

超小型製粉機

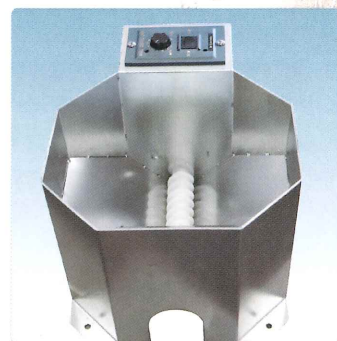
マイクロ・パウダー

MICRO POWDER

KGW-G015 PAT.

昔ながらの石臼と先端技術を融合 **現代の石臼**
小さな体でハイパワー。超微粉末まで挽ける脅威のハイテク石臼。

世界初!
水冷石臼式



定量供給機 (オプション)



定量供給装着写真



臼回転コントロール付

5つの特徴

1

臼は水冷方式、
モーターは空冷で
臼の発熱を
抑えています。

2

超微粉末から
粗粉末までを
実現する
脅威のパワー

3

ダイヤル設定で
粒度自由自在!

4

均一で安定した
良質パウダーを
製粉!

5

臼はダクトイル
鑄鉄でお手入れ
簡単!
におい移りなし!

対象：各種研究所・病院・学校・老人介護施設・食料品店・飲食店・漢方薬局・薬店など

マイクロ・パウダー

MICRO POWDER

KGW-G015

PAT.

特長 (小型製粉機)

- 昔ながらの石臼の原理と現代のアイデア・最新技術を融合した「小型製粉機」です。
- 乾燥した食材(素材)を超微粉末パウダーに製粉します。
- ダイヤル設定の粒度調節ツマミで簡単にお好みの均一な粒度にできます。
- 使用後のお手入れはハケ(付属品)や掃除機で簡単に行えます。

使用上のポイント

- 食材(素材)は水分を取り除き、十分に乾燥させる。

十分に乾燥していない時は天日干し、食品乾燥機、電子レンジなどで乾燥させます。(乾燥度が悪い場合、目詰まりなどを起こす原因になります。)

- 投入素材の大きさは、小豆程度又はそれ以下の大きさにする。

大きな物はあらかじめミキサーやフードプロセッサーなどで軽く砕いて下さい。

素材の一例です

お茶 各種	湯・水を注ぐ、料理や菓子に混ぜる	煮干(小魚類)	だし、ふりかけ、料理や菓子に混ぜる
米(穀類)	上新粉、粥、もち、菓子類	鰹節	だし、ふりかけ風味付け、料理や菓子に混ぜる
大豆(豆類)	豆腐、湯葉、味噌汁、天ぷらの衣に混ぜる (からっとあがる)、菓子	ひじき	味噌汁、ふりかけ、菓子等
蕎麦	蕎麦、菓子	貝柱(干し貝)	だし、味噌汁、ふりかけ、料理や菓子に混ぜる
しいたけ	だし、しいたけ茶、料理や菓子に混ぜる	イチョウの葉	漢方薬等
		昆布	だし等
挽きにくいもの	ゴマ・ヨモギ・モミガラ(穀物の殻)等		
挽けないもの	ナッツ類(ピーナッツ、クルミ)・土や砂の付着しているもの・木片・サンゴ・ワラ・干しぶどう・あんず等		



マイクロ・パウダー KGW-G015の仕様

電源	AC 100V 50/60Hz	機械重量	約12kg
定格電力	120W	水冷ポンプ	3VA バイモルポンプ
機械寸法(mm)	幅180 × 奥行170 × 高さ360	標準付属品	ハケ…1 取扱説明書

用途は多彩。広がるマイクロ・パウダーの世界。

この価格、この大きさに1時間1.5kg~2.0kg位の超・能力!

超小型機

超能力

超微粉末

石臼と同じメッシュ60の場合
(そば)

■臼はダクタイル鋳鉄でお手入れ簡単、ニオイは移りません。■臼は水冷方式。



槇野産業株式会社

問合せ先

〒124-0014 東京都葛飾区東四つ木 2-11-8

TEL 03-3691-8441

FAX 03-3691-8445

E-mail ask@mkn.co.jp

ホームページ <http://www.mkn.co.jp/>

■本カタログ掲載の製品は改良のため、予告なしに外観・仕様などを変更することがあります。