



三省堂實業株式會社

お待ちしております!

電動製麵機!

のし! 製麵! 通し、選べる3パターン!
STDZM-300A 電動製麵機!



文句を言わない確かな相棒！



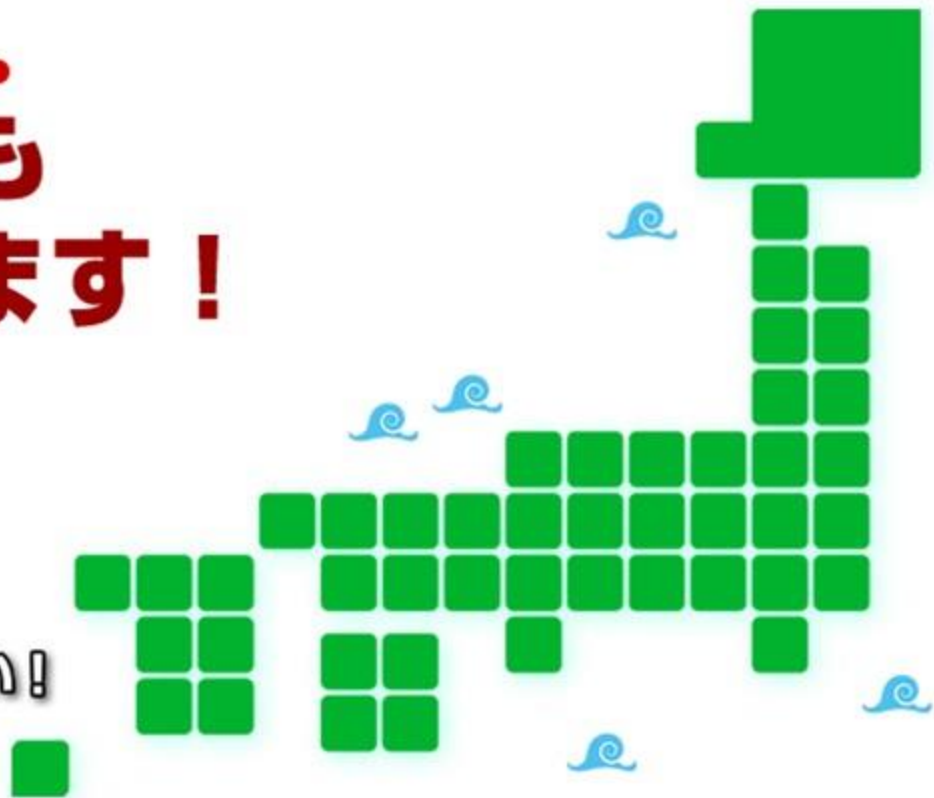
家庭用
100V電源!
汎用性OK!

50Hz

60Hz

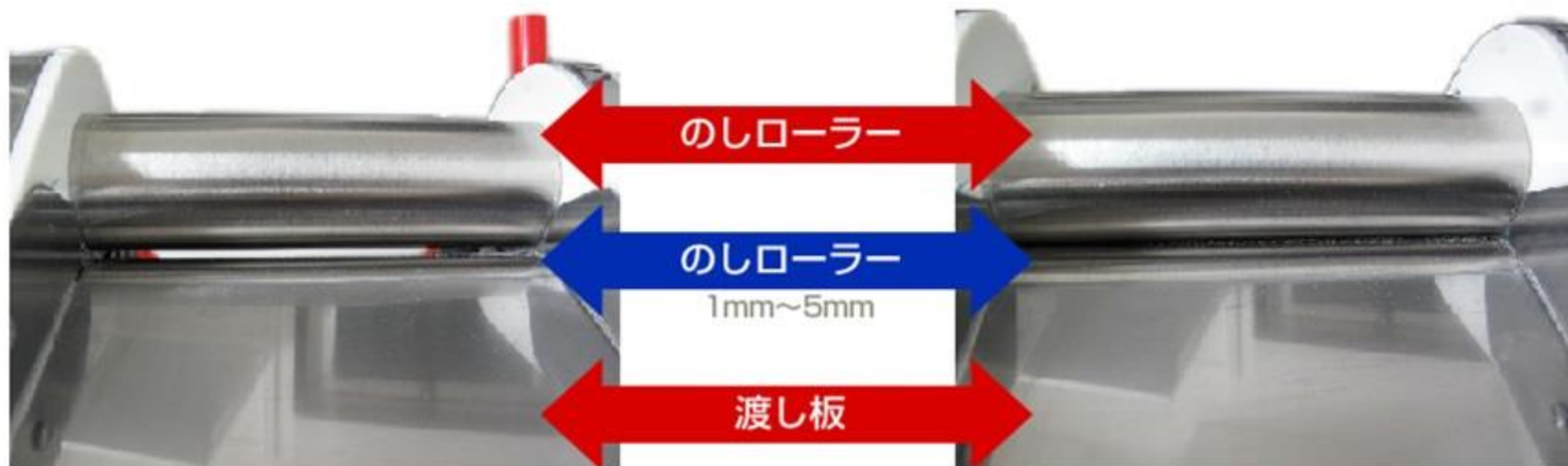
日本全国どこでも お使いいただけます！

- 1 100V電源！
- 2 家庭用電源で汎用性抜群！
- 3 設置場所・作業場所を選ばない！





- ① 生地投入口
- ② 麺切り替え刃
- ③ ストッパー
- ④ のし厚みレバー



のし厚み最大5mm!

