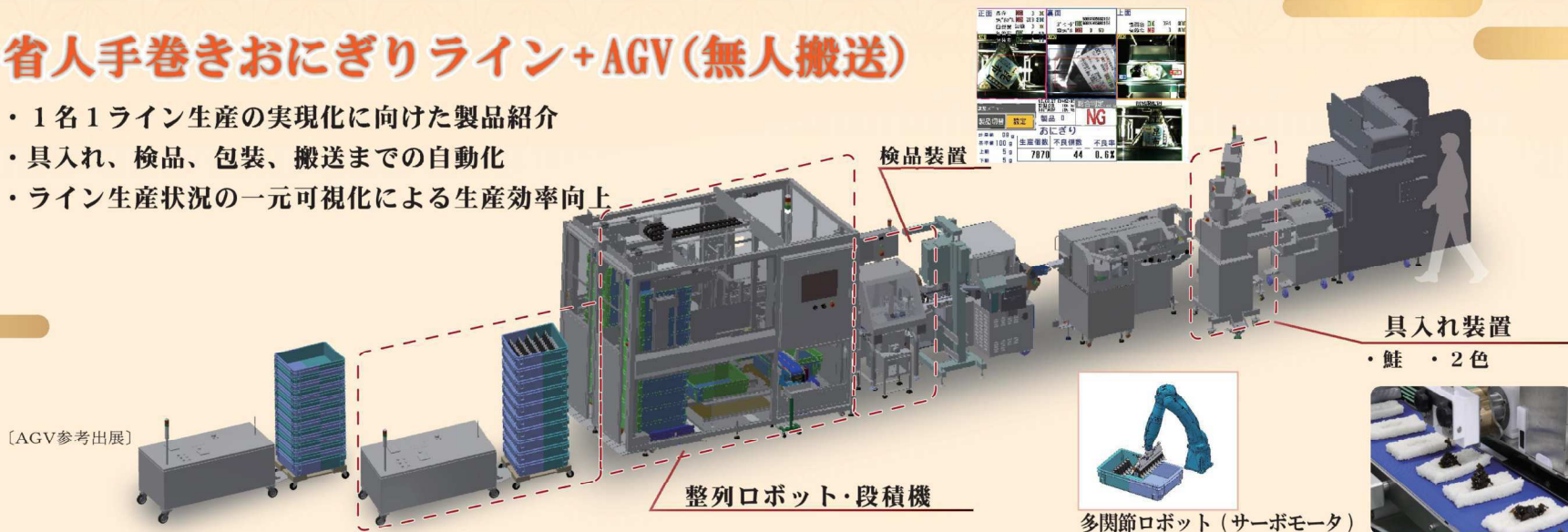


ご提案Ⅰ



省人手巻きおにぎりライン+AGV(無人搬送)

- ・1名1ライン生産の実現化に向けた製品紹介
- ・具入れ、検品、包装、搬送までの自動化
- ・ライン生産状況の一元可視化による生産効率向上



[AGV参考出展]

整列ロボット・段積機

検品装置

具入れ装置

・鮭 ・2色

多関節ロボット (サーボモータ)

