



STY-180一體式製麵機

攪拌, 壓麵, 切麵, 一氣呵成。

自家製麵 將日本拉麵的美味傳遞到世界的每一個角落!

- ★麵棍轉速可調節
- ★麵綫長度可調節
- ★麵帶厚度範圍: 0.5~20mm
- ★日本製麵刀, 多種日本規格可選
- ★可製作日式拉麵直麵、波浪麵, 日式煎餃皮



型號	品名	尺寸	電源	功率	壓麵厚度	攪拌機規格	麵加工能力	附屬品
STY-180	三省堂STY型全自動一體式製麵機	W:574mm D:1014mm H:1036mm (不含傳送帶和撒粉機尺寸)	單相 100~120V, 單相 200V~240V (世界各國電壓可訂製)	790W	0.5~20mm	最大量 8kg/回, 最小量 3kg/回	100-150人份 每人份 125g計算	切麵刀1把 (訂貨時選擇, 一般選用 1.25mm 或1.5mm) 捲麵棒3根

一機完成所有製麵工序



180mm直徑麵棍, 超强擠壓力, 轉速可調節



直徑180mm的不鏽鋼麵棍, 超强擠壓力, 麵帶一次成型, 口感勁道。

麵棍轉速可調節, 轉速電子可視化顯示, 可隨時靈活製作各種加水率麵條。



調量刀可調節轉速



隨時調節每份麵克重 (日本規格125g/人), 適用不同國家、地區消費習慣。

麵帶最大調節 厚度20mm

三省堂180製麵機

一般日本製麵機

厚度調節範圍: 0.5mm~20mm (還可製作小籠包、刀削麵削麵胚)

厚度調節範圍: 0.5mm~5mm

刻度表調節 厚度數據可視化



攪拌斗可上翻, 無需托盤中轉

三省堂180製麵機

一般日本製麵機

攪拌斗上翻, 站立操作, 省力快捷, 衛生方便, 無須托盤轉運

攪拌斗下翻, 蹲踞操作, 接近地面, 托盤在地面承接後轉運, 有污水、異物濺入可能



自動捲麵帶, 方便省力。



麵帶成形



自動捲取機能

日本製麵刀



* 精密鋒利, 利落切斷, 無麵條毛刺或粘連麵刀等問題。

* 日本規格麵刀均可選擇 (6號~30號, 麵條寬度1~5mm), 并可訂製各類特殊需求麵刀。

#6 (5mm)	#8 (3.6mm)	#10 (3mm)
#12 (2.5mm)	#14 (2.2mm)	#16 (1.9mm)
#18 (1.7mm)	#20 (1.5mm)	#22 (1.4mm)
#24 (1.3mm)	#26 (1.2mm)	#28 (1.1mm)
#30 (1.0mm)		

• 可提供1~5mm寬度的刀, 15種刀任選一種!

* 特殊訂製麵刀 (用於烏冬麵)



可製作直麵、波浪麵、日式煎餃皮 (厚度0.5~1mm)



直麵



波浪麵



餃子皮

各部件說明



機械構成

1. 捲麵棒
2. 麵棍(直徑180mm)
3. 麵刀
4. 移動腳輪
5. 厚度調節手柄
6. 攪拌機
7. 安全鎖定裝置
8. 壓/切麵轉換裝置
9. 攪拌斗上翻固定裝置

型號: STY-180