

**省力提案** 短時間でムラのないシャリ切りを実現!

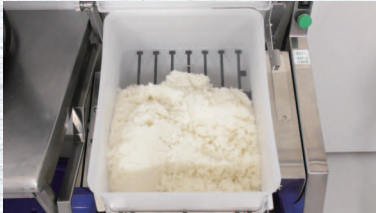


# 酢合わせ機4

SUW

※機械デザイン・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。

## 作業工程



### 1. 投入

ご飯と酢を入れ、ボタン1つで酢合わせを開始します。

※説明のため安全カバーを取り外しています。



### 2. 攪拌

当社独自の技術「浮かし切り」でふんわりと攪拌できます。

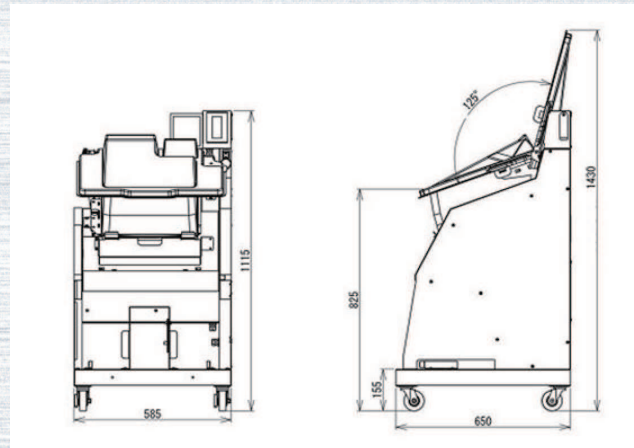


### 3. 排出

センサーで番重を感知し、酢飯を排出します。投入→酢合わせ→排出は**約4分**で可能です。

※酢飯の攪拌・送風時間の設定で所要時間は異なります。

## レイアウト



- 飯ホッパー容量：約4升(約12kg)  
※約2升(約6kg)から攪拌可能
- 処理時間：約4分/回
- 電 源：単相 AC100V
- 消費電力：120W
- 機械重量：約89kg
- 機械寸法：585(幅)×650(奥行)×1,115(高さ)mm  
※フタ開時1,430(高さ)mm



# 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)

# 浮かし切り (Flying Mix)



## 構造

2本の Hogushi でご飯を攪拌することで、空気を含んだふんわりとした酢飯になります。



## ご飯の品質向上

浮かし切りによってご飯を潰さずに攪拌でき、品質が向上します。

※(1)

## 従来機種からの改善点

### ダマやムラの減少



2本の Hogushi を使うことで全体を均等に混ぜ、ダマやムラの発生が大きく減少しました。

※(1)

### 脱着部品の軽量化

従来機  
酢合わせ機 2  
SUF



約 12.9kg

新機種  
酢合わせ機 4  
SUW



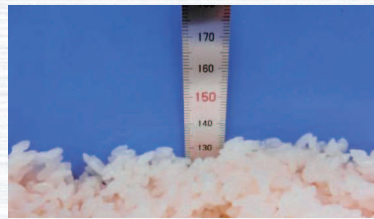
約 5.7kg

従来機では金属をテフロン加工していた部品を樹脂製にすることで、脱着部品の総重量が**約 44%**軽くなりました。これにより、洗浄作業の負担を軽減できます。

### ふんわり度アップ



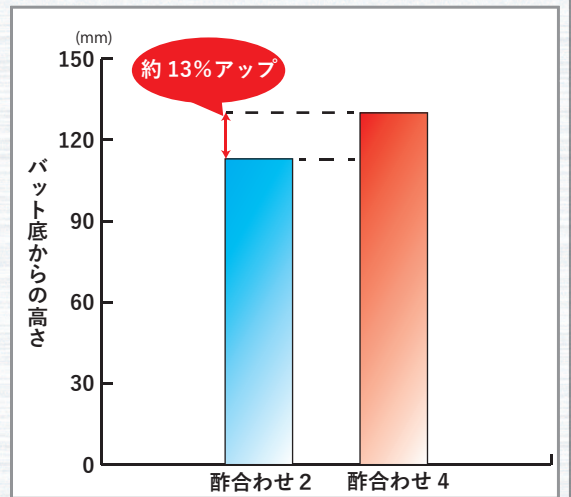
【従来機種】酢合わせ機 2 (SUF)  
約 115mm



【新規機種】酢合わせ機 4 (SUW)  
約 130mm

「浮かし切り」で空気含有量が約 **13%** アップしました。

※検証条件は同じ保温バットに4升(約6kg)のご飯を排出した場合の比較データです。



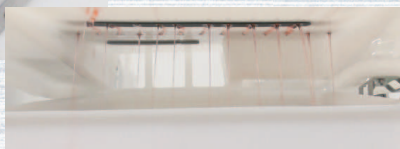
## 酢合わせ機 4 酢自動充填装置付 (SUW-J)

酢補充の手間が減ることで

更なる省力化・ご飯の品質安定化が可能

### 品質安定 ジョウゴ

ご飯全体に酢が馴染むようにシャワー状で供給します。



※(1)

酢合わせ工程を  
動画でチェック



### 省力化 酢タンク

酢の自動計量・補充が可能です。上部への取付で、酢合わせ機 4(SUW) と幅や奥行は変わりません。



※(1). 混ざり具合を分かりやすくするために酢に食紅を加えています。