



FUJISEIKI

ファベックス関西 2024

日程 2024年10月16日(水)~18日(金)

時間 10:00~17:00(3日間共通)

会場 インテックス大阪2号館【小間番号:2J-16】

小型ロール製麺機 10kg ミキサー (RMT)

こだわりの自家製麺が簡単に作れます!

★POINT

- ①低加水から多加水の製麺まで幅広い麺質に対応
- ②迷わない! タッチパネルのナビ製麺システム搭載
- ③どなたでもこだわりの自家製麺を作ることができます



ナビゲーション



1台で様々な用途に対応!

ご試食いただけます

小型パスタ機Ⅱ (MPC)

粉から数分で、生パスタが完成!

★POINT

- ①お客様独自のもっちり食感の生パスタがわずか約6分
- ②ゆで時間は約2~3分で、お客様をお待たせすることなく提供ができます



多彩なダイスで
オリジナル麺の作成が可能!



つるつる麺・ざらざら麺
舌触りの異なる麺が作れます



おにぎり達人 (OCP)

おにぎりを作る工程が見える機械設計で**ライブ感**を演出！



ご試食いただけます

ライブ感

トッピングスペース

おにぎりを作る工程がよく見える演出設計



ライブ感 仕上げ台

炙りや海苔付けなどの仕上げに

衛生的

職人にごりりの全工程を機械化

ご飯に触れずおにぎり成形が可能

残存菌対策に有効なオールステンレスボディ

操作パネル



飯量・にごり加減
全16パターンを
ワンタッチで調整

お好みの具材を選択

ホテルパンを最大15個配置可能
オリジナルのおにぎりを素早く製造



小型容器供給機 (KYK)

★POINT

- ① 様々なラインの先端で容器供給可能
- ② コンパクトで移動しやすい
- ③ 様々な形状の容器に対応可能



にごりって PON III (PG)

★POINT

- ① 1時間にMAX1,500個生産(100g時)
- ② コンパクト設計だから、小規模店舗に設置可能

おにぎりを取るとまですぐポンッ！
約2.4秒に1個生産可能(※MAX生産時)



飯盛り達人 3 AI (MM)

★POINT

- ① 省人化 セルフ化により、盛付け人員1名削減
- ② 非接触 触れずに盛付け
- ③ 品質 ホカホカご飯をふっくら正確に盛付け

さわりまセンサー仕様



手を近づけると
登録した量を自動で盛付

盛付けナビ仕様



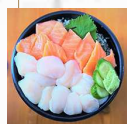
容器を置くと
登録した量を自動で盛付



飯盛り達人 U上盛り (MMU)

★POINT

- ① ご飯の大量盛付けをスピーディーに美しく
- ② 飯型交換で様々な容器に対応



丸



正方形



長方形



※展示会ではMM手動リフト・MMUが展示予定となります。

不二精機株式会社

本社 〒812-9588 福岡県福岡市博多区西月隈3-2-35
TEL (092)411-2977 FAX (092)441-0954

大阪 〒564-0052 大阪府吹田市広芝町16-17
TEL (06)6368-3900 FAX (06)6368-3355

デモ・試作承ります
みなさまのご来場心よりお待ちしております

HPアクセスはこちら