最小1mm!

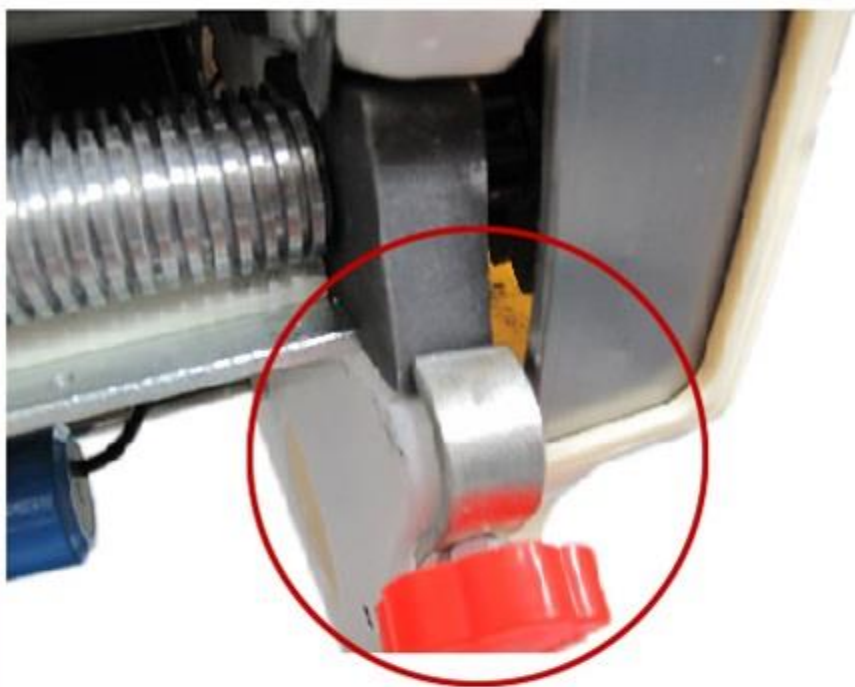


- ・洗練されたデザイン！
- ・光沢もあり高級感の演出に！
- ・厨房がひと味違って映ります！
- ・プロの調理人は料理と厨房どちらも綺麗！



作業性を念頭に置いた設計で作業が捗り時間短縮！
打ち粉を振って生地を乗せれば麺体の出来上がり！

作業が捗るだけじゃない！ 安全面もばっちり！



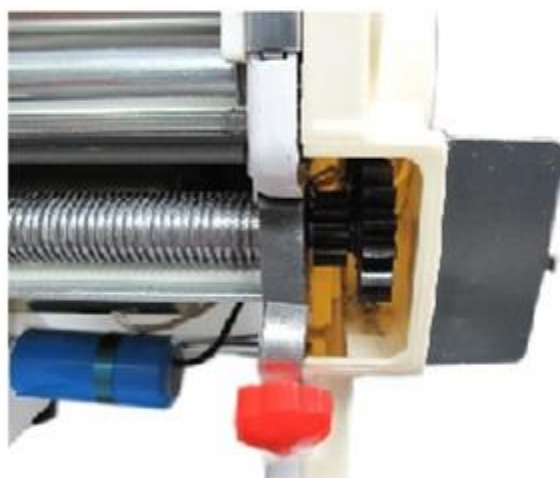
替え刃ユニットをがっちりロック！
ネジ式で外れる心配がありません！

駆動部のギアもしっかりカバー
それだけじゃあない！不慮の事故も防止
します！



ネジ式だからドライバーいらず！
つまみが付いているので楽々取り
外し！

スライドカバーに
より歯車を保護！
怪我や事故もしっかり
防止します！



スライダーにも持ち
手のかかりが有り引
きやすい！



Good

設置場所を傷つけない！
厚底ゴム標準装備！
グリップにもなり頼もしいお供です！



