

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-817	株式会社クイックパック	0564-59-3525

817 厨房用品

喫茶用品

エスプーマ・ブレンド

KG

Hurom 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らせる
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ューで搾ることによって空気の混入や衝撃が少なく、材料その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しました。



① ヒューロム スロージューサー H2H PRO

〈FZY-68〉 6-0817-0101 ¥43,400

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:150W

ドラム容量:450ml

定格時間:30分

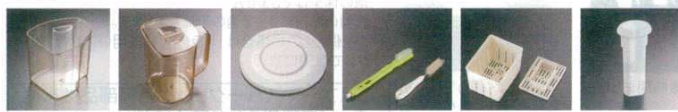
回転数:43/48回転(1分間)

付属品:搾りかすカップ、ジュースカップ(蓋付)、投入口カバー、押し棒、清掃ブラシ(大・小)、豆腐用セット、レシピ

●新ドラムセットで搾汁量がアップ。

●作れるジュースの幅が広がるフルーツストレーナー付。

付属品



搾りかすカップ ジュースカップ(蓋付) 投入口カバー 清掃ブラシ 豆腐用セット 押し棒

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。

新タイプスクリュー



スクリューの構造を改善し、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)

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のストレーナーを2個セットしました。

フルーツストレーナー



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。



ストレーナー × セロリ



ストレーナー × ニンジン



フルーツストレーナー × ニンジン



フルーツストレーナー × バナナ

Kuvings 低速圧搾方式

●おろすに押し搾る石臼方式(低速圧搾の搾汁方式)です。材料の特性を維持して、栄養素の破壊を最小にした100%天然のジュースを飲むことができます。

「スムージー・フローズン」用アタッチメントが標準装備

●スムージーストレーナーとフローズンアタッチメントが付属しています。凍らせたフルーツを使ってスムージーやシャーベットが作れ、活用方法が広がります。

※氷は使用できません。

静かな低音設計

●一般的な高速ジューサーと比べて騒音や振動が少なく静かな動作環境を提供します。

二段階安全装置

●すべての部品が正しく組み立てられ、本体に装着されないと電源が入りません。安心して操作できます。



② クビンス サイレントジューサー JSG-150W ホワイト

〈FZY-66〉 6-0817-0201 ¥39,800

244×191×H413

③ クビンス サイレントジューサー JSG-120

〈FZY-67〉 6-0817-0301 S シルバー

6-0817-0302 R レッド

244×191×H413

スクリュー

スクリューは米航空宇宙局NASAが認めた高い強度が特徴の環境にやさしい素材「ウルテム」を使用。

スマートキャップ

ジュースがこぼれないスマートキャップ付。ミックスジュースやスムージー作りにも便利です。

付属品



スムージーストレーナー

フローズンアタッチメント

凍らせたフルーツで100%フルーツシャーベットが作れます。

ジュースカップ

パルプカップ(かす受)



洗浄回転ブラシ

手間のかかるストレーナーの洗浄も簡単にできます。

■サイレントジューサー JSG-150・120仕様

電 源	単相100V 50/60Hz
消費電力	240W
定格時間	30分
回 転 数	80回転/分
質 量	約6.5kg
付 属 品	ジュースカップ、パルプカップ(かす受)、押し棒、洗浄回転ブラシ、フローズンアタッチメント、スムージーストレーナー、レシピブック

- ニンジンなどのように果肉の硬い材料は、先を細く切ってゆっくり搾汁してください。
- バナナやアボカドなど軟らかく水分の多い材料は単独で搾汁できません。牛乳やヨーグルトなどと一緒に搾汁してください。
- セロリなどの繊維質が長く硬い材料は短く切ってゆっくりと搾汁してください。
- リンゴやブドウのように果汁が豊富な材料は押し棒を使用すると果汁の飛び散りを抑えられます。

注意!

- 食材は必ず投入口に入る大きさにカットしてください。
- 押し棒で無理に押し込まないでください。
- 固いタネや厚く固い皮のある食材は必ず取り除いてから使用してください。
- 氷は使用できません。破損の原因となります。

料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器・設備

サービス用品

喫茶用品

鉄板焼用品

製菓用品

棚・ワゴン

洗浄用フック

清掃用品

長靴・白衣

消耗品