

# フロージェッター



## 特長

### ・省力化に貢献

小麦粉と液体を連続で混合する事が可能なため、ラインを自動化でき、省力化に貢献します。

### ・製品の品質が向上

均一に加水されるため、グルテン組織が緊密に形成されます。粉が機械内で滞留する時間が短いので生地が発熱しにくく、傷みません。

### ・特徴のある生地作り

小麦粉と液体を均一にミキシングできるため、多加水麺の製造に向いています。生地の吸水ムラがなく、空気が多く入っているので、茹で上がり時間が早くなります。

## FLOW JETTER 仕様

型 式	ミキシング能力	電気容量 (200V)
J-150 型	50kg/H~ 200kg/H ( 2袋~ 8袋)	1.35 kW
J-300 型	100kg/H~ 300kg/H ( 4袋~12袋)	2.8 kW
Q-300 型	200kg/H~ 500kg/H ( 8袋~20袋)	3.15 kW
E-300 型	400kg/H~1000kg/H (16袋~40袋)	4.1 kW
E-450 型	600kg/H~1500kg/H (24袋~60袋)	5.6 kW