



大型製麺設備

麺の品質で**確実な差別化!**

過去

小加水麺

進化

現在

多加水麺

進化

未来

超多加水麺

旧式製麺機から...**最新式**製麺機へ!

《ピンミキサー》



グルテン組織弱く、ネリに欠陥!

《複合機》



品質を無視! 単なる成形機

《プレスニーダー(特許)》



グルテンを100%引出し強靱な組織に! 何と!ネリ上がりでこの粘り!

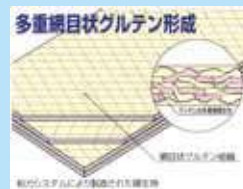


進化

《粘カシステム(特許)》



理想の麺生地形成装置



グルテン
多重網目
組織

驚きの
麺生地組織



進化

**無料相談
受付中!**

《フリーダイヤル》

0120-21-3300

製麺機のトップブランド



さぬき麺機株式会社

全日本**麺**総合技術研修センター 香川県三豊市高瀬町下勝間148-3

なぜ？

品質に劣る旧式設備をするのですか？

旧式設備は「明治時代」に発明されたままで、殆ど進化しておらず、決して高品質麺は製造できません！

“人手不足時代”を克服し最高品質麺で“勝負！”の時代

省力化・高品質・
大幅なランニングコストの削減

= 利益

確実な品質で事業を成功に導く

さぬきの“最新式”製麺機

2018年“ジャパンフードセレクション”で『グランプリ』『モンドセレクション』獲得！

全自動製麺設備 1,500食～9,000食/時



《少加水用製麺設備》

主に、ラーメンの量産設備

うどん・蕎麦・生パスタも可

《多加水用製麺設備》 究極の高品質麺設備



冷凍麺・コンビニ調理麺・生麺・茹麺
讃岐うどん・ラーメン・蕎麦

最高の角立ち!包丁切り