

パルパーフィニッシャー 裏ごし機 型式OT-01

1段型と2段型の2種類！異物混入がないので安心、安全。

果実、野菜、ピューレ、ソースの裏ごし、繊維の除去などに
利用ができます。

全国、アジアの食品加工会社様等で多数ご活用いただいております。



接液部ステンレス：他アルミ使用
鉄材使用部無しなのでサビもありません。



オールステンレス製

■仕様■

寸法：1250×520×1100mm

重量：200kg

能力：300kg～500kg（食材により変動します）

電源：3相200v 2.2kw

材質：オールステンレスor接液部ステンレス製
キャスター付き

■2段式の特徴■

1段階目で粗ごし、2段階目でより細かい繊維を取り除き
連続的、効率的な機械です。

※基本的には食材をそのままの状態では投入はできません。
事前の粉碎、煮炊き工程などが必要。

異物混入の恐れがなく安心

手作業からの脱却

コンパクトな設計

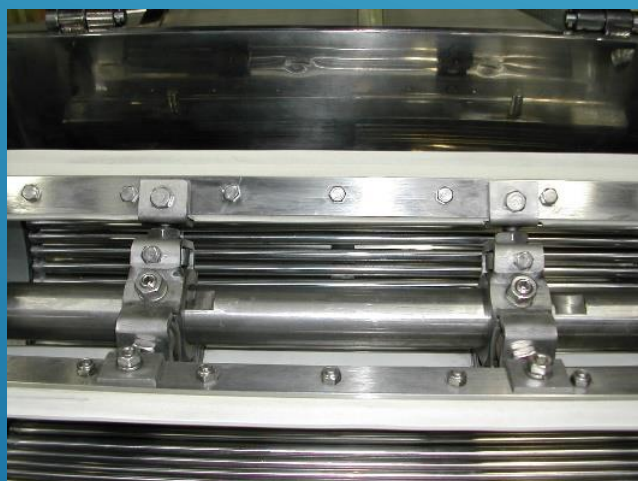
本機械の特徴 他社に比べた強み

- 1, 他社製品に比べて1台での生産能力が大きい。
- 2, ブラシを使用しないので異物混入のおそれがありません。
弊社特許機械による特殊なベラを使用。
(ブラシを希望される場合は製作も可能)
- 3, 投入口を50mmもしくは76mmのどちらか選択頂けます。
- 4, 3本のベラで擦りつけることで処理と歩留まりが向上。
- 5, ブラシは取り外しが可能で、スクリーンの洗浄も水洗い可なので容易。
- 6, スクリーンの粗さの選択肢が豊富。

穴の直径が0.5φ~4.0φまで
金網メッシュの場合最も細かいものだと80メッシュまで選択可



スクリーンは半割分割式も可

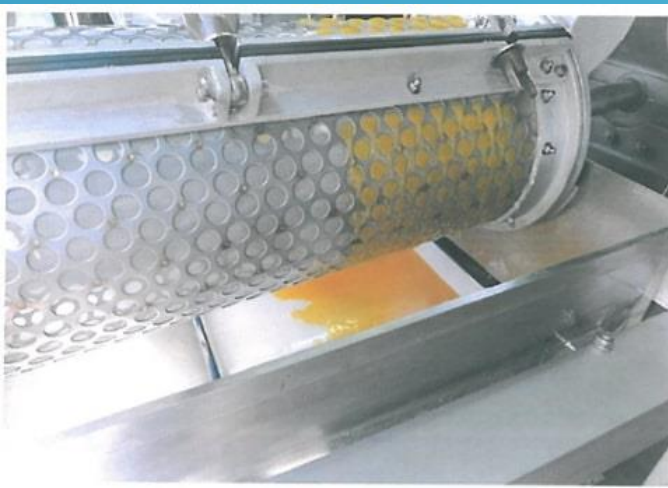


弊社特許：特殊なベラを使用

パルパーフィニッシャーの動画はこちらのURLからご覧頂けます。
http://otsuka-tek.co.jp/products/detail_19/

パルパーフィニッシャーって何？

- ・食品の裏ごし（繊維の除去、分離）を自動で行う機械です。パルパーとは、果実、野菜などを砕いて搾汁や裏ごしのこと。フィニッシャーとは、上記のパルパー工程が終わった後に選別、ふるい分けをするものです。弊社のパルパーフィニッシャー機は、搾汁裏ごし、ふるい分けのパルパーとフィニッシャーの機能を1台で発揮します。食材のざらざらした触感をなくし舌触りをよくするために余分なものを除去するのがパルパーフィニッシャーの役割です。



例：マンゴーを裏ごししている内部の様子

■ 1段式と2段式の違い ■

- 1.投入前の食材の状態
- 2.仕上がり（舌触り、食感）
- 3.歩留まりと搾汁率

これらをもとに1段式か2段式かを選択します。

■ 様々な食材に使いたい場合も1台で運用することが可能 ■

スクリーンのみで購入が可能ですので、食材によってスクリーンを変えるだけで本機1台で様々な食材に使用できます。

オツカ工業株式会社

取扱い製品

圧搾機、パルパーフィニッシャー、搾油機、洗浄機
分離機、煮炊き釜、製餡プラント
粉碎機、攪拌機、皮むき機など

食品加工機械の設計～メンテナンスまで
自社一貫体制

本社： 大阪市生野区小路東5-20-4

TEL： 06-6751-3914

FAX： 06-6752-5457

MAIL： info@otsuka-tek.co.jp