ご提案Ⅱ

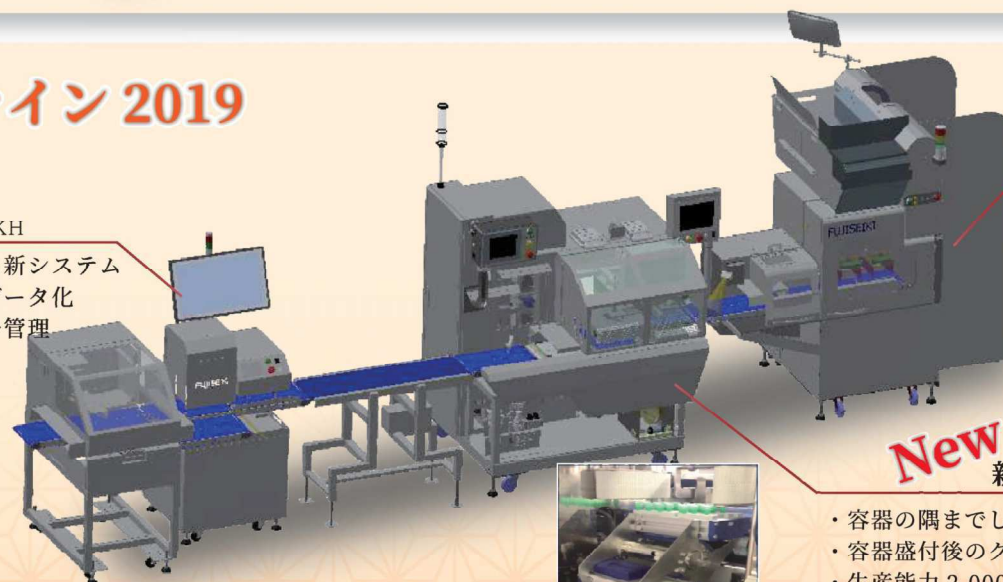


弁当省人化ライン 2019

New

弁当検査装置 BKH

- ・弁当の品質強化に特化した新システム
- ・履歴管理から盛付教育をデータ化
- ・品質基準をクラウドで統一管理



New

究極のふっくら盛付機 KBM

- ・シャッターレスで飯へのダメージゼロ
- ・螺旋を凌駕した、新・ホグシ
- ・生産能力 2,000 食/時

New

新・容器供給機 BTY

- ・容器の隅までしっかり盛り付け (手ならし不要)
- ・容器盛付後のグラムを見える化 ※計量コンベア内蔵 (オプション)
- ・生産能力 2,000 食/時



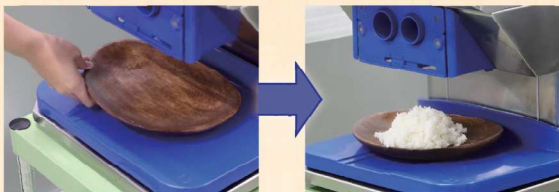
ご提案Ⅲ

セルフサービス・社員食堂の渋滞解消



お客様はお皿を乗せるだけ

登録されたお皿に合わせて飯計量盛付け。



作業スペースの確保

飯補充は機械の後ろからできます。

キッチンからの補充なのでお客様を待たせません。



飯盛り達人 3 MM

遠赤ヒーター

保温・保湿に優れており、長時間でもホカホカご飯(60℃以上)が提供できます。

ご飯残量ランプ

ホッパー内のご飯残量をお知らせ。フタの開閉不要で更に保温・保湿を高めます。

盛り付けスピード

ホカホカご飯を約3秒でふっくら盛り付け
※180グラム設定時
(ご飯の状態が変わる場合があります)



■生産能力: 飯 200g/ 約3秒

■据付寸法: 380(幅)×620(奥行)×620(高さ)mm
(蓋開放時高さ1070mm)

本格”手まり寿司”が 業界初!

簡単・綺麗・スピーディ

- ・約46秒間に手まり寿司36個製作可能
- ・パーツを1点交換するだけで江戸前シャリ玉も成形

■生産能力: シャリ玉トレー(55個)47秒(約76トレー/時)
手まり2トレー(36個)/約46秒(約156トレー/時)
■据付寸法: 据付寸法: 745(幅)×520(奥行)×763(高さ)mm



卓上シャリ玉成形機 6 TSDH-SP

寿司春

経費をカットしながら簡単に美味しいタピオカを!

《コストメリット》

- ・カップ+ストロー=14円
- ・氷=1円
- ・ミルクティ=30円
- ・タピオカ=6円

販売価格 500円/杯

利益 449円/杯

参考リース料金: 30,000円/月

※6年リース契約(本体+麵カッター仕様)

※当社調べ(あくまで参考料金です)

■生産能力: MAX7.5kg/時(製麺), MAX8.0kg/時(タピオカ)

■重量: 100kg ■ミキサー容量: 約2kg

■電源: 単相100V ■消費電力: 800W(真空無), 900W(真空有)

■機械寸法: 450(幅)×650(奥行)×530(高さ)mm

《簡単 4STEP》

1. タピオカ粉を投入しミキシング
2. お湯で黒糖を溶かし沸騰したまま投入 再度ミキシング
3. 押し出し・カット
4. オリジナル生タピオカの完成!



MPC-2500

小型パスタ機Ⅱ



Wow!
パスタも作れる!

不二精機株式会社

デモ・試作、承ります! 詳細はお近くの営業所・ホームページまで!

本社 〒812-9588 福岡市博多区西月隈3-2-35 TEL092-411-2977 FAX092-441-0954

- 沖 縄営業所(098)860-5530 ■広 島営業所(082)261-6869 ■岡 山営業所(086)244-8533
- 大 阪営業所(06)6368-3900 ■名古屋営業所(052)902-6091 ■東 京営業所(03)3364-2885
- 千 葉営業所(043)311-1202 ■横 浜営業所(045)472-2725 ■静 岡出張所(054)654-6670
- 宇都宮営業所(028)614-3811 ■仙 台営業所(022)772-5107 ■盛 岡出張所(019)632-8234
- 札幌営業所(011)832-7884 ■本社海外営業部(092)474-1808

ホームページアドレス
<http://www.fuji-seiki.co.jp>

ホームページへのアクセスはこちら➡

