

当社機械との連動で、様々な商品が製造可能に

**飯補充 らくらくリフト**

作業者を選ばず、らくらく簡単に飯補充します。

電源：三相 AC 200V  
 機械寸法：約 1170×2600×2100mm  
 (幅×奥行×高さ)  
 ※奥行は巻きシート成形機供給部とドッキングした際の寸法になります。



**計量 巻きシート計量コンベア SKC**

飯補充後の飯シートを再度計量し、グラム誤差を最小限に抑え、不良品の払い出しまで可能です。

生産能力：最大 3,300 個 / 時  
 電源：三相 AC 200V  
 消費電力：0.1 kW  
 機械重量：約 100 kg  
 機械寸法：865×610×900mm  
 (幅×奥行×高さ)



**具材 具入れ装置 2 GIM**

おにぎりの中具を安定して供給します。昆布、ツナマヨ、明太子等の具材がトッピング可能です。

生産能力：最大 3,300 個 / 時  
 加工推奨温度：4℃～15℃  
 具材ホッパー最大許容量：約 10ℓ  
 電源：三相 AC 200V  
 消費電力：0.2 kW  
 機械重量：約 120 kg (機械台込み)  
 機械寸法：約 650×830×1780mm  
 (幅×奥行×高さ)



**塩振り 塩振り機 5 SFG**

おにぎりの両面に均一に塩をふりかけます。

生産能力：最大 4,000 個 / 時  
 塩ホッパー最大許容量：約 2.5 kg  
 塩供給グラム数：片面 0.2～0.4g  
 電源：三相 AC 200V  
 消費電力：0.5 kW  
 機械重量：約 190 kg  
 機械寸法：約 725×650×1615mm  
 (幅×奥行×高さ)



**海苔 海苔巻き機 NMK**

丸・三角おにぎりに海苔を直巻きし帯巻き・姫巻き両方に対応出来ます。

生産能力：最大 3,300 個 / 時  
 海苔ホッパー最大許容量：約 400 枚  
 電源：三相 AC 200V  
 消費電力：0.63 kW  
 機械重量：約 600 kg  
 エア：0.3Mpa 170ℓ/min  
 機械寸法：標準時  
 約 1481×1187×1611mm  
 (幅×奥行×高さ)



**包装 おむすび包装机 2 NOP2**

おにぎりの海苔フィルム包装を素早く行います。

生産能力：最大 3,300 個 / 時  
 海苔最大許容枚数：600 枚  
 電源：三相 AC 200V  
 消費電力：1 kW  
 機械重量：約 480 kg (機械本体)  
 機械寸法：約 1255×1090×1260mm  
 (幅×奥行×高さ)



**検品 おにぎり検品装置 AR OKH-AR**

高性能カメラでおにぎり包装検品を行い、品質アップに貢献します。

処理能力：最大 4,000 個 / 時  
 電源：三相 AC 200V  
 消費電力：0.14 kW  
 機械重量：約 254 kg  
 機械寸法：  
 約 1390×830×1690mm  
 (幅×奥行×高さ)



**運搬 番重搬送システム AGV**

工場内にて完成品や、空番重等をご指定の場所まで搬送します。

搬送能力 (最大積載重量 / 最大牽引重量)：  
 60 kg / 250 kg (路面等の環境による)  
 走行速度：30m / 分  
 搭載バッテリー：  
 標準搭載 鉛バッテリー 12V/80Ah (2個)  
 オプション ワイヤレス給電  
 リチウムイオンバッテリー 24V/22Ah (1個)  
 重量：約 83kg (機械本体)  
 機械寸法：540×690×485mm  
 (幅×奥行×高さ)



