

パルパーフィニッシャー 裏ごし機

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、纖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。

型式：OT-01 (1段式)



接液部ステンレス：他アルミ使用



オールステンレス製

型式：OT-02 (2段式)



接液部ステンレス：他アルミ製

■仕様■

OT-01(1段式)	OT-02(2段式)
寸法：1250×520×1100mm	寸法：1600×660×1820mm
重量：230kg	重量：210kg
能力：300kg～1000kg（食材により変動します）	能力：300kg～1000kg（食材により変動します）
電源：3相200v 2.2kw	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	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	キャスター付き

※基本的には食材をそのままの状態で投入はできません。

事前の粉碎、煮炊き工程などが必要。

OTS-01（1段式）パルレパーフィニッシャー 2021年新商品

おかげさまでパルレパーフィニッシャーの販売が好調のため
OT-01と比べより能力1.2倍で洗浄がしやすく、衛生的で使いやすい
新商品を発売いたしました。



■仕様■

OTS-01(1段式) 寸法：1360×540×1600mm

重量：200kg

能力：350kg～1200kg（食材により変動します）

電源：3相200v 2.2kw

材質：オールステンレス製

キャスター付き

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

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

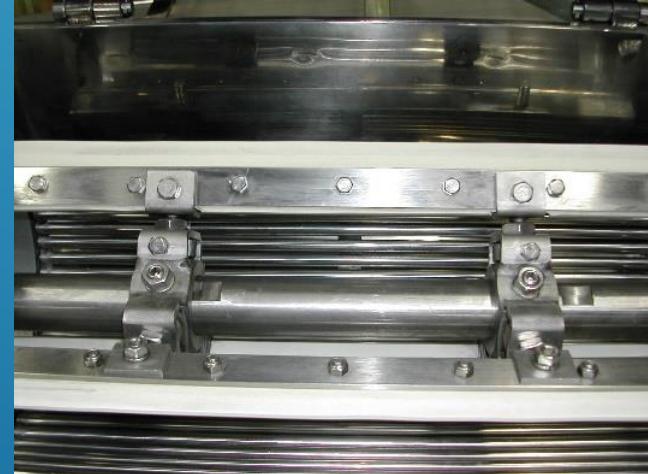
本機械の特徴 他社に比べた強み

- 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

パルレ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（纖維の除去、分離）を自動で行う機械です。パルパーとは、果実、野菜などを碎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■
スクリーンのみの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。