

フロージェッター

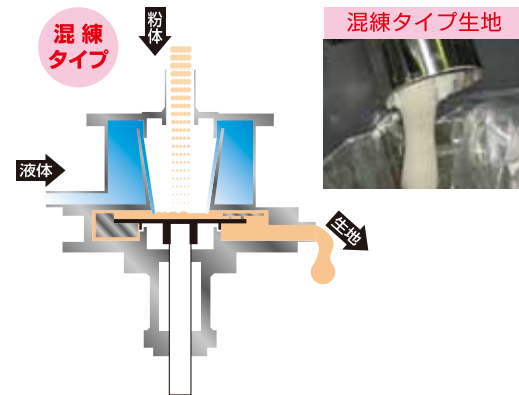
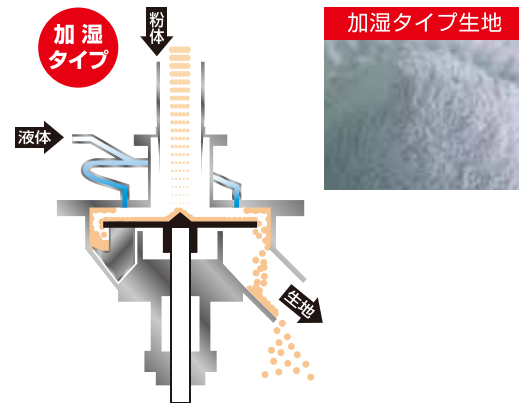
均一な加水！

本装置は、オートフィーダーから連続的に定量供給される小麦粉、液体、空気の三層を回転円盤上のピンで連続的に混合し、加水ムラのない生地を連続供給します。

これまでのミキサーで加水を行った場合には、加水の多い固まった部分をほぐす役割をしていたため、ミキシング時間を長く必要としていました。

フロージェッターシステムは小麦粉と液体を微粒状態で瞬間的に接触させるため、これまでの生地とは比較にならないほど細かい生地となります。

フロージェッターでミキシングが行われると、生地が微粒の集合体になり、空気の混入量がふえます。製麺機などを調節してこの空気を適当に抜くと、製品の食感に変化を与えられます。



清掃性

粉と水が接触するのは回転円盤上のピンのため、清掃箇所はピン周辺のみとなります。ピンは分解・組立が簡単なので、掃除が簡単です。是非お試し下さい。

