

Catalogue No.

20604-34

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

フードロス

34

規格外や傷で流通しない野菜、果物などを有効利用できます！

ドラッピー(電気乾燥機)

直売所等への時期をズラした販売で副収入も可能です！

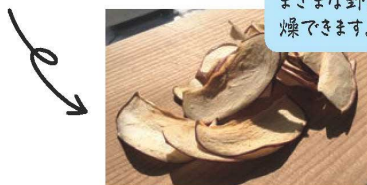


電気式乾燥機なので、天候に左右されずドライフルーツが作れます。ランニングコストが低く、電気代は24時間使用で約80円(50℃の設定時、外温度20℃の場合) 小～大型サイズまで取り揃えております。

▶関連商品:P1096



乾燥し粉末にすれば、ケーキやアイスのトッピングとして使用できます。乾燥食品として、素材としてさまざまな野菜、果物が乾燥できます。



クビンスジューサー(石臼型ジューサー)

丸ごと投入できる低速圧搾搾汁方式です！



小さめのりんごや皮を剥いたオレンジならまるごと投入できます。材料を細かく切る手間を短縮し、栄養素の損失を最小限に抑え、素材のおいしさがそのまま楽しめます。

刃が無いので摩擦熱が発生せず、栄養素の損失を最小限に抑えますので、素材本来の味と香り、栄養素をギュッと凝縮した新鮮なコールドプレスジュースが楽しめます。

▶関連商品:P1319

材料が丸ごと入る
88mmのワイド投入口



搾りカスは別で排出され、捨てずに再利用できます。パウンドケーキの生地に練り込んだり、カレーに溶け込ませたり幅広く再利用できます。

カジュッタ(果汁生絞り器)

果物をそのまま器に利用しストローを差すだけ！



果物にそのままストローをさして飲むスタイルがインパクトを与えるのはもちろん、果肉が空気に触れる面積が極力抑えられるので、本当にフレッシュで甘さが際立ったジュースを搾ることができます。適度に粒々の果肉が残った、しぼりたて果汁はまさに生の味そのまま、カジュッタ Magic です。

▶関連商品:P1323



皮が容器替わりになるのでサステナブル!!



ジュースだけでなく、カクテルやレモンサワーを作れ、他店との差別化を図れます。