

お客様から大好評の声を頂いています

非接触での盛付けが決め手！

お客様から
ご飯が美味しくなった
と好評です！

ご飯の
廃棄ロスが
減りました！

今までと
同じご飯量なのに
見栄えが全然違う！

作業効率が
格段に
上がりました！

動画公開中
非接触による
盛付けの様子は
こちら▶▶▶



第33回 中小企業優秀新技術・新製品賞

優秀賞 受賞

主催：りそな中小企業振興財団・日刊工業新聞社

AI学習盛付け機能付き

飯盛り達人3AI

8つの機能を標準装備

※機械デザイン・仕様につきましては予告無しに変更する場合があります。

- 生産能力：飯 200g / 約 3.5 秒 ■電 源：単相 100V ■消費電力：500W
- 重 量：約 53kg ■脱着部品：13 点（組立順列入り）
- 据付寸法：約 380(幅) × 578(奥行) × 620(高さ)（蓋開放時の高さ 1070) mm
- ホッパー容量：約 3.5 升（約 10kg）■盛付仕様：50 ～ 1,000g（最大容器重量 1kg）

ご飯残量ランプ



ホッパー内のご飯残量をお知らせ。
フタの開閉不要で更に保温・保湿を
高めます。

飯確認センサー



ご飯の状態を検知し異常を回避。

表示パネル



盛り付け時のグラムを瞬時に
表示、またはご飯投入後の経過
時間を表示できます。

盛付けモード



標準盛付モード / 高速盛付モード
(200 g 約 3.5 秒) (200 g 約 2.5 秒)

※小茶碗等の小さい容器は、盛付速度を抑えた
”小盛モード”（盛付ボタン毎設定可）で確実に盛付。

独自のホグシローラー



当社独自に開発したローラーで
ご飯を傷めず、ふっくら盛付ます。

遠赤ヒーター



保温・保湿に優れており、長時間でも
ホカホカご飯が提できます。

商品ボタン



最大 8 種のグラム登録が可能。
誰でも正しい量を盛付けられます。

AI 盛付け学習機能搭載



時間と量の情報をフィードバックし累
積学習する事で安定した盛付けを実現。

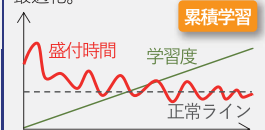
時間のフィードバック

ご飯残量の違いによる盛付け
速度のバラつきを都度学習し
制御を最適化。



量のフィードバック

ご飯特性の違いによる送り量の
バラつきを累積学習し制御を
最適化。



※図はイメージです。実際の検証データではございません。

 不二精機株式会社

デモ・予約承ります

詳細は営業所またはHPまで



不二精機



福岡本社 〒812-9588 福岡市博多区西月隈 3-2-35 TEL 092-411-2977

各事業所 お問い合わせ先

- 沖 縄営業所 (098) 860-5530
- 広 島営業所 (082) 261-6869
- 岡 山営業所 (086) 244-8533
- 大 阪営業所 (06) 6368-3900

- 名古屋営業所 (052) 902-6091
- 東 京営業所 (03) 3364-2885
- 東京昭島出張所 (042) 519-2582
- 千 葉営業所 (043) 311-1202
- 横 浜営業所 (045) 472-2725
- 静 岡出張所 (054) 654-6670

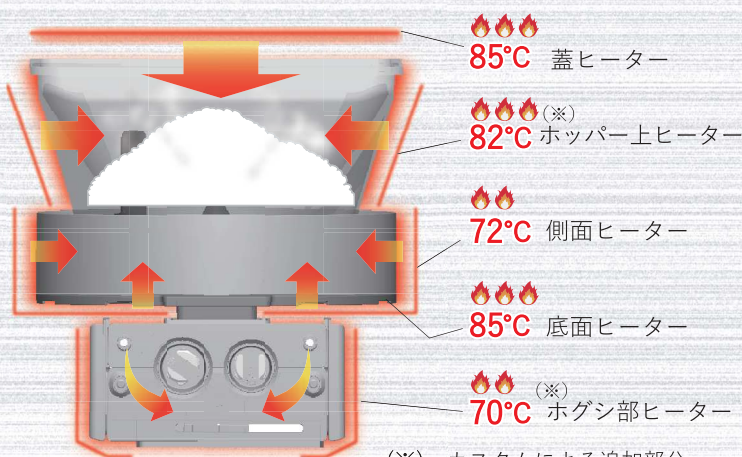
- 宇都宮営業所 (028) 614-3811
- 新 潟出張所 (025) 250-1602
- 仙 台営業所 (022) 772-5107
- 盛 岡出張所 (019) 632-8234
- 札 幌営業所 (011) 832-7884
- 本社海外営業部 (092) 474-1808

あなたのビジネスに合わせた、カスタムオプション

カスタム1 業界初 全面遠赤ヒーター

(オプション価格:1万7千円)

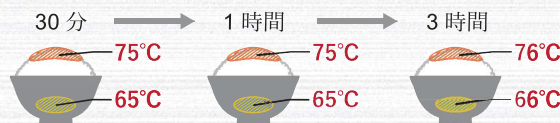
《5つの遠赤ヒーターによる各箇所の温度》



(※)…カスタムによる追加部分

全面保温設計により盛付け直前まで高品質な保温が可能です。また、密閉性も高いので、ご飯が持つ水分を最大限逃しません。※ご購入後の変更の場合、改造費として別途5.4万円必要になります。

(全面遠赤ヒーター) 飯投入後の待機時間と1杯目の盛付け温度



業務用保温ジャーに負けない **ホカホカ・つやつや** の実力!

