

卓上シャリ玉成形機VI TSDH

口の中でほろりとほどける食感は、まさに職人技



■生産能力：最大4,600個/時（18g設定時）

■電源：単相100V ■消費電力：90W ■重量：約28kg ■ホッパー容量：2.5升（約7.5kg）／3.5升（約10kg）

■機械寸法：310（幅）×589（奥行）×607（高さ）mm（飯ホッパー容量7.5kg時）

※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あります。

口に含むとふんわり
ほどける**高品質なシャリ**



小規模店舗でも使用しやすい
コンパクトサイズ



用途によって**様々な**
寿司製造に対応可能



FUJISEIKI

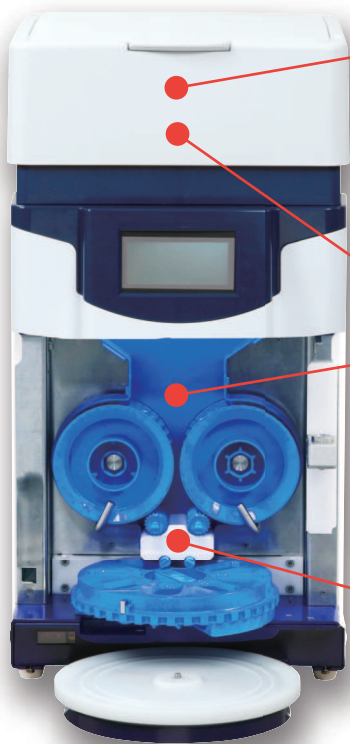
福岡本社

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



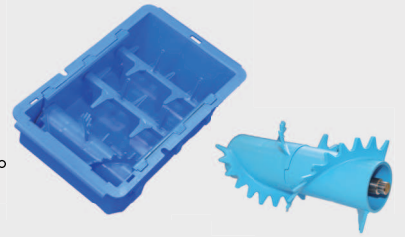
- 沖縄営業所 ■ 名古屋営業所 ■ 横浜営業所 ■ 仙台営業所
- 広島営業所 ■ 東京営業所 ■ 静岡出張所 ■ 盛岡出張所
- 岡山営業所 ■ 昭島出張所 ■ 宇都宮営業所 ■ 札幌営業所
- 大阪営業所 ■ 千葉営業所 ■ 新潟出張所 ■ 本社海外営業部
- Fujiseiki Food Machinery USA Inc.（アメリカ/ダラス）
- Fujiseiki Food Machinery ASIA Co.,Ltd.（タイ/バンコク）
- Fujiseiki Food Machinery Europe GmbH（ドイツ/デュッセルドルフ）

独自技術による高品質なシャリ



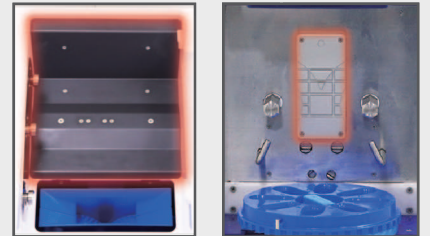
スパイラルホグシ

らせん状ホグシで斜めに細かくほぐすことでシャリを傷めずに、米粒の間に空気を含ませていく。



遠赤ヒーター搭載

遠赤ヒーターにより、ホッパー内部と供給部内のシャリを一定の温度に保てる。



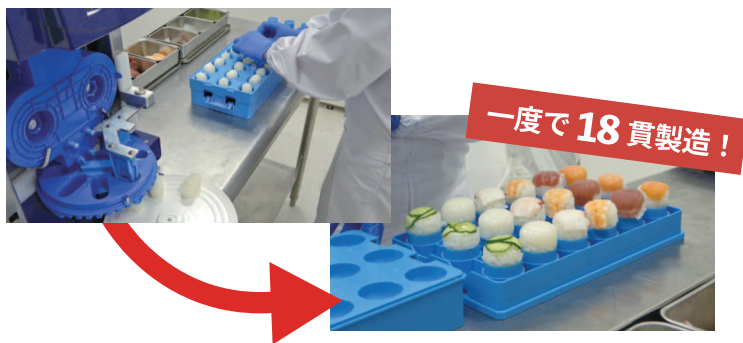
キャッチ方式

シャリに優しい独自のキャッチシャッターを採用。米の切断を極力抑え、粒立ちのいいシャリを実現。



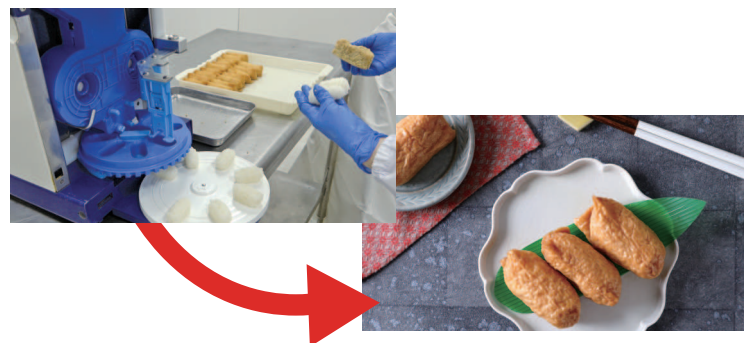
手まり寿司型との併用

手まり寿司型《寿司春》にネタとシャリ玉を1つずつ入れて上から型を押すと一度に18貫の手まり寿司が完成。



いなり寿司製造

シャリ玉を2個ずつ取りいなり皮に入れていくことで、いなり寿司の生産も可能。シャリの計量の手間を省力できる。



にぎり・手まり兼用仕様

オプションのにぎり・手まり兼用仕様なら、型の交換をせずに画面操作で2種類のシャリ玉切替が可能。(プレスアームの交換のみ)

にぎり

画面操作で切替

手まり

ネタをのせて完成!

