



始業前に画面のイラスト指示に沿って各安全カバーを開閉することで、**安全スイッチの故障や無効化を検出可能!**

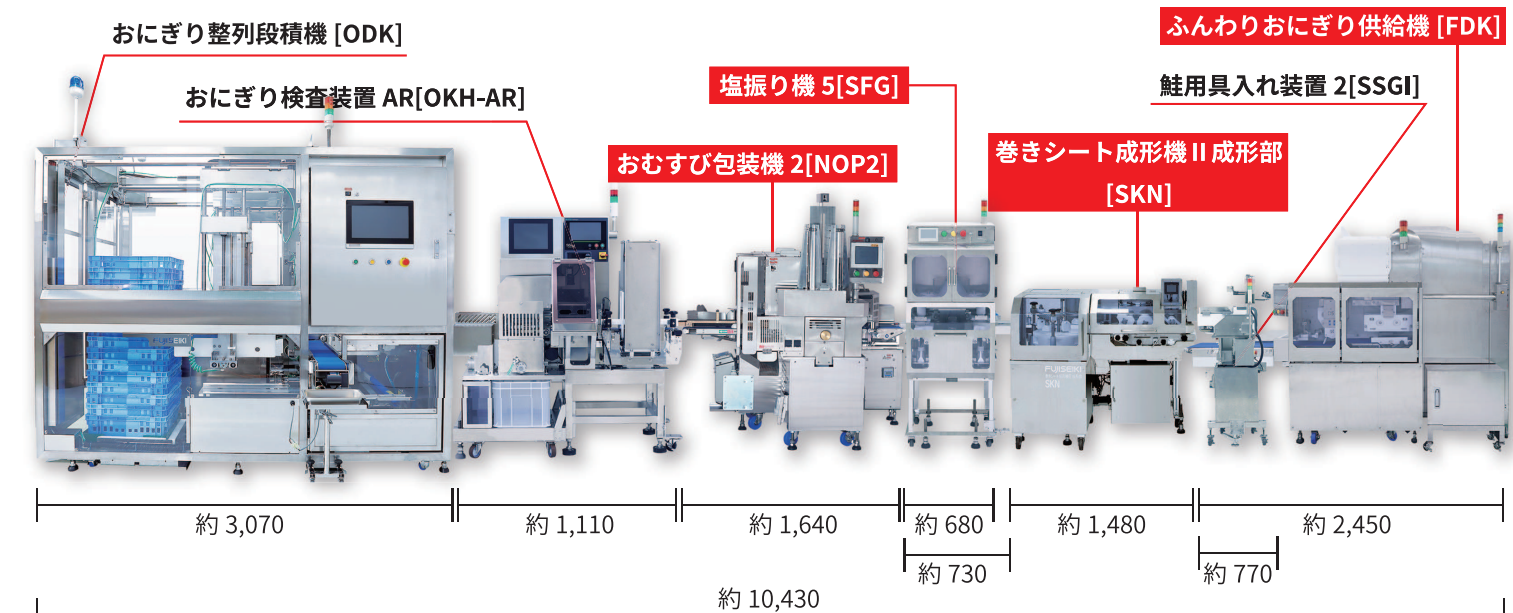


イラストのため  
作業者の国籍を  
問わない!

手巻きおにぎり最新ライン  
《FUJI ACTIVE SAFETY 予防安全システム》導入機種

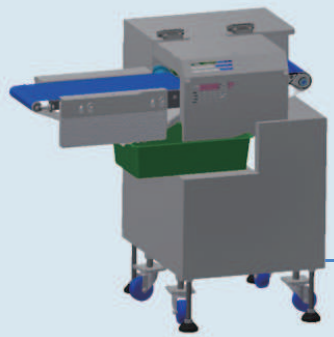
- ふんわりおにぎり供給機 [FDK]
- 巻きシート成形機 II 成形部 [SKN]
- 塩振り機 5 [SFG]
- おむすび包装機 2 [NOP2]

人間的なミスや機械の故障などの  
**労災**を防ぐ!



