

高度な精米技術が美しくつやよく

マルマス

すっきり低温精米します

無段階抵抗カム採用

吸引・圧送Wファン



TURBO FAN

マルマスターNX-5F型

ここがちがうらくらくメンテナンス (60kg入)

- 搗精室(金網・ロール)の掃除は工具不要のセットリングボルト、手軽にできます。糠シュートも分解でき簡単です。
 - 特許 **FF** 装置は粉ガラ、浮遊糠、ワラ屑など微量な残留物を全て取り去ります。
 - 強力な高速吸引圧送ターボファンが付着糠を取り、クリスタル米につやよく仕上げます。
 - 新開発のスパイラルロールは粳からも玄米からも低温搗精し歩留り、光沢、いずれも、みごとに仕上げます。
 - 粉ガラ・米糠をサイクロンを通じ機外へ衛生的に処理します。
- 逆転安全装置付・運転台、安全カバー、キャスター標準装備・専用糠袋付・本体フタ付・モートル別売

TURBO FAN

お手持ちのモートルがコンパクトにセットできます。

マルマスターCX-30KF型

(30kg入 0.75~1.5kW用・手持ちモートルセット型)

ここがちがうらくらくメンテナンス

- 搗精室(金網・ロール)の掃除は工具不要のセットリングボルト、手軽にできます。糠シュートも分解でき簡単です。
 - 強力な高速吸引ターボファンが付着糠を取り、クリスタル米につやよく仕上げます。
 - 新開発のスパイラルロールは粳からも玄米からも低温搗精し歩留り、光沢、いずれも、みごとに仕上げます。
 - 粉ガラ・米糠をサイクロンを通じ機外へ衛生的に処理します。
- 逆転安全装置付・専用糠袋付・運転台標準装備・モートル別売

グルメ時代の精米

《特許》お米が美しく流れる **FF** 装置



(NX-5F型)



・工具不要のリングボルト



(CX-30KF型)



仕様

機種名	タンク容量	所要動力(kw)	毎時能力(kg)	重量(kg)	大きさ(cm) 巾×長さ×高さ
マルマスターNX-5F型 (主ブリー-V・B専用)FF装置付	60kg	1.5~1.9	120~140	本機48	本機・安全カバー付
		1.9~2.2	150~180		専用運転台・キャスター付
マルマスターCX-30KF型 (主ブリー-V・B専用)FF装置付	30kg	0.75	50~60	46	本機のみ
		1.0	70~80		サイクロンセット
		1.5	100~120		

○このカタログの仕様及び外観は改良のため予告なく変更することがあります。

マルマス機械株式会社

本社・工場 富山県中新川郡上市町若杉2 TEL076-472-2233(代) FAX076-473-9100
 新潟工場 新潟県燕市小池5212-3 TEL0256-66-2411 FAX0256-61-1100
 札幌出張所 札幌市北区篠路2条5-16-17 TEL011-771-5357 FAX011-771-5359
 福岡出張所 福岡市東区和白丘1丁目7-3 TEL・FAX092-606-3293
 (ホームページ) <http://www.marumasu.co.jp>
 (e-mail) mill_star@marumasu.co.jp

技術と信用を誇る特約店