一般業務用保温ジャーとの飯温度と含水率の比較
炊き立てご飯投入後、10分ごとに盛付けたご飯を計測

※当社調べ

	0分	30分	60分	120分
芯温 (°C)				
飯盛り達人3	97	76.1	72.8	67.3
保温ジャー	97	54.5	67.7	61.1
含水率 (%)				
飯盛り達人3	57.9	58.1	-	60.1
保温ジャー	57.9	58.2	-	58.5

Check! ご飯の熱を奪わない保温設計
電源ON直後の保温ジャー(金属製内釜)は、熱を吸収しやすいのに対して、飯盛り達人3(樹脂釜)は熱の吸収を抑え、炊き立ての温度を活かした保温が可能です。

Point! 開閉回数が少ないから保温性が高い
保温ジャーは盛付け10分ごとに蓋を開閉する必要があるのに対して、飯盛り達人3は蓋を開閉せずに盛付けが可能です。

カスタム2 業界初 盛付けナビ

(特許取得済)

(オプション価格:2万8千円)

非接触

事前に容器ごとの盛付けグラム数を登録できます。盛付けミス防止、作業時間の短縮が可能です。



容器を置くだけで、登録した量を自動盛付け。最大10種の登録が可能。※容器ごとの重量差10グラム以上必要です。



カスタム4 安心衛生 さわりまセンサー

(特許出願中)

安心衛生

(オプション価格:2万8千円)

非接触

盛付けたいグラム数に手を近づけるだけで、登録した量を自動で盛付けます。最大4種の登録が可能。

※ご購入後の変更の場合、改造費として別途4.7万円必要になります。



カスタム3 新段積仕様

(オプション価格:9万5千円~)

ホッパー容量アップにより、補充の手間削減になります。



上蓋一式有り/無し選択可能。

※写真は上蓋一式無し

※上蓋一式有りの場合は高さ:1070mm

カスタム5

セルフ化
おすすめ

残量表示灯

ホール内機械設置店舗おすすめ

New 無線タイプ

据置き仕様 / 壁付け仕様
機械に無線送信機を取付ける事で、飯残量を無線で表示灯へ送信。表示灯の複数設置も可能。通信距離 見通し 100m
※壁等があった場合、その限りではありません。(オプション価格:金具付き送信機3万6千円 表示灯5万3千円 ※壁付けの場合別途3千円)

有線タイプ

機械本体の周辺へ設置して飯残量をお知らせ。

壁付け仕様

(オプション価格:2万9千円)

据置き仕様

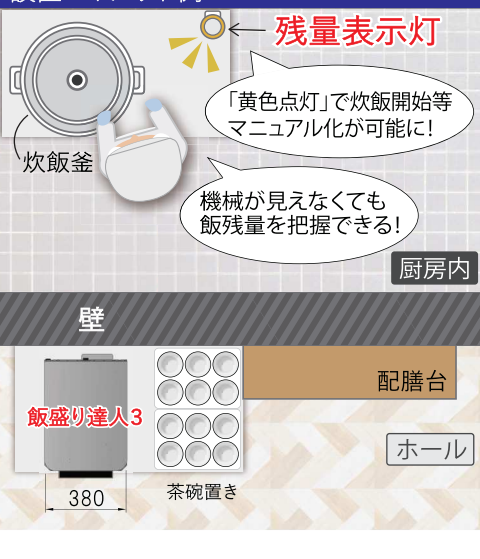
(オプション価格:4万円)



※壁固定用の金具等は別途費用

緑: 飯残量十分あり
黄: 補充お知らせ
赤: 飯残量わずか

設置レイアウト例

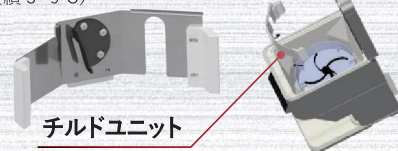


カスタム6

冷却仕様

クックチル

チルド冷却により固まったご飯を細かくほぐし、計量盛付けが可能です。(チルド実績 3~9°C)



PICK UP 段積みリフト MMDL

省力化

段積みリフトによりボタン1つで15kgのご飯を楽々リフトアップ。ご飯補充の作業負担が軽減。

※別途手動リフトあり