**巻きシート成形機  
 供給部・成形部  
 SGK-3300・SKN**

業界最速を誇る驚異の 3,300 個 / 時

**ACCURACY**  
 グラム精度が高い  
 グラム誤差を最小限に抑えた精密設計

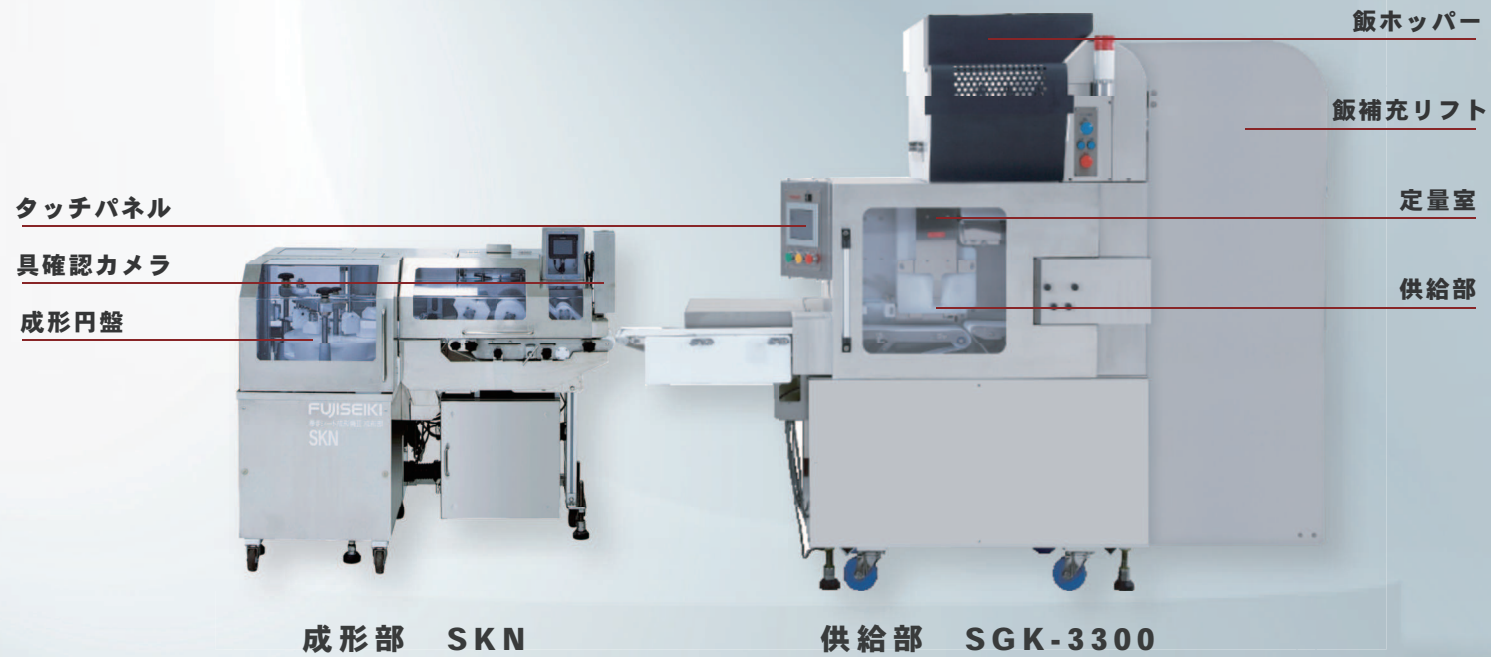
**SPEEDY**  
 業界最速  
 業界最速の 3,300 個 / 時  
 省人省力機種

**BEST QUALITY**  
 高品質  
 独自技術で  
 ふっくら高品質



- 沖縄営業所
- 名古屋営業所
- 横浜営業所
- 仙台営業所
- 広島営業所
- 東京営業所
- 静岡出張所
- 盛岡出張所
- 岡山営業所
- 昭島出張所
- 宇都宮営業所
- 札幌営業所
- 大阪営業所
- 千葉営業所
- 新潟出張所
- 本社海外営業部
- Fujiseiki Food Machinery USA Inc. (アメリカ / ダラス)
- Fujiseiki Food Machinery ASIA Co.,Ltd. (タイ / バンコク)
- Fujiseiki Food Machinery Europe GmbH (ドイツ / デュッセルドルフ)

## 機種紹介



## 機械仕様

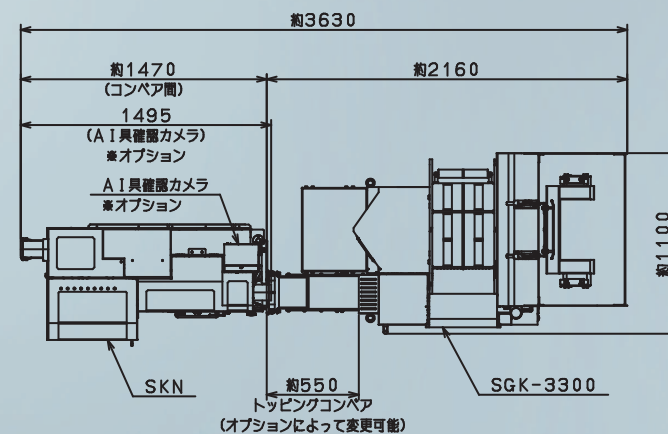
### 成形部 SKN

生産能力：最大 3,600 個 / 時  
 加工推奨温度：22℃～30℃  
 電源：三相 AC 200V  
 消費電力：0.54 kW  
 機械重量：約 380 kg  
 機械寸法：具確認カメラなしの場合  
 約 1470×730×1200mm  
 具確認カメラありの場合  
 約 1490×730×1430mm  
 (幅×奥行×高さ)

### 供給部 SGK-3300

生産能力：最大 3,300 個 / 時  
 飯ホッパー最大許容量：約 15 kg  
 リフト容量：約 20 kg  
 加工推奨温度：22℃～30℃  
 電源：三相 AC 200V  
 消費電力：0.54 kW  
 機械重量：約 750 kg  
 機械寸法：約 2160×1100×1700mm  
 (幅×奥行×高さ)

## レイアウト図



## 製造ライン構成



## 導入メリット

- ### 1 グラム精度が高い

計量 + 補填 + 2 度目計量により、グラム数誤差を最小限に抑えた設計。
- ### 2 業界最速の 3,300 個 / 時

おにぎり製造において省人省力最高峰の 3,300 個 / 時。
- ### 3 ふっくら高品質

当社独自のホグシローラーでご飯を傷めずにふっくら飯供給可能。
- ### 4 商品バリエーション豊富

成形円盤や具材を変えることで、丸・三角等様々な商品が製造可能に。
- ### 5 不良品排出

高性能カメラで中具の確認を行い、不良品の流出を防ぎます。
- ### 6 様々な機械と連動可能

成型機円盤にアルコールを均一に噴霧し、成型の安定化が図れます。