

裏漉し
裏漉し搾汁



4. 2段式パルパーフィニッシャー HC-PF 型 PULPER FINISHER

- トマト、リンゴパルプ、その他の農産物や一般食品の裏ごしと仕上げごし（センイ等の分離・除去）を連続的に行う機械です。全国の工場、試験場、学校、個人で圧倒的に広く利用されているベストセラー機です。
- 異物混入対策としても利用できます。

- スクリーンはとりはずしも簡単で使用後に丸ごと水洗い出来ます。消耗品のブラシ他すべての部品は取り替え可能です。
- ブラシの形状、材質は可能な限り相談に乗ります。
- 接液部ステンレス製（オールステンレス製は別料金で可能）

★仕様

毎時能力……………200～300 kg
電 気……………3 相 200V 1.5kw
寸 法……………1,250×550×1,300（高）mm
重 量……………120 kg
投入口寸法……………55 mm φ
スクリーン目ザラ（標準）……………1.5 mm φ（上）0.5 mm φ（下）
（目ザラの特注対応は相談に応じます）

※キャスター付き（任意の場所で作業出来ます）
（コード 5m）



ご用命に応じてオールステンレス製(SUS304)も可能



上 段(1.5mm φ)
[粗漉し]

下 段(0.5mm φ)
[仕上げ漉し]

ポイント

- ・ 高い歩留まりが確保できる「連続式」
- ・ 場所を取らない「可動式」
- ・ 困難な裏漉し作業の「効率化」



単品カタログ



詳しく解説



トマトジュース
製造過程

◆ご注意◆

基本的に、投入する食材は「前処理」（破碎や煮崩し等で手を加える）が必要です。

「生の食材を（そのまま投入し）強制的に“裏漉し搾汁”する機械ではありません。

「前処理前の食材」・「粘度の強い食材」を投入しても、機械の動力を超えた処理を出来ないだけでなく、モーターが疲弊し・焼き付くなど故障につながります。同様に、「硬い種子・フシ・芯等を多く含む食材」・「強酸性の素材」等を強制的に投入し続けると、スクリーン内での接触・衝突・腐食等でスクリーンが疲弊し、破損（破れ）することがあります。