

連続式裏ごし機の決定版！
果実等の「裏ごし搾汁」・スープ等の「裏ごし」に最適

2段式パルパーフィニッシャー HC-PF型

本機はトマト・リンゴ・その他農産物・食品の果皮や種子を1段目(上段)で「粗(あら)ごし」、2段目(下段)で繊維などを取り除く「仕上げごし」を連続的・かつ能率的に行う機械です。食品製造の加工現場に於いて、もっとも必要な機械の一つです。



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
裏ごし作業の
効率化

◆仕様◆

寸法・・・1250×550×1300(H)mm

重量・・・120kg

電源・・・3相200V 1.5kw

能力・・・200～300kg/時(投入食材の状態により異なる)

スクリーン目ザラ・・・1.5mmφ(上段)&0.5mmφ(下段)[標準仕様]

投入口寸法・・・55mmφ

材質・・・接液部ステンレス(SUS304)製

※鉄(SS400)部分は防錆(サビ)ペンキ塗装対応
【オールステンレス製も可能】

付属・・・キャスター



◆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」・「粘度の強い素材」を投入しても、機械の動力を超えた処理を続けることが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・ワシ・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。

※スクリーンカバーを外した状態。



SUN FOOD MACHINERY CO.,LTD



2段式パルパーフィニッシャー(HC-PF型)の特徴

～他社製品との比較～

- 1) 上段(パルパー部)、下段(フィニッシャー部)ともに、流入口にスクリーンが取り付けられていますので、投入・流入がスムーズで能力が向上します。
- 2) 標準仕様は上段の(パルパー)スクリーン目ザラが1.5mmφ、下段の(フィニッシャー)スクリーン目ザラが0.5mmφ。但し、加工品の仕上がりが希望に合わせてスクリーン目ザラは変更可能です。(有料)
他に1.0mmφ、2.0mmφ、3.0mmφ・・・が製造可能です。
- 3) 上段・下段共、回転シャフトシール部にメカニカルシールを使用しており、シール部での漏れが無く、オーバーホールも極めて簡単に行うことができます。(本体のペアリングは全て無給油性で食品製造に適しています)
- 4) かすの出口が1ヶ所に集約されているので、パルパー及びフィニッシャー部から同じシュートで出すことができます。
- 5) 型がコンパクトでバランスの良いスタイルで製作されており、キャスター付きなので可動式機械として使用出来ます。
- 6) 接液部は、ブラシ取付金具・ホッパー・スクリーン・スクリーンカバー・シュート共に全てステンレス製のため、耐酸性で衛生的です。また、モーター部を避けて放水丸洗いが可能です。
- 7) 押しボタンスイッチも、防水式を使用していますので安全です。
- 8) ブラシは取り外しが容易です。
(1基のスクリーン内で「2本の特製パルパーブラシ」が高速回転し、遠心力で裏ごしします。ブラシは定期的に交換することをお勧めします)
- 9) 日本全国の加工場・公的試験場・商品開発室・農業高校等で、圧倒的なシェアを持って信頼され使用して頂いています。



○パルパーブラシ



ご用命に応じて
オールステンレス製
(SUS304)も可能



1段目/上段1.5mmφ(粗ごし)



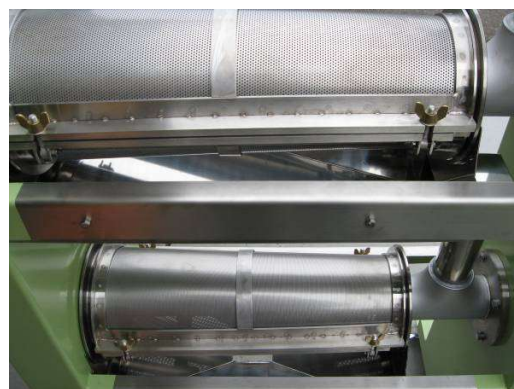
2段目/下段0.5mmφ(仕上げごし)

(注).1段式パルパー(HC-P)はどちらかのスクリーンをご選択

圧倒的なシェア

スタイリッシュ
&
コンパクト設計

メッシュの交換で
仕上がりの
キメ細かさを
調整



●2段式パルパーフィニッシャー使用スクリーン(参考)

