

# iMaki

UM

動画はこちら



裏巻きも丸巻きも、この一台で完成!



## 作業工程 (裏巻きの場合)

① シートを出す



② 海苔と具材をのせる



③ ボタンを押して巻く



④ 裏巻きの完成



## 仕様

※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。

- 生産能力 裏巻 (太巻) 230本 (細巻) 250本  
丸巻 (太巻) 250本 (細巻) 300本  
※手作業時間 3秒として
- 飯ホッパー最大許容量 炊き上がり飯 3升 (約 9kg)

- 電源 AC100V 単相 (50/60Hz)
- 消費電力 0.11kW
- 重量 約 55kg
- 飯出し長さ (標準) 65 ~ 215mm
- 機械寸法 360 (幅) × 580 (奥行) × 650 (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)

# 一台あれば多彩な商品製造が可能

## 裏巻き



太巻き  
(焼肉ロール)



中巻き  
(とびっこロール・アボカド&サーモン)



細巻き  
(サラダロール)



極太巻き  
(ライスブリトー)

## 丸巻き



太巻き



中巻き



細巻き

## 使い勝手の良さと、細かいニーズに応える機能性

### 18種類の商品データ登録

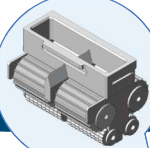
丸巻き9種類(太3・中3・細3)と、裏巻き9種類(太3・中3・細3)の商品データ登録が可能。

### 細かい設定も簡単操作

長さ・厚さ・密度・たるみ・締めの設定が簡単に行なえるため、ご飯の状態に合わせて最適な巻き寿司を製造できる。

### ワンタッチ切替

丸巻きと裏巻きの切替は、ワンタッチで操作可能。面倒な部品交換は必要なし。



## 2枚出しローラー

※特注

2枚出し仕様のローラー(特注)に変更するとミニロールを2つ同時に製造可能。

片手で食べられるサイズ感で、他店との差別化が図れる。



## 巻き寿司以外にも製造可能

※特注

用途に応じてトルティーヤや生春巻きなど巻き寿司以外の商品も製造できる。

トルティーヤ



生春巻き

