

にぎって PONIII PG

動画はこちら



コンパクト & パワフルを兼ね備えた
小規模店舗にも嬉しい一台



- 生産能力 MAX1,500個/時 (100g設定時) ■ホッパー容量 約3.5升 (約10kg)
- 電源 AC100V 単相 (50/60Hz) ■消費電力 150W ■重量 約55kg
- 機械寸法 約330(幅)×632(奥行)×713(高さ)mm
- ※最大高さ 736.3mm (ホッパー容量3.5升時)

※機械デザインや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。

POINT 1 複数形状のおにぎりに対応

おにぎりの形状は4種類から選択できる。(俵・幕の内は特注対応)

型一式の交換で違った形状のおにぎり製造も可能。

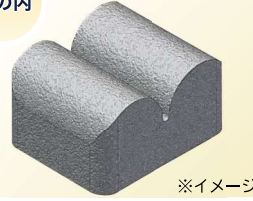
具穴なし



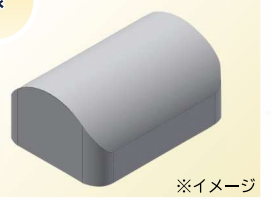
具穴あり



幕の内



俵



型一式の交換とごはんのグラム調整で、サンドおにぎりの製造も可能



プレスアームの取付は、ノブひとつで誰でも簡単!



POINT 2 ごはんの状態に合わせた数値の登録

ごはんの粘りや柔らかさなど、状態に合わせて全3タイプの設定が可能。

設定後はワンタッチで、誰でも均等なおにぎりを製造できる。

戻る	番号	アイコン	グラム	量目	締め
	1	○	90	98	33
	2	△	100	75	33
進む	3	□	43	45	35

グラム

製品の重量を設定できる

量目

量目数の変更により、重量の微調整が行なえる

締め

締め時間を調整することにより、グラム数を安定させる

さらに、独自のホグシ技術により、
ふっくら食感のおにぎりが完成。

美味しさにも
こだわります！



らせん状ホグシ

らせん状ホグシで斜めに細かくほぐすことで、ごはんを傷めないだけでなく、米粒の間に空気を含ませていく。



一段ローラー

ローラーは一段。ローラー数を抑えることで、ごはんへのダメージを減少させることができる。

POINT 3 コンパクト設計&高い供給力

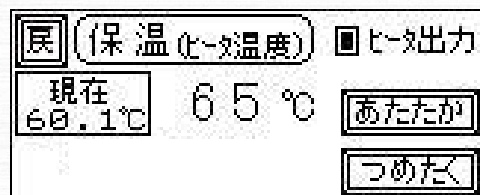
小規模の外食店舗でも採用しやすいコンパクトサイズ。
わずかな隙間も有効に活用できる。



MAX1,500個/時の圧倒的供給力で、
おにぎり製造を強力にサポート。
炊き込みご飯のおにぎり製造もらくらく。



オプション 遠赤ヒーター



ホッパー内に遠赤ヒーターを取り付けることで
温度を一定に保ち、
安定した品質のおにぎりを製造できる。
温度は0～65度で調整可能。