Good

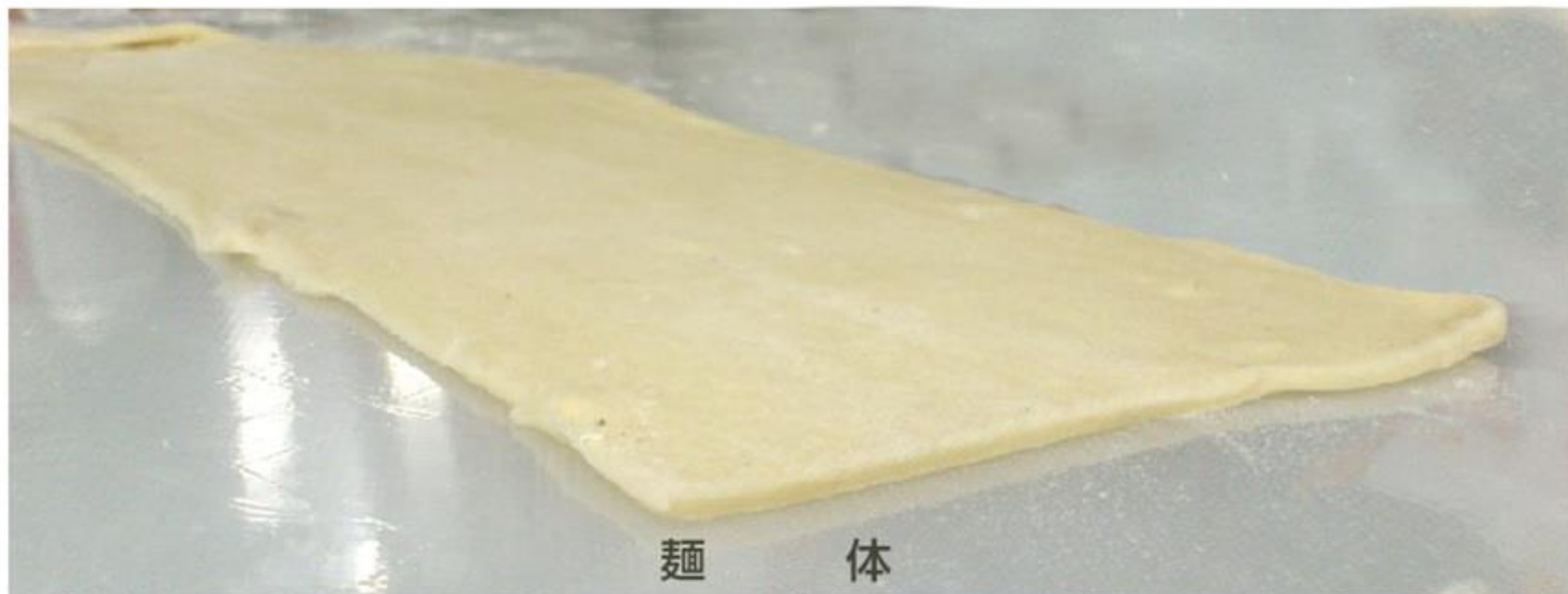
大きく目立つシンプル
スイッチ！
視認性！作業性抜群！



Good

家庭用100V電源！
汎用性OK！

のしのみ！ 麺切り！ 何でもござれ！
汎用性抜群の頼もしい相棒！



麺 体



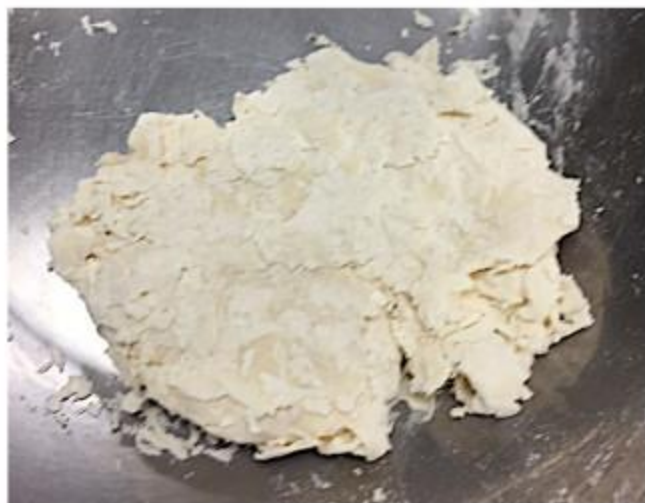
2mm



6mm

ぱりかた麺からワシワシ麺、モチモチ麺まで！ 加水率について

25%の低加水麺から45%の高加水麺まで対応します！



* **低加水麺**の場合は

最初にローラーを通して圧延する麺帯の厚みにご注意ください。
厚さ10mm以上の生地を通されると機械の故障につながります。



* **高加水麺**の場合は

生地がべたつく事が多く、多量の打ち粉が必要となります。
麺帯のカット時も多量の打ち粉をご使用ください。

弊社で定義する加水率とは、小麦粉に対しての水の量です。
水以外の水分は除外しての計算です。