

全自動連続製めんシステム & 冷凍めん製造システム

真空装置と二軸羽根により短時間で生地を練り上げる
画期的なシステムです！

美味しい「めん」をつくる連続加水混捏装置

スーパーターボ
連続加水混合装置

スーパーK
連続二軸真空混捏装置



日清エンジニアリング株式会社

従来難しいとされていた多加水めんの連続化が可能となりました！

システムの中に、画期的な練り装置「スーパーK」を組み入れることにより、なめらかでもちもち性のあるおいしい「めん」が作れます。そのうえ、ラインをコンパクト化して、操作しやすく、設置スペースも少ない装置です。新工場への導入にはもちろん、既設ラインにも対応できます。

スーパーK / 装置としての特徴

1. 多加水で連続ニーディング
スーパーターボで均一加水 (38~55%)された顆粒状の生地が、二軸の特殊羽根で連続的に十分に練られ、良好な生地が形成されます。なお、通常加水もできます。)
2. 真空装置によるめん質の調整
真空装置により、お好みのめん質に調整ができ、バラエティに富んだ商品づくりが可能です。
3. 多用途に対応
うどん、中華めん、焼きそば、皮類、日本そば、乾めん (うどん・冷麦・そうめん・中華めん・手延) などに対応でき、それぞれのめんの特徴をひき出すことができます。



真空あり 真空なし

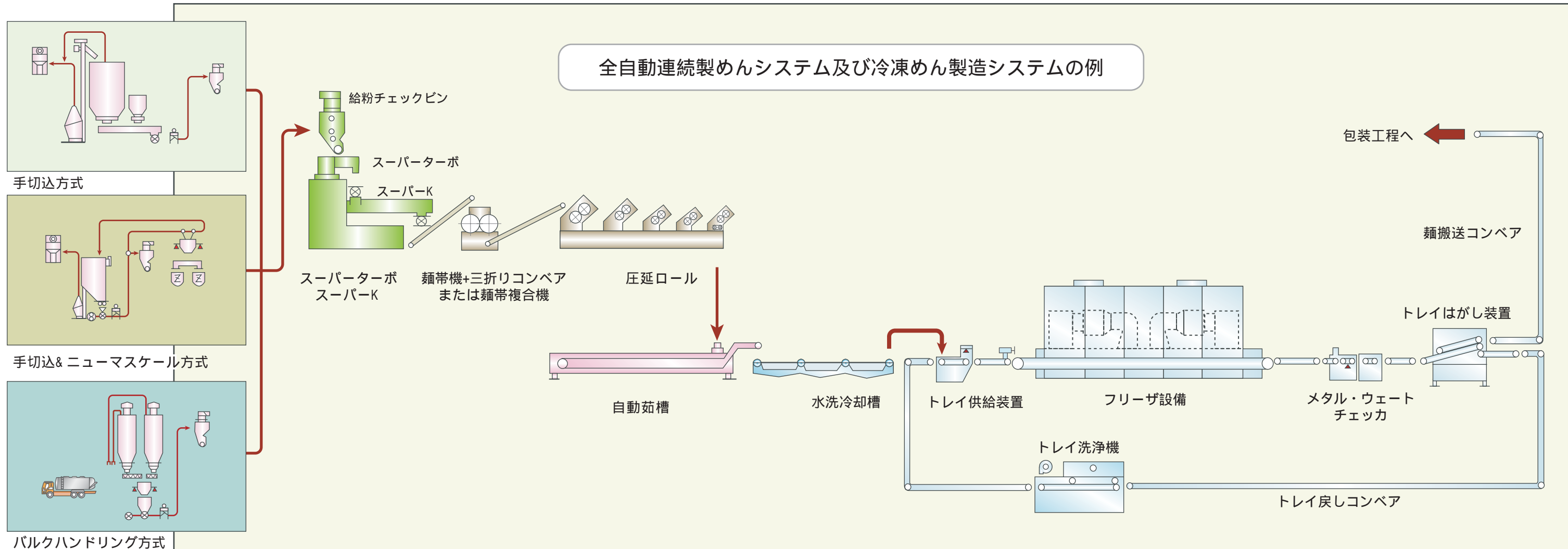
スーパーKによる乾麺の断層電子顕微鏡写真

4. コンパクトで取扱いが簡単
従来のニーダーに比べコンパクトであり機械の取扱いも簡単で、どなたにも操作できます。
5. 分解ができ、清掃も容易
真空密封タイプですが、ケーシングが2分割になり、羽根自体も取外しができ、清掃も容易です。
6. 既存の製めんラインへの接続も可能
既存の製めん設備の方式を問わず、スムーズに接続することができます。

