

フレッシュジュースー

MFJ-201 / MFJ-202

(100V)

(三相200V)

手入れタイプの搾りおろしジュースー。果実本来の風味、
美味しさをそのまま100%果汁ジュースにします。



特長

- 手入れタイプの搾りおろしジュースー
- 遠心分離方式を採用、スッキリとした味わい
- オールステンレス製で衛生的
- 処理量は200kg／時間(りんごの場合)※1
- ジュース加工のスタンダード機種
- 小・中規模の加工業者様に最適です

※1 原料の状態によって変わります

※2 予告なく仕様を変更する場合があります

フレッシュジュースーミニ

MFJ-61/62

処理量 60kg／時間
(りんごの場合)



池田機械工業株式会社

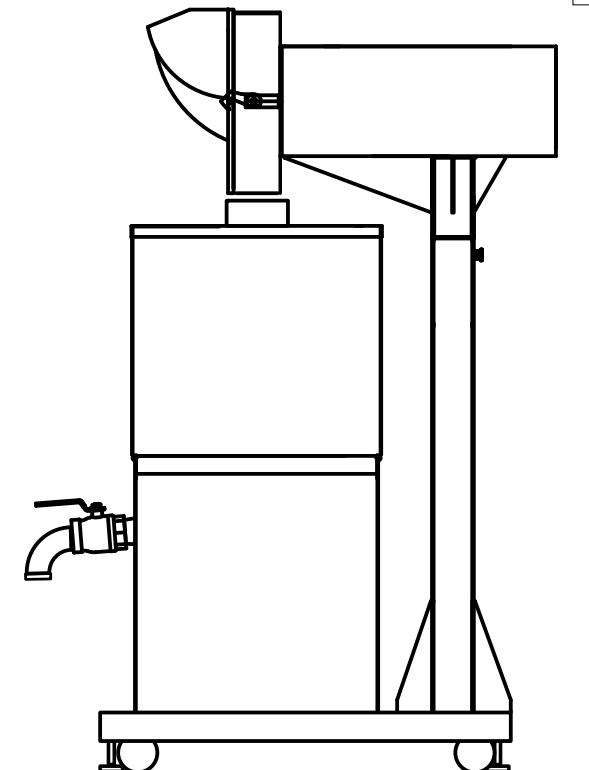
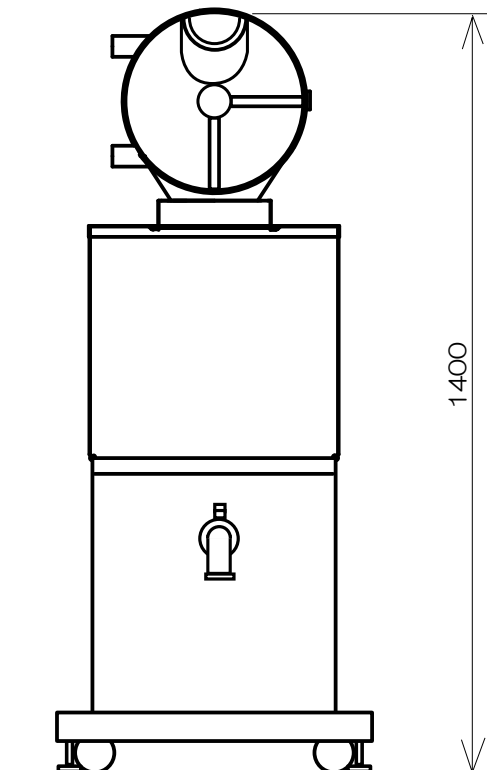
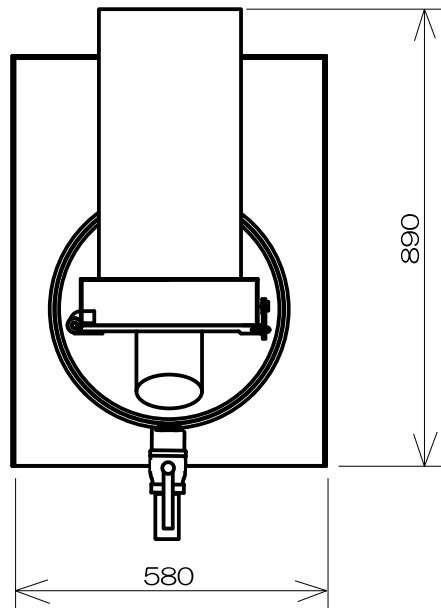


〒999-3102 山形県上山市新金谷50-2
TEL.023-695-6001 FAX.023-695-6002
<https://www.ikedakikai.co.jp>

2025年10月作成

フレッシュジュースー

すりおろし式遠心分離搾汁



諸 元 表

機 種	MFJ-201	MFJ-202
処 理 量	りんご 200kg/時間	
材 質	本体 SUS304(一部AC7A)	
本体寸法	580W × 890D × 1,400H	
動 力	破碎部：AC100V 400W 搾り部：AC100V 200W	破碎部：三相200V 400W 搾り部：三相200V 200W
付 属 品	搾り袋 2枚	
機械重量	約150 kg	