

120th Company

株式会社 石川工場

- そば2号 蕎麦専用型 -

■ 特長

- ・石川式攪拌搗潰機のルーツモデル
- ・手作業で水回し作業をするより、そば粉全体に均一に水が回り、素早くそば玉が出来上がります
- ・そばの水回しからくり（菊練り）作業に対応
- ・そば玉をもみ上げる過程で、杵先と石臼がやさしくそば粉を摩るので発熱を極力避けながら、香りの良いそばを打つことが出来ます。掌の熱がそばに移ることなくそば玉が出来上がります
- ・作業中にそば粉が手に付かないので衛生的です
- ・石臼（花崗岩）と木杵先（樺桜）を使用。昔ながらの伝統的な製法を取っています
- ・そば粉量0.5kg程度の少量から4kg程度まで対応



そば2号外観

■ 好適使用事例

- ・更科そば（そば粉10割）の湯練りも出来ます
- ・ゆずそば、茶そば、シソそば、桜そば等の変わりそば打ちにもご利用頂けます。「手打ちそば」と表示することが出来ます*

*生めん類の表示に関する公正競争規約第4条に規定によります。

株式会社石川工場

〒135-0053 東京都江東区辰巳1-1-8

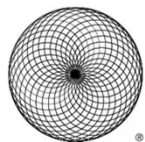
TEL : 03-3522-1018 FAX:03-3522-1017

E-mail: info@ishikawa.co.jp

URL: <https://www.ishikawakojo.jp/>



その他の製品カタログはこちら



120th Company

株式会社 石川工場

■ 製品の動き

- ・製品の動画は下記URLでご覧いただけます

URL : <https://youtu.be/ZuaLevIHCMk?si=cqulbuDK5pRgcGfz>

■ 導入試験室の紹介

- ・導入試験室および試験室にある実験機、設備はすべて初回無料でご利用頂けます。
- ・予め右QRコードにお問い合わせください。



※実験でご使用する材料を弊社で手配させて頂く場合、材料費実費ご請求をさせて頂く場合があります。

型式		そば2号
回転方式		MR式(*4)
鉢	種類	石臼
	内径(mm)	527
	深さ(mm)	246
	加工容積(L)	20
機械外寸	奥行(mm)	1070
	幅(mm)	630
	高さ(mm)	1170
電源 三相200V(kW)		0.75
杵数		4

(*4) 回転方式「MR式」：鉢もモーターで強制回転させ、かつ杵を公転させながらモーターで強制自転させる機構。

株式会社石川工場

〒135-0053 東京都江東区辰巳1-1-8

TEL : 03-3522-1018 FAX:03-3522-1017

E-mail: info@ishikawa.co.jp

URL: <https://www.ishikawakojo.jp/>



その他の製品カタログはこちら