

- 生産能力：飯 200g/ 約 4.5 秒 ■消費電力：500W
- 電 源：単相 100V ■重 量：約 59kg
- 機械寸法：約 382(幅)×575(奥行)×629(高さ)
(蓋開放時の高さ 1080)
- ホッパー容量：約 3.5 升 (約 10kg)
- 盛付仕様：50 g ~ 300 g
- 脱着部品：15 点 (組立順刻印入り)



飯盛り達人U(上盛り) MMU

ご飯の大量盛付けをスピーディに、美しく

ご飯の大量盛付けにもってこい



容器を所定位置にセット



センサーが反応しご飯を盛付け



手ならず不要できれいに盛付け



飯型交換で様々な容器に対応



製造シーンに合わせてモード切替



ノーマルモード

1回ずつの盛付け

商品ボタンを押すと盛付けスタート



オートモード

設定された量に盛付け

容器を置くだけでセンサーが反応し自動盛付け



前盛オートモード

大量盛付けに最適

設定されたグラム数で連続盛付け
カウントダウン機能付き



FUJISEIKI

福岡本社

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



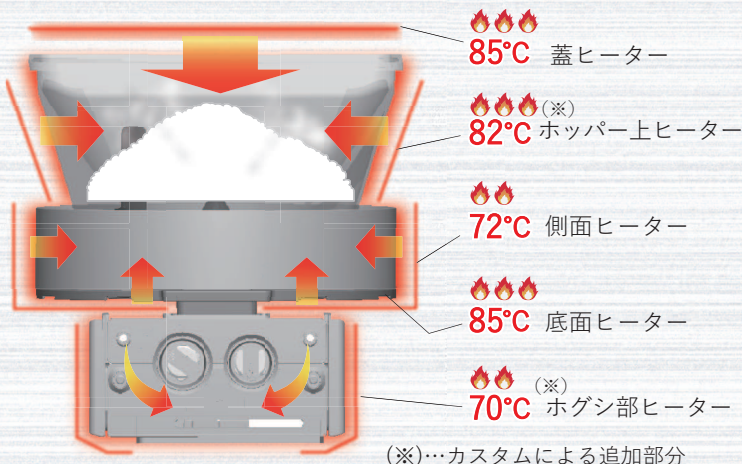
- 沖縄営業所 ■ 名古屋営業所 ■ 横浜営業所 ■ 仙台営業所
- 広島営業所 ■ 東京営業所 ■ 静岡出張所 ■ 盛岡出張所
- 岡山営業所 ■ 昭島出張所 ■ 宇都宮営業所 ■ 札幌営業所
- 大阪営業所 ■ 千葉営業所 ■ 新潟出張所 ■ 本社海外営業部
- Fujiseiki Food Machinery USA Inc. (アメリカ / ダラス)
- Fujiseiki Food Machinery ASIA Co.,Ltd. (タイ / バンコク)
- Fujiseiki Food Machinery Europe GmbH (ドイツ / デュッセルドルフ)

あなたのビジネスに合わせた、カスタムオプション

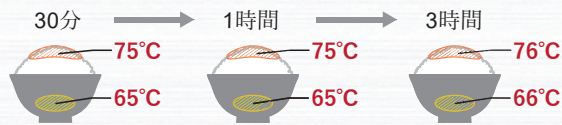
カスタム1 業界初 全面遠赤ヒーター

全面保温設計により盛付け直前まで高品質な保温が可能です。また、密閉性も高いので、ご飯が持つ水分を最大限逃しません。

《5つの遠赤ヒーターによる各箇所の温度》



(全面遠赤ヒーター) 飯投入後の待機時間と1杯目の盛付け温度



業務用保温ジャーに負けない **ホカホカ・つやつや**の実力!

一般業務用保温ジャーとの飯温度と含水率の比較
炊き立てご飯投入後、10分ごとに盛付けたご飯を計測

※当社調べ

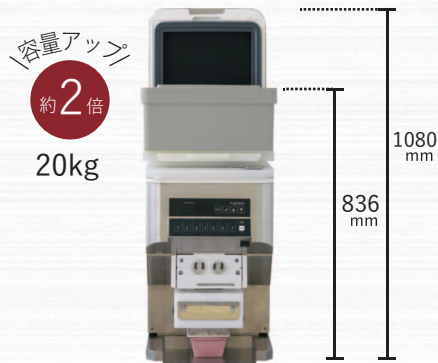
	0分	30分	60分	120分
芯温 (°C)	飯盛り達人3	97	Check 76.1	72.8
	保温ジャー	97	54.5	67.7
含水率 (%)	飯盛り達人3	57.9	58.1	-
	保温ジャー	57.9	58.2	-

Check ご飯の熱を奪わない保温設計
電源ON直後の保温ジャー(金属製内釜)は、熱を吸収しやすいのに対して、飯盛り達人3(樹脂釜)は熱の吸収を抑え、炊き立ての温度を活かした保温が可能です。

Point 開閉回数が少ないから保温性が高い
保温ジャーは盛付け10分ごとに蓋を開閉する必要があるのに対して、飯盛り達人3は蓋を開閉せずに盛付けが可能です。

カスタム2 段積仕様

ホッパー容量アップにより、補充の手間削減になります。



上蓋一式 有り / 無し 選択可能。
※写真は上蓋一式有り

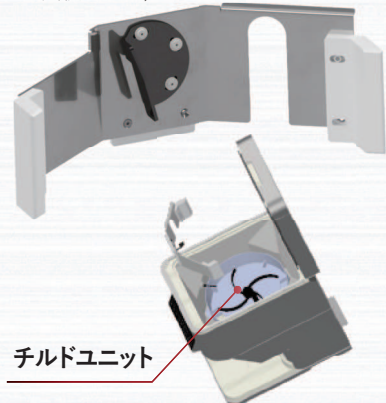
カスタム3 新登場 さわりませんセンサー

非接触 盛付けたいグラム数に手を近づけるだけで、登録した量を自動で盛付けます。最大4種の登録が可能。



カスタム4 新登場 クックチル

チルド冷却により固まったご飯を細かくほぐし、計量盛付けが可能です。
(チルド実績 3~9°C)



カスタム5 新登場 飯残量表示灯

ホール内機械設置店舗におすすめ

new 無線タイプ

据置き仕様 / 壁付け仕様
機械に無線送信機を取付ける事で、飯残量を無線で表示灯へ送信。表示灯の複数設置も可能。
通信距離 見通し 100m
※壁等があった場合、その限りではありません。

有線タイプ

機械本体の周辺へ設置して飯残量をお知らせ。

壁付け仕様

据置き仕様



緑：飯残量十分あり
黄：補充お知らせ
赤：飯残量わずか

設置レイアウト例



PICK UP 段積リフトMMDL

段積みリフトによりボタン1つで15kgのご飯を楽々リフトアップ。ご飯補充の作業負担が軽減。



※手動タイプもご用意しております。

2023.10