

業務用スロージューサーが登場!



ストレーナー(細目)



さらとした口あたりに

スムージーストレーナー(粗目)



とろみのある食感に



アルファドラムセット仕様

スロージューサー HWプロフェッショナル HW-PBA18 ヒューロム

〈FZY-78〉 ☎ 7-0862-0601 ¥149,800
 200×282×H529
 電源: 単相100V 50/60Hz
 消費電力: 200W
 ドラム容量: 800ml
 回転数: スクリュー43/48回転(1分間)
 回転ブラシ17回転(1分間)

付属品

ジュースカップ 絞りかすカップ
 洗浄用ブラシ、押し棒
 スマートホッパーードラムセット
 アルファドラムセット(従来のドラムセットです)
 付属消耗品キット
 ドラムパッキン4枚
 ブラシパッキン8枚(4セット)
 ジュースキャップパッキン4枚

Point



ビジネスモデル用モーター

最大12時間連続使用可能! 過熱防止システムのパワフルなエンジン搭載により、モーター温度の上昇を防ぎ、長時間連続での使用が実現。
 ※食材や環境により使用時間が異なる場合があります。

大容量ドラム(800ml)

従来の家庭用モデルから2倍の800mlドラム。1回で大容量のジュース搾汁が可能になりました。
 食材の投入状況を確認できる半透明キャップにより、食材の入れすぎやつまりを防ぎ、搾汁過程を確認できます。

スマートホッパー

材料をまとめて挿入・自動搾汁が可能に。搾汁の手間が大幅に削減されます。

野菜や果物の栄養を活かすヒューロムスロージューサー

■低速搾汁方式でしっかりムダなく絞りきる
 ヒューロムが開発し、世界で認められた低速搾汁方式は低速回転のスクリーで搾ることによって空気の混入や衝撃が少なくなり、材料そのままの味や栄養を活かす搾汁方式です。

■分離抽出方式
 ジュースと搾りかすは別に排出されるため、連続(30分間)して搾り続けることが可能です。一度にたくさんの搾汁ができるのでプロの方が調理の下ごしらえでソースを作る事も簡単です。

■新機能、レバーシステム搭載
 ドラム部分にレバーを取付け、搾りかすの排出量を調節できます。食物繊維の排出を抑え、ジュースに残しやすくなりました。



更に使いやすく、機能性もアップ!!

使いやすいドラム



水位目盛付ドラムにジュースキャップを付帯することで、サーバーのように飲みたい分だけ注ぐことができます。またジュースが垂れ落ちることがなく、衛生的で便利にお使いいただけます。複数の材料を使用してブレンドジュースを作る事も可能です。

新タイプスクリー



スクリーの構造を改善し、回転数を変更したことで従来のヒューロムジューサーより搾汁量がアップしました。(ヒューロム社製品比較)



ヒューロム スロージューサー HZ-SBA17

〈FZY-79〉 ☎ 7-0861-0401 ¥79,800
 205×236×H407
 電源: 単相100V 50/60Hz
 消費電力: 150W
 ドラム容量: 450ml
 定格時間: 30分
 回転数: 43/48回転数(1分間)
 回転ブラシ: 17回転(1分間)
 付属品: 搾りかすカップ、ジュースカップ(蓋付)、投入ロカパー、押し棒、洗浄ブラシ(大・小)、豆乳セット、乾燥スタンド、レシピ
 ●フローズンストレーナー付でアイスクリームやシェイク、フローズンデザートが作れます。

ストレーナー



網目が小さく、果肉が硬い果物、豆、繊維が多い野菜に適しています。できたジュースは比較的澄んだ飲み口になります。使用頻度の多いプロ仕様なのでストレーナーを2個セットしました。



ストレーナー × セロリ



ストレーナー × ニンジ

スムージーストレーナー



網目が大きく、柔らかい果物や粘り気のある材料に適しています。できたジュースはとろみがあり、果肉や繊維質が豊富なジュースが作れます。



スムージーストレーナー × ニンジ



スムージーストレーナー × パナナ

付属品



搾りかすカップ



ジュースカップ(蓋付)



投入ロカパー



清掃ブラシ



豆腐用セット



押し棒



乾燥スタンド



フローズンストレーナー

●ご注文の際は、注文コードをご記入下さい。
 ※表示価格は、税別価格になります。



遠藤商事株式会社 Total Kitchen Goods

〒959-1298 新潟県燕市物流センター2-33
 TEL (0256) 63-2710(代) FAX (0256) 62-2732
 URL <http://www.endoshoji.co.jp>