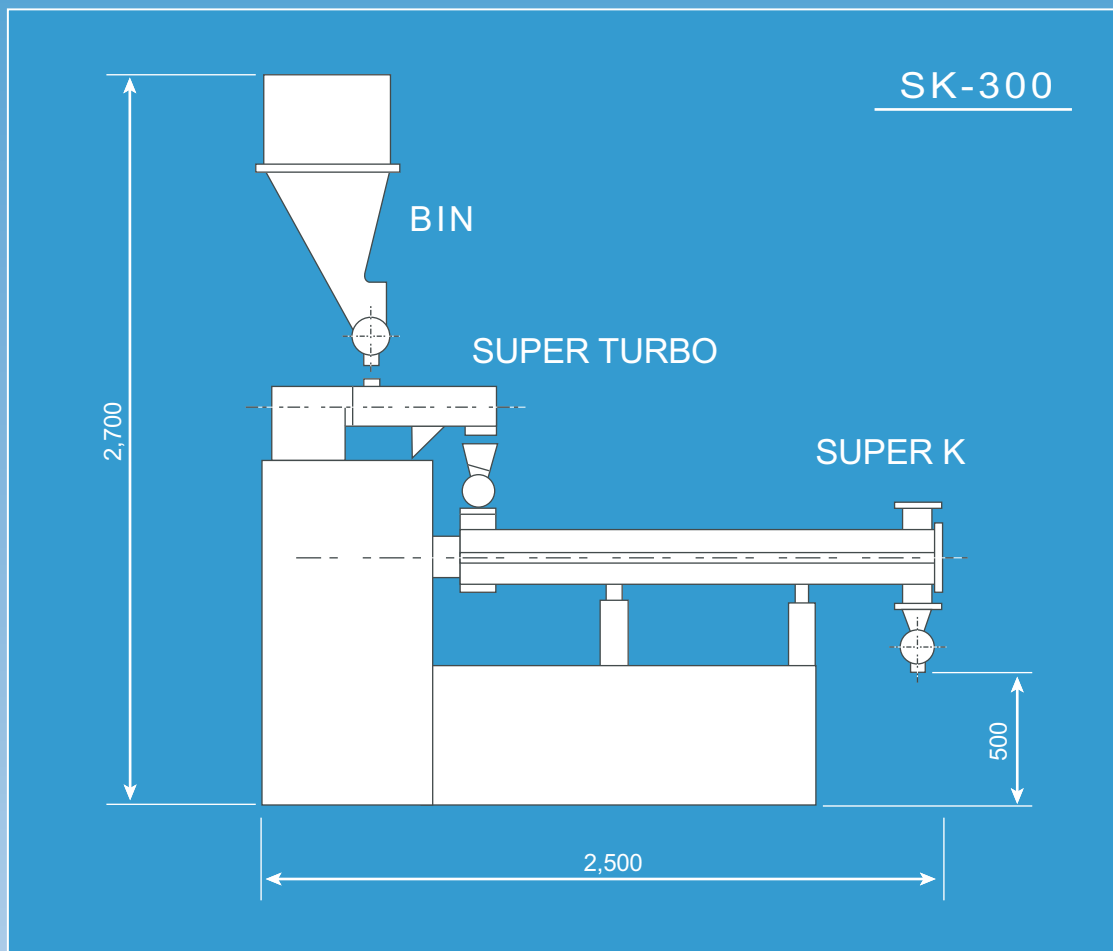
スーパーK / 装置としての特徴

1. うどん
多加水 (38~55%)で充分練るので、生地の組織が緻密で、伸展製のある、なめらかでもちもち性のある、美味しい「うどん」ができます。
2. 中華めん
加水 (36~45%)で充分練りあげ、色調は明るく、歯えがあり、なめらかな食感で弾力性に富み、ゆで伸びも遅い、非常に優れた美味しい「中華めん」ができます。さらに、極細物でもゆで伸びのしにくい、しっかりとしためん質が得られます。
3. 焼きそば
粘性・弾力のバランスが良く、調理性に優れた、ソフトで美味しい「焼きそば」ができます。
4. 日本そば
舌ざわりがなめらかで、弾力があり、歯切れの良い、風味豊かな美味しい「生そば」「ゆでそば」ができます。
5. 乾めん
(うどん・冷麦・そうめん・中華めん・手延)
多加水 (45~55%)で充分練りあげた、伸展性のある生地なので、舌ざわりがなめらかで、コシのある、風味豊かな美味しい「乾めん」ができます。

全自動連続製めんシステム及び冷凍めん製造システムの例



スーパーターボ / スーパーK 据付概略図



| 型 式 | SK-300 | SK-500 |
|------------|-------------------------------------|------------------------------------|
| 能 力 | 300kg/H | 400kg/H |
| 所要動力 | 5.25Kw 200V 3 | 15 Kw 200V 3 |
| ミキシング部有効寸法 | TWIN 190 × 1,700 ℓ | TWIN 225 × 1,900 ℓ |
| 真空ポンプ | at 550 ± 100mmHg 2100ℓ/min 5.5Kw | at 550 ± 100mmHg 2500ℓ/min 11Kw |



日清エンジニアリング

日清エンジニアリング株式会社

〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町14-1