



第32回 西日本

PROFESSIONAL FOODSERVICE, INDUSTRY & CREATION

食品産業創造展 '22

会期 / 2022年11月16日(水) - 18日(金)
時間 / 10:00 - 17:00 (最終日は16:00まで)
会場 / マリンメッセ福岡
※来場には公式サイトにて事前登録が必要となります。



非接触ご飯盛付け

盛付け体験可能

9つの機能を標準装備!

セルフ食堂・レストランにおすすめの自動ご飯盛付け機



容器を置くだけ、手をかざすだけで自動盛付。



- ・飯盛り達人3ならではの充実オプション機能や周辺機械、品質を会場にて実演説明。
- ・導入形態に合わせたご提案実施。



飯盛り達人3 AI MM



本格的な職人品質の寿司

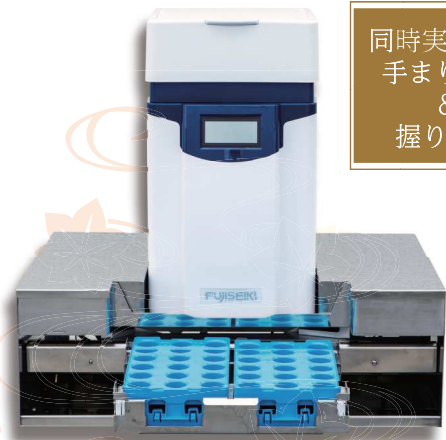
同時実演実施
手まり寿司
&
握り寿司

この1台で3役に対応!

「江戸前寿司」「手まり寿司」「シャリ玉整列」の製造可能

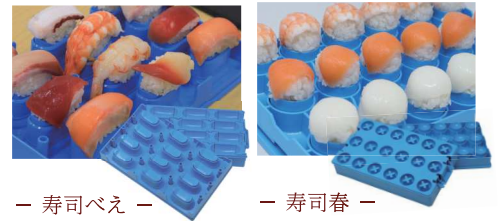


当社独自の型によりネタとシャリがピッタリ馴染んだ、寿司が製造可能。手直し不要!



卓上シャリ玉成形機6 整列プロタイプ
TSDH-SP

- ・硬さ・食感・温度の追及で高品質のシャリ玉が生産可能。
- ・誰でも手際よく生産でき、作業効率2倍アップ。



— 寿司べえ —

— 寿司春 —



職人並みの巻き工程

様々な太さの実演
独自の巻き機構紹介

合計9種類の商品データ登録可能

細巻き・中巻き・太巻きに加え、のの字巻きの製造可能

シャリを広げる・巻くの作業をボタン一つで自動化。均一品質の巻き寿司が製造可能。



- ・ワンタッチでシャリシートの供給が可能。
- ・細巻き・中巻き・太巻きの商品変更もカセット交換で簡単切替。



小型卓上巻き寿司機II KTM2



新おにぎり提供提案

ライブ提供
試食実施



おにぎり達人 OCP

注文から提供まで約 **12 秒!**

その場でオーダー! カスタム自由の握りたておにぎり



ご飯の量・握り加減の全 16 パターンを選択。
15 個のホテルパンでオリジナルおにぎり成形。

- ・ワンタッチでふんわり均一な職人技おにぎりが成形可能。
- ・成形時に手で触れない為、衛生面も安心。



組み合わせ自由



新世代の弁当盛付けライン

最高スペック!

「容器供給」「ご飯盛付け」が完全自動化の省人生産ライン

ベルト 1 本でご飯形状を 1mm 単位で変更可能。
容器に合わせた、ならし不要のふっくら盛付け。



— 三角 —

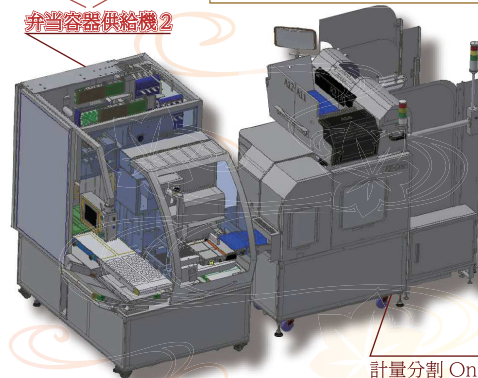


- ・らくらくリフトにより、ご飯の投入作業負担が大幅軽減。
- ・計量分割 One では、型交換不要で、ベルト 1 本で商品切替可能。



展示会 出展ライン

弁当容器供給機2



計量分割 One

新弁当盛付けライン

多品種製造に
対応のスペック
実演紹介



小物成形機 B < 小型リフト
GKB SSL



ご飯分割対応のおにぎり機

最大 **200 g** の供給可能!

標準サイズのおにぎりからばくだんおにぎり、ご飯分割まで



従来手作業で行っていたご飯補充作業を機械化。
型交換でご飯分割、三角・丸おにぎりの製造可能。

- ・小型リフトにより、負担が軽減、ご飯補充作業の省力化が可能。
- ・小物成形機 B は小型機の為、各ライン毎に機械を移動可能。



リフト反転ご飯投入



弁当分割供給

不二精機株式会社

本社 〒812-9588 福岡県福岡市博多区西月隈 3-2-35
TEL 092-411-2977 FAX 092-441-0954

展示会場の
実演・デモ
受け付けてます



ホームページへの
アクセスはこちら
最新情報掲載中!
<https://www.fuji-seiki.co.jp/>