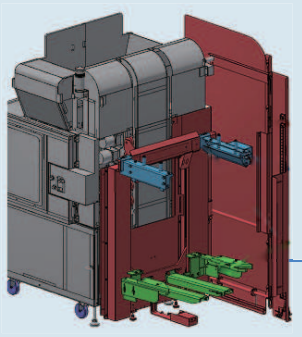
段積 ◀ 箱詰め ◀ 整列 ◀ 段バラシ ◀ 検品 ◀ 包装 ◀ 塩振り ◀ 成形 ◀ 具入れ ◀ 飯シート供給

**オプション**



**全計量コンベア**

飯補填後のシート全体のグラム数を計量。基準から外れるものは、はじくことが可能。



**らくらくリフト**

飯番重をカートインさせ、ボタンを押すだけで飯補充を開始。作業者負担を大幅に削減。



# ふんわりおにぎり供給機

どこから食べても美味しい  
全面均一低密度の“ふんわりご飯”を計量自動供給



■生産能力 3,700個/時 ■電源 三相 AC200V ■機械重量 約700kg (機械本体) ■消費電力 0.6kW  
 ■飯ホッパー最大許容量 炊き上がり飯5升 (約15kg) ■機械寸法 2450 (幅) × 1000 (奥行) × 1790 (高さ) mm  
 ※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。 ※機械写真はオプションの「らくらくリフト」を含みます。  
 ※接続する成形機によってFDKの全長 (トッピングコンベア長さ) が異なります。



- 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)

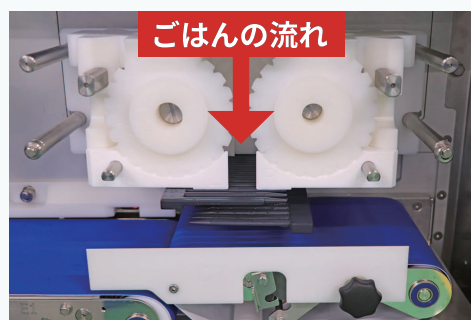
# 手握りを超えた **ふんわり食感** のご提案

(全面均一低密度供給)

## Point 1 高品質なふんわりシート

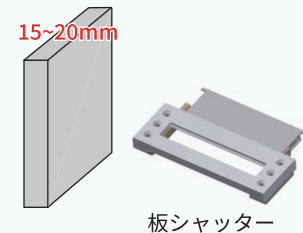
### 破米率減少

定量室 + 補助ローラー方式で  
ご飯を圧縮することなく、低密度の供給が可能。  
棒シャッターにより破米率も **9% 減少**。



#### 従来機

飯供給の幅は 15 ~ 20mm。  
板シャッターで  
飯をカット。



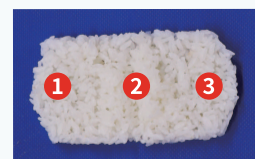
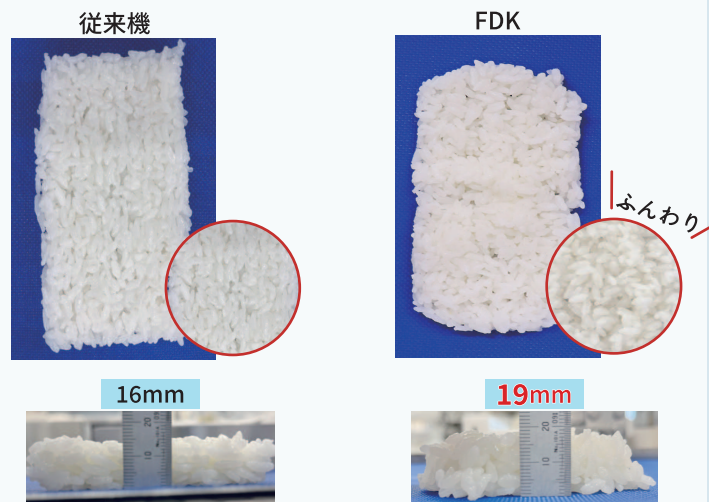
#### FDK

