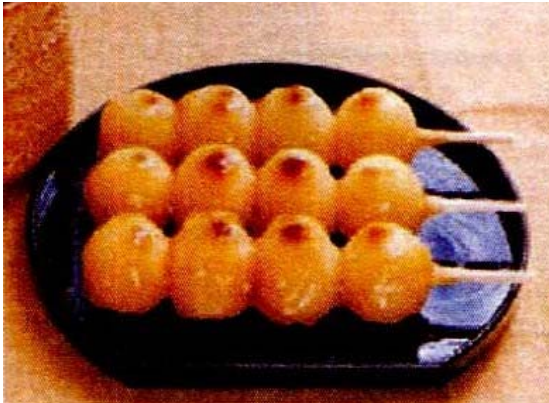


味と鮮度の良さは他店との大きな差別化です

MDAみたらし団子の製造

みたらし団子の製造



照り・弾力が良く出て、モチモチ旨みが凝縮され美味しい団子ができます

特徴

- 水和、親水性良く、吸水が10%前後向上します。
- 混ざり良く、澱粉同士の結びつきが良好。
- くし差し成形能の機械離れが良くなります。
- 熱は中心温度が高く、澱粉のアルファーを促進します。
- 照り、弾力が出て、食感良く美味しくなります。

※お花見団子の製造にもご利用になれます。

一台二役粉と水を同時に処理できます

MDA電子発生機

MX-9(L) 活性板

だんご粉

だんご粉

だんご粉

MX-9(L) 活性板の上に乗せて処理します

容量 25ℓ

Clusterring MX-25

●寸法/150(W)×250(D)×160(H)
●重量/5.9kg ●電圧/AC100V 50/60HZ
●消費電力/10.4W

●寸法/450(W)×300(D)×10(H)
●重量/2.0kg

セット標準価格 380,000円(税別)

水の処理

- 澱粉細胞の帯電による同電位で細胞間が開き、水の浸透が良くなります。
- 弾力が出て、また粉玉も出来にくくなります。
- 粉の粘りが良く出て、滑らかで成形能良く作業性も増します。
- 機械耐性の良い生地になります。

粉の処理

- 上新粉・白玉粉を短時間で処理でき、粉の“旨み”が良く出て本当に美味しい団子ができます。
- 製造する前に、上新粉・白玉粉のでんぷん質のバラツキを解消できます。