

病院食ご飯の盛付け ラクラク、より良く、省力化！

患者様ごとのご飯計量パターンが多く大変！

50%時短！

盛付けている間にご飯が冷める！

75℃以上の保温性！

作業スペースが足りない！

人件費もスペースも1/2に！

お悩み
全て！

飯盛り達人3が
解決致します！！

大手外食店、社員食堂など
多数の実績



- 生産能力：飯 200g / 約 4.5 秒
- 電源：単相 100V
- 消費電力：500W
- 重量：約 53kg
- ホッパー容量：約 3.5 升 (約 10kg)
- 据付寸法：約 380(幅) × 578(奥行) × 620(高さ) (蓋解放時の高さ 1070)
- 盛付仕様：50 ~ 1,000g (最大容器重量 1kg)
- 脱着部品：13 点 (組立順刻印入り)

※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。

不二精機株式会社 〓 デモ承ります！詳細はお近くの営業所までお問合せください！

- | | | | |
|------------------------|-------------------------|------------------------|------------------------|
| ■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 | | |

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

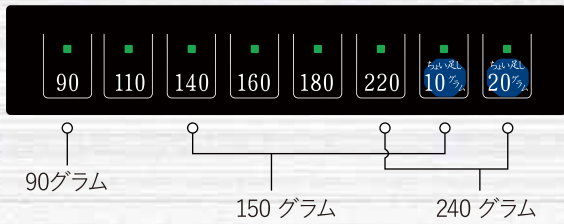
病院食ごはん盛付けの力強い味方！飯盛り達人3ご紹介！

誰でも簡単 ボタンで盛付け

最大8種のグラム登録が可能です。誰でも正しい量を正確に盛り付けることができます。



微調整用のグラムボタンを設定することで様々なグラムパターンに対応できます。

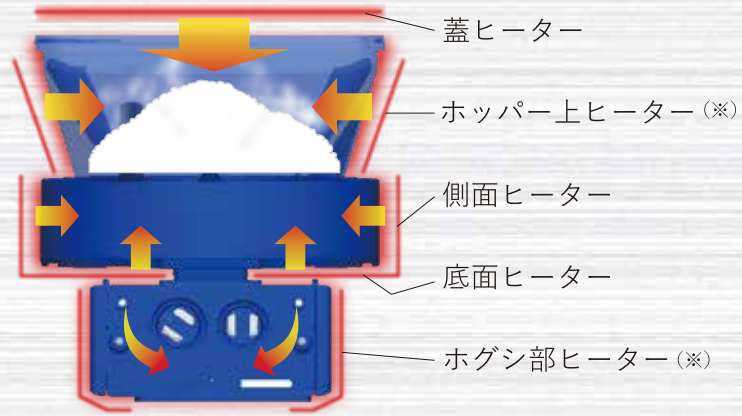


抜群の保温性 業界初 全面遠赤ヒーター

(オプション価格:1万6千円)

ホッパー内部・フタの全面加熱機構。ご飯投入後、3時間後でも表面温度75度以上維持が可能です。 ※ご購入後の変更の場合、改造費として別途5万円必要。

≪ 5つの遠赤ヒーター ≫ (※)…カスタムによる追加部分



さらに! コンベアラインで病院食生産の場合に オススメ機能!

お皿置くだけ 業界初 盛り付けナビ

(特許出願中)
(オプション価格:2万円)

事前に容器ごとに盛り付けのグラム数を登録できます。盛り付けミスの防止、作業時間の短縮が可能です。※容器ごとの重量差10グラム以上必要です。



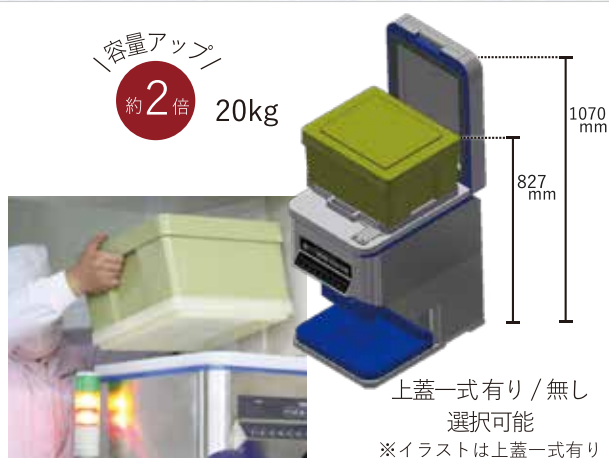
患者様ごとの指示書を確認し、各お碗を置くだけで計量盛付が完了します。流れ作業もラクラク進行!



スペース確保 段積仕様

(オプション価格:9万円~)

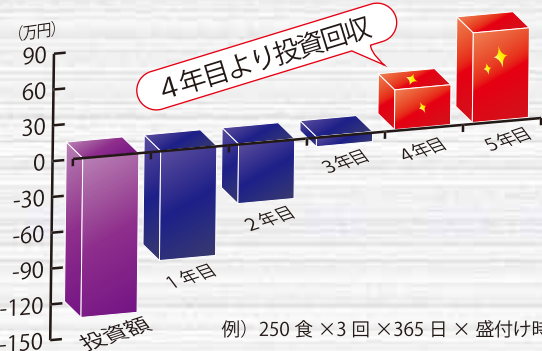
ホッパー容量アップにより、補充の手間削減。盛り付け作業を止めずに飯補充が可能です。



コンベア脇の限られたスペースを有効活用
省スペースで快適生産!

機械導入で年間 83万円 の 人件費削減!

※当社提案 (フルオプションの場合)



250食/回の盛付けでも...

詳しくはお問合せ下さい!

2名 から 1名 へ削減可能に!
(1時間作業) (1時間作業)

効率アップ!
機械盛り
5秒

手盛り
10秒