

電動石臼製粉機

Bakery Machine
Stone Milling



CSM-350



素材の味をひきたてる

小麦・ライ麦専用電動石臼製粉機

CSM350



挽きたての「小麦・ライ麦」は、製品に特徴を持たせます。

「コーヒー」や「米」のように、挽きたての小麦で作ったパンは時間の経過による酸化（老化）が少ないため、風味があり美味しいものになります。フレッシュな「小麦粉・ライ麦粉」を使って他店にはない新鮮な味を作り出してみたいはいかがでしょうか。風味のちがいを実感していただけます。

石臼製粉機の臼径は350mmあるため、ゆっくりと長く挽き事ができ、熱がかからず、酸化の少ない風味が引き立った良質な小麦粉を生産することができます。

上臼・下臼共に、「天然御影石」を贅沢に使って重量を確保し、効率よく磨り潰すことができます。また、上臼・下臼の間にはクリアランスを設けてあるため、粒度の調整「荒挽き・中挽き・細挽き」が可能で、臼自体の摩耗を防ぎ、目立て（溝切り）も不要となります。原麦の種類や希望生産量に合わせて回転速度を設定することも可能です。



- 麦つまり防止機構つき
- 「目立て」不要
- インバーター制御の速度調整機能つき
- 「荒挽き」から「細挽き」まで、粒度の調整が可能
- キャスター付で移動が容易
- 質感のある白木材を使用
- 店舗の雰囲気合わせた塗装が可能

型 式	電動石臼製粉機 CSM350
能 力	0.5～2.0 kg/h 速度調整機能付
電 源	100V 単相 200W
ホッパー容量	小麦 約5kg
機 械 寸 法	幅610(+30粉出口)×奥行610×高さ1395
上 臼 寸 法	φ350×厚さ280 (ホッパー部分を含む)
下 臼 寸 法	φ450×厚さ60



新光食品機械販売株式会社
— Welker Japan —

〒273-0118 千葉県鎌ヶ谷市中沢1337-22

Tel 047-442-2921 Fax 047-442-2301

<https://www.shinkofoods.co.jp>

q@shinkofoods.co.jp