

FOOMA JAPAN 2023

2023.6.6 Tue - 2023.6.9 Fri

10:00 - 17:00 東京ビッグサイト 東1~8ホール

※完全来場事前登録制（公式サイトにて登録可能）となっております。登録を行い入場証を入手下さい。

※機械デザイン・仕様につきましては、予告なしに変更する場合がございます。

手巻きおにぎりライン

最新の手巻きおにぎりラインにより全工程が機械化。「成形」→「具入れ」→「塩振り」→「包装」→「検品」→「箱詰め」→「搬送」工程を全ておまかせ！！

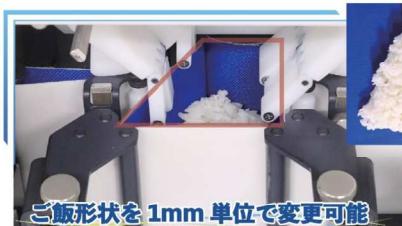


多数の進化した技術を搭載



新世代の弁当盛付けライン

展示会初出展のとんかつ弁当ライン。「容器供給」「ご飯盛付け」「おかず供給」「検品」が自動化。各供給箇所は精度と品質にこだわった独自技術を搭載。



高スペック！弁当省人生産ライン



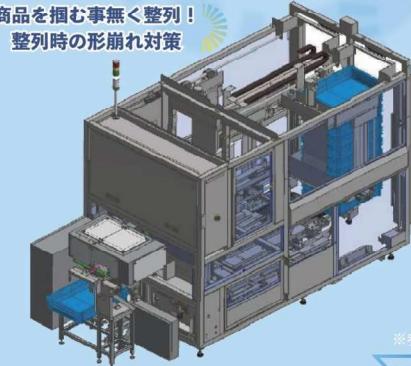