

小型パス外機Ⅱ

MPC-2500

1. 麵粉可生成數份の生PASTA、且可實現獨特的筋性。
2. 真空攪拌機所產出卓越的效果，為敝公司的自信。
3. 滑溜的麵、粗糙的麵(醬汁較能滲入麵中)，想製作哪種商品皆可如同預期的達到。

多彩な形状も自由自在です！



※機械デザイン・仕様につきましては、予告無しに変更する場合があります。

【作業工程】



粉を入れます



ミキシングボタンを押し、
水を入れます



水フタを閉めます



運転ボタンで麺が出てきます

【仕様】

- ・生産能力：MAX75食/時
- ※φ1.9ダイス使用時(ミキシング時間含む)
- ※ダイスにより生産量は多少異なります。
- ・ミキサー容量：約2kg
- ・重量：100kg ・電源：単相100V
- ・消費電力：800W(真空無)/900W(真空有)
- ・機械寸法(mm)：450(幅)×650(奥行)×530(高さ) (真空無)
450(幅)×650(奥行)×780(高さ) (真空有)

パスタベースミックス

お客様のご要望を取り入れて配合した
オリジナルミックス粉です。
もちもちとした食感と、
歯切れの良さが特徴で
卵麵のベースとしても最適です。

・内容量：

