

# ナサ

繊維質の多い果物や野菜を  
一瞬でおいしいジュースに

果物や野菜など、一瞬にして繊維とジュースに分け、舌触りが良く栄養価の高いジュースを作る事ができるのが特徴。

直径8cmの投入口に野菜や果物を投入。高速で回転するバスケット刃の中で食物はすりおろされ、繊維とジュースに分けられます。搾りたてのジュースはジュース出口へ。搾った後の繊維は「カス受け」に。搾りかすはパンやケーキに入れてもよし、または畑の肥料にも使えて経済的。果物や野菜などの本来のおいしさをジュースで楽しむことができます。



飲食・宿泊・給食業界の合同専門展示会

**HCJ2012** 出展

2/21(金)~24(日) 東京ビックサイト(東ホール)

すりおろしジュース



果物・野菜

の本来のおいしさを

飲もう！

- 1 皮や繊維など除き舌触りのよいジュースができます。
- 2 工具を用いることなく簡単取り外し、分解洗浄でき衛生的!
- 3 直径8cmの投入口は材料を細かく切る必要なし!
- 4 繊細なバスケット刃を採用。余すことなくジュースを搾りだします。
- 5 業務用の設計なので瞬時にジュースができます。

BMJ390 電源 1P 100-125V 消費電力 500W 質量 4.48kg 外形寸法 203×318×381mm

〒101-0026 東京都千代田区神田佐久間河岸 78-4

株式会社 ナサ

お問い合わせ TEL 03-5825-6239 担当 浜田 福場

●ホームページ [www.nasaco.co.jp](http://www.nasaco.co.jp) ●メール [nasaco@nasaco.co.jp](mailto:nasaco@nasaco.co.jp)