

米粉用製粉機紹介

①製粉方法： 気流式粉碎機(乾式、湿式)

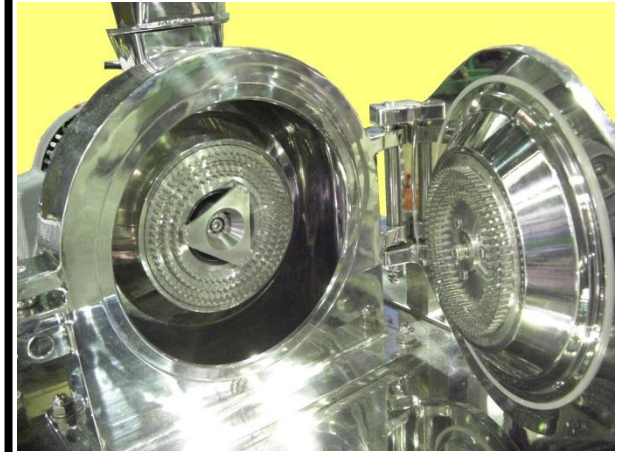
②機種名(型式)： イクシードミルEM-1A

③向いている用途： 食パン、各種パン、麺、パスタ、菓子

④製品の特徴：

スクリーンを使用せず超高速回転するピンで瞬時に粉碎します。内部滞留をしないので熱に影響が少ない粉碎をします。大きなドアで内部清掃が簡単です。

⑤平均粒径(μm)：	60～80 μ (乾式) 20 μ (湿式)
⑥製粉処理能力(kg/h)：	50kg/h
⑦でんぷん損傷度(%)：	3～10%
⑧構成パーツ：	製粉機本体、投入ホッパー、製品回収用ペール缶
⑨設置面積(幅、奥行き)：	1500mm × 1000mm × 3000mm
⑩本体価格：	700万円(キャスター付ペール缶仕様)
⑪別途付帯設備：	仕様による
⑫付帯設備込み全体価格：	お問い合わせ下さい



ドア側本体側の両ディスクが回転します。

【販売者情報】

榎野産業株式会社
営業部 近藤拓治
TEL: 03-3691-8441

住所: 東京都葛飾区東四つ木2-11-8

URL: <http://www.mkn.co.jp/>

※) 平均粒度、処理能力、でんぷん損傷度は原料の性状により変動があります。