

米粉用製粉機紹介

①製粉方法： 胴搗式粉碎機

②機種名(型式)： スタンプミル(丸型12連、直列6連)

③向いている用途： 柏餅、上用饅頭、高級和菓子、羽二重餅、牛皮、大福、モナカなど

④製品の特徴：

1. 御影石の臼と金属の杵による摩砕粉碎のため粉碎熱が掛かりません。
2. 風味、色、味覚、栄養分を損なうことなく粉碎出来ます。
3. 粉碎室にカバーがあり、外部からの異物侵入を防ぎます。
4. 防振ゴムにより床への振動を抑えます。

⑤平均粒径(μm)： 30～80 $\mu\text{ m}$

⑥製粉処理能力(kg/h)： 12連式：100～180 kg/H

⑦でんぷん損傷度(%)： 10%前後

⑧構成パーツ： 製粉機本体、分配フィーダー、回収フィーダー

⑨設置面積(幅、奥行き)： 丸型12連：2200×2200

⑩本体価格： 丸型12連：1700万円

⑪別途付帯設備： 湿式設備、ふるい、乾燥設備等

⑫付帯設備込み全体価格： 設備内容による



【販売者情報】

株式会社西村機械製作所
営業部
担当：西村元樹
TEL：072-991-2461

住所：大阪府八尾市松山町2-6-9
URL：<http://www.rice-flour.jp>

※)平均粒径、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。