

プレスリリース
報道関係者各位

2020年2月10日

【新発売 シルキーミキサー 25kg タイプ】 ～その麺帯の滑らかさは、まるで絹（シルク）～

当社大和製作所は、麺ビジネスの成功支援会社として、長年お客さまの問題解決にフォーカスしてきました。

この度、**水和の均一性を大幅に向上した新型ミキサーの販売を開始**致しましたので、ご報告致します。新型ミキサーでは、独自の技術とノウハウにより、これまでのミキサーとは別次元の麺生地作りが可能になりました。

水和に特化したミキサー（主な機能）

1. ミキシング性能UP

特許出願中の新技術でダマの発生を抑え、均一に水和ができます。

3. 作業性UP

生地の投入口が11cm 広がり
高さが14cm 低くなったことで
生地投入が楽になりました。

2. 耐久性UP

オールステンレスフレーム&ダイレクト駆動により、高い耐久性を獲得。

4. 安全性能UP

上部と下部に安全センサーを付けて
手の巻き込み事故、うっかり事故を
事前に防ぎます。



他の様々な機能は
ホームページから
ご確認頂けます
詳細はこちら→



新しい製麺法が可能に

水和が非常に均一な麺生地が作れるようになったことで「複合なし」の製麺が簡単に出来るようになりました。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社 大和製作所 Web サイト: <https://www.yamatomfg.com/>

〒769-0203 香川県綾歌郡宇多津町浜三番丁 37 番 4

TEL:0120-45-1002 FAX:0877-56-7318 E-mail:info@yamatomfg.com