

混ぜ飯機

SUW-M

独自のホグシ搭載でムラの無い混ぜ飯を実現


機械仕様

- 生産能力：約 1 分 / 回(飯投入から排出までの目安)
- 飯ホッパー容量：約 4 升(約 12 kg)
- 電 源：単相 AC100V ■消費電力：120W
- 機械重量：約 110 kg
- 機械寸法：585(幅)×736(奥行)×1,267(高さ)mm

※機械デザイン・仕様につきましては、予告なしに変更する場合がございます。



独自技術で
ふっくら!

部品点数
6点!

冷飯にも
対応! ※30℃以上

ほぐれにくい冷飯も

独自のホグシと力強いモーターで
お米の粒を潰さず、ムラなく攪拌できます

飯自動排出機能搭載、さらに
部品点数たったの6点で作業負担減!



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)

ふっくら
混ぜ飯を実現する
独自技術

POINT 1

独自の2本のホグシで
ご飯を攪拌することで
空気を含んだふんわりとした
混ぜ飯になります。



POINT 2

ご飯を切るような動きで
米粒を潰さずに攪拌でき
品質が向上します。

POINT 3

板金ホッパーと
トルクモーターを採用し
力強く攪拌できるため
冷飯でもムラなく! ※30°C以上



混ぜ飯



※冷却ファン(オプション)使用

酢飯



鶏肉ほぐし



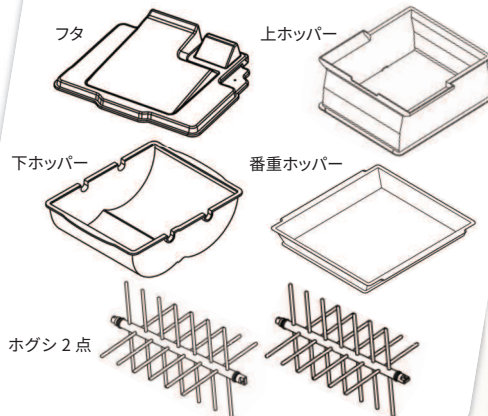
もち米

混ぜ飯だけじゃない!
高い汎用性

飯自動排出機能や
楽々サニテーションで
作業負担減

SANITATION

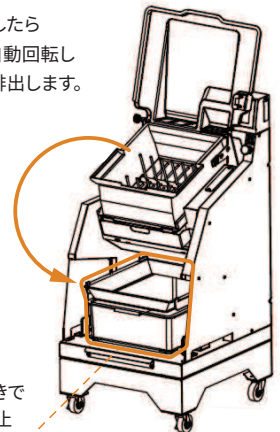
洗浄部品点数**6点**で
手軽なサニテーションを実現!



LABOR SAVING

飯自動排出機能付き

攪拌が終了したら
ホッパーが自動回転し
飯を自動で排出します。



番重検知センサー付きで
番重の入れ忘れを防止