



不二精機株式会社

東3ホール W-14

外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展

#51 国際ホテルレストランショー
HOTERES JAPAN



#44 フード・ケータリングショー
CATEREX JAPAN

セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展

#23 厨房設備機器展

日程：2023年2月7日（火）～10日（金）

時間：10：00～17：00（最終日は16：30まで）

会場：東京ビッグサイト 東展示棟1～8ホール

*スムーズな入場のために事前の来場登録をお願いいたします。

セルフサービス・社員食堂の渋滞解消

飯盛り達人 3AI AI学習盛付機能付き

遠赤ヒーター



保温・保湿に優れ
常に温かいご飯を提供できます

ご飯残量ランプ



ホッパー内のご飯残量をお知らせします

盛付けスピード



約4秒でふっくら盛付
登録されたお皿に合わせて
計量し盛付けます



安心が見える化

抗ウイルス
コーティング施工済
Anti Virus & Bacteria

非接触で盛付可能

手を近づけるだけで
登録した量を
自動で盛付けます

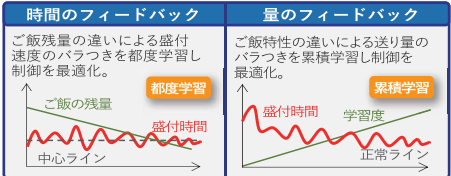


抗菌容器案内板

ウイルスや菌を瞬間・継続的に
除菌・抑制

NEW AI盛付け学習機能搭載

AI 時間と量の情報をフィードバックし累積学習する事で安定した盛付けを実現。



※図はイメージです。実際の検証データではございません。

コンパクト・パワフルを兼ね備えた小規模店にもうれしい1台

にぎって PON III

運転を開始すると…



おにぎりが **ポンッ!**



おにぎりを取ると、またすぐポンッ!



コンパクト設計の万能製麺機！

小型ロール製麺機 10kg ミキサー RMT

業界初 ローラー自動投入搭載



業界トップの安全性
低加水から多加水の麺に対応
ナビゲーションシステム搭載で操作が簡単
安全と品質安定を両立する自動生地投入機能
オールステンレスフルカバーで衛生的



パスタ



ざるそば



ラーメン



うどん



餃子の皮

おにぎりを作る工程が見える機械設計でライブ感を演出！

おにぎり達人 OCP

衛生的 職人にぎりの全工程を機械化

ご飯に触れずおにぎり成形が可能
残存菌対策に有効なオールステンレスボディ

ライブ感 トッピングスペース

おにぎりを作る工程がよく見える演出設計



ライブ感 仕上げ台

炙りや海苔付けなどの仕上げに



お好みの具材を選択

ホテルパンを最大 15 個配置可能
オリジナルのおにぎりを素早く製造

操作パネル



飯量・にぎり加減全 16 パターン
をワンタッチで調整



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 TEL:092-411-2977 FAX:092-441-0954

- 沖縄営業所 (098)860-5530
- 大阪営業所 (06)6368-3900
- 千葉営業所 (043)311-1202
- 静岡出張所 (054)654-6670
- 盛岡出張所 (019)632-8234
- 広島営業所 (082)261-6869
- 名古屋営業所 (052)902-6091
- 昭島出張所 (042)519-2582
- 宇都宮営業所 (028)614-3811
- 札幌営業所 (011)832-7884
- 岡山営業所 (086)244-8533
- 東京営業所 (03)3364-2885
- 横浜営業所 (045)472-2725
- 仙台営業所 (022)772-5107
- 本社海外営業部 (092) 474-1808



HP アクセスはこちら