-sanjiro.com/stonemill

☎ 0120-32-2002

## A-300～A-700シリーズ 寸法と能力



A-300

A-400

A-500

A-700

機種	寸法	重量	能力	ホッパー容量	モーター容量
A-300	750×550×820 mm	50 kg	10-15 kg	5kg	0.75kw
A-400	950×800×1100 mm	120 kg	15-20 kg	15kg	1.5kw
A-500	1150×950×1500 mm	250 kg	30-35 kg	30kg	3.7kw
A-700	1500×1150×1800 mm	700 kg	40-50 kg	60kg	5.5kw

\*これら中型機種のモーターは、3相200Vになります。

\*能力、ホッパー容量は原料が小麦の場合での参考数値になります。

\*大型石臼製粉機A-1600(石臼径1.5m)もございます。