飯供給の幅は **70 ~ 80mm**。  
棒シャッターで  
飯粒を切らずに分割。



### ふんわり感

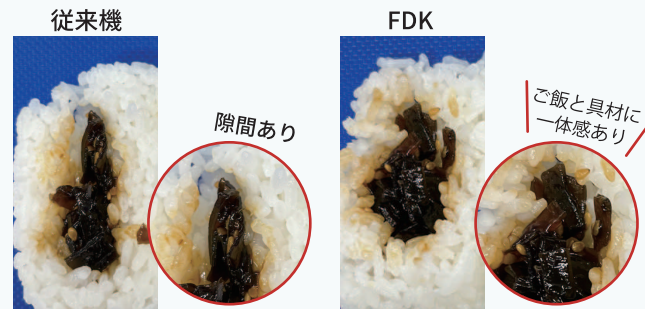
体積比が従来より **26% アップ**。  
しゃもじですくったままのような  
空気を多く含んだ粒立ちのよいシートに。



さらに、飯シート①②③全ての箇所  
かたさのバラつきがなく、柔らかい食感。  
①の場合、従来機より  
最大 30% も柔らかくなっている。

### 具材との馴染み

ふっくらご飯の隙間に具材がフィットするため  
**ご飯と具材の一体感が向上**。  
また、具材が抜け落ちる心配も少ない。



X線でもご飯に隙間がないことを確認可能!

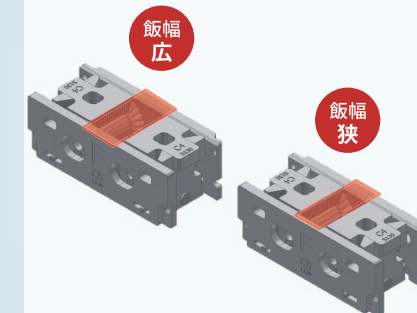


※シャケおにぎり (95g+ シャケ 9g) で比較。

### 幅広い飯幅・飯厚

飯シートの幅や厚みを自由に設定でき  
**様々な具材 (練り具・固形具・切り身など) の  
種類や量に対応可能**。

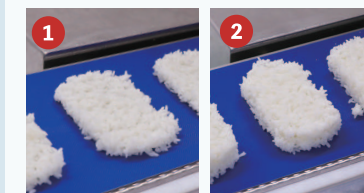
#### 飯幅



最小飯幅は 60mm ~ 80mm。  
飯幅を狭くすることで  
具穴が深くなり、具漏れを軽減。  
反対に飯幅を広くすることで  
具材のはみ出しを防止。

#### 飯厚

#### 商品例

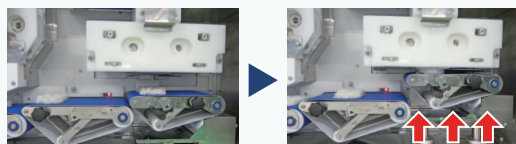


① 薄い飯シートに多めの具材  
→ 具たっぷりおにぎり  
② 厚い飯シートに多めの具材  
→ メガおにぎり

## Point 2 飯計量の精度向上

### 主供給

飯受け昇降コンベアの「容積計量」により  
主供給のグラム精度が向上。



### 補填部

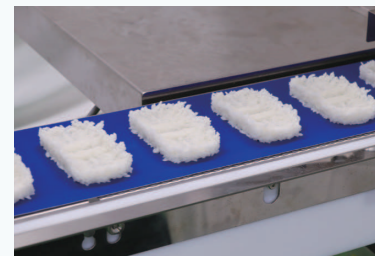
パラパラ補填ユニットを採用し  
食感を損なわない補填が可能。



## Point 3 生産スピードアップ

駆動部の全面見直しなどを行ったことで  
生産スピード 3,700 個/時を実現。  
従来機からスピードが **12% アップ**。

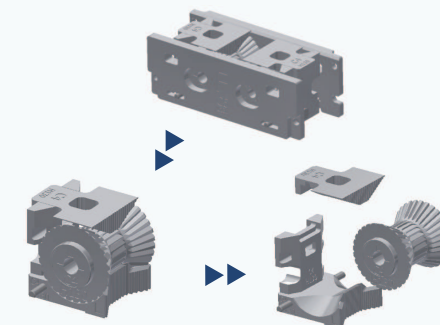
3,700 個/時



## Point 4 部品脱着・洗浄性の向上

### 供給部

供給部のローラーは  
ユニット単位で取り外しが可能。  
**組み立てやすく、外しやすい構造に**。



### 中間ホッパー

中間ホッパーは各部品を  
8 分割に細分化できるため  
**飯こぼれや残渣が低減し、洗浄性も向上**。

