

- 生産能力：MAX2,600 個 / 時 (ジャンボいなり時 MAX1,200 個 / 時)
- 電源：単相 100V ■消費電力：250W ■重量：約 300 kg
- 機械寸法：586 (幅) × 1226 (奥行) × 1300 (高さ) mm
- 飯ホッパー容量：炊き上がり飯 約 3 升 (約 9 kg)
- ※ホグシ付きリフト (NHL) とのドッキング可能。
- 詳細はお問い合わせ下さい。



小型いなり寿司機Ⅱ JSIN

- ジャンボ仕様 -

※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。


1 台で多数のいなりアゲに対応可能!

部品 1 点の交換でジャンボ・四角・三角のいなり寿司の商品製造が可能。


ジャンボいなり寿司

四角いなり寿司

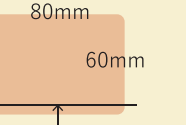
100mm
80mm




飯重量目安
60 ~ 90g



80mm
60mm



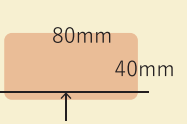
飯重量目安
20 ~ 40g




四角いなり寿司

三角いなり寿司

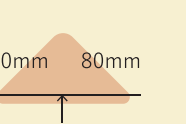
80mm
40mm




飯重量目安
20 ~ 40g



80mm 80mm



飯重量目安
20 ~ 35g



省人化

高品質

1 時間で最大 2,600 個のいなり寿司を製造可能。
アゲのすみずみにシャリを投入する為、見栄えの良いいなり寿司を製造可能。



いなり寿司を番重へ

↓ 均一品質のいなり寿司



出来上がったいなり寿司は円盤の内側へ移動し、センサーで生産が一時的に止まる為、1 名での生産にも対応。



FUJISEIKI

福岡本社

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

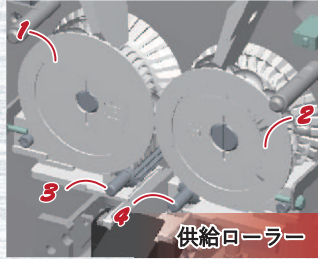


- 沖縄営業所 ■ 名古屋営業所 ■ 横浜営業所 ■ 仙台営業所
- 広島営業所 ■ 東京営業所 ■ 静岡出張所 ■ 盛岡出張所
- 岡山営業所 ■ 昭島出張所 ■ 宇都宮営業所 ■ 札幌営業所
- 大阪営業所 ■ 千葉営業所 ■ 新潟出張所 ■ 本社海外営業部
- Fujiseiki Food Machinery USA Inc. (アメリカ / ダラス)
- Fujiseiki Food Machinery ASIA Co., Ltd. (タイ / バンコク)
- Fujiseiki Food Machinery Europe GmbH (ドイツ / デュッセルドルフ)

高品質いなり寿司製造の4つの独自ポイント

1 食感

らせん状ホグシでシャリを細かくほぐし、供給ローラー4点によりソフトにシャリを送る事が可能。



2 製造調整

シャリ量・シャリの締め量・飯出回数をタッチパネルにて調整。また、最大4つの商品登録が可能。



最大4つの商品登録で、商品切替えが簡単。

各商品の詳細調整が可能。ゴマ振り装置ドッキング時にはゴマ量の調整も可能。

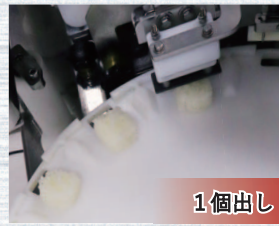
3 品質

いなりアゲをセンサで検知後、予備開口部でアゲを事前に膨らませてから、シャリを投入する事で、アゲの隅々までシャリを詰める事が可能。



4 拡張性

シャリの2個出し機能搭載により従来難しかった40g以上のシャリ供給を実現。ジャンボいなり寿司の製造が可能になり、後押えアーム1点の交換とパネル上の商品切替で四角・三角のいなり寿司製造も可能。



特許取得

オプション - ゴマ振り装置 -



ゴマ振り装置

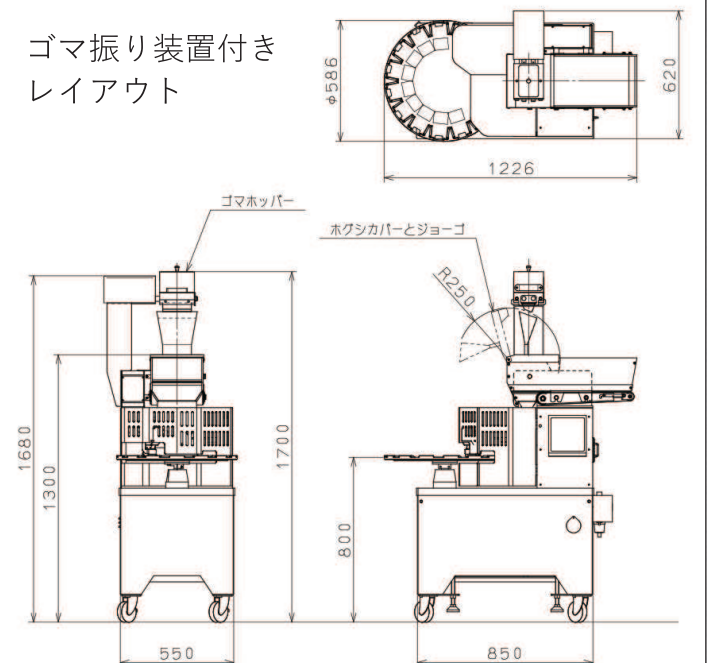
ゴマ振り装置を使用する事でゴマご飯のいなり寿司が製造可能。

ゴマ供給量設定可能

螺旋ホグシで細かくほぐしたご飯にゴマホッパーよりゴマを供給。



ゴマ振り装置付きレイアウト



※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。

小型いなり寿司機Ⅱ ジャンボ仕様
ゴマ振り装置付き