

たつの発、伝統と技術が融合した麺帯巻取機『マキトール S』を発売

手延べそうめんの本場・たつの市において、当社は食品製造の省力化に貢献する機器開発を進めてまいりました。1998年に開発された『マキトール』は、素麺生地を細長く伸ばす前の状態である麺帯（めんたい）を、採桶（さいとう）と呼ばれる桶の中に巻き込んでいく作業を自動化*した装置です。

従来は人がしゃがんだ姿勢でおこなっていた作業を自動化することで、作業負担を大幅に軽減し、長年にわたり多くの素麺製造業者様にご活用いただいております。

このたび、当社はマキトールの最新モデル『マキトール S』を発売いたします。従来モデルの信頼性と操作性を継承しつつ、さらに快適な作業環境を実現する仕様へと進化いたしました。

【マキトール S の特長】

- 巻き取りと同時に、油返し・打ち粉が可能
- 板切り機との連動で工程の効率化を実現
- 巻き取り段数や巻き加減の調整が可能
- 採桶の取り出しがスムーズ

【前モデルからの主な改良点】

- 採桶用ハンドル機構の改良
より扱いやすい形状となり、作業効率が向上しました
- ステンレス素材の採用
油や麺帯の付着に強く、清掃性・耐久性が向上しました
- 操作パネルの位置変更
作業者に近い位置に配置することで、操作性が向上しました



今後も当社は、地元産業に根ざした技術を活かし、食品関連作業の効率化・省力化に貢献する機器の開発に注力してまいります。

※JAS 法により「手延べ素麺」は特定工程を手作業でおこなうことが定義されていますが、本機は該当工程外における自動化をおこなうものです。

【本件に関するお問い合わせ先】

KLASS 株式会社 IR 担当

TEL : 0791-62-1771 URL : <https://www.klass-corp.co.jp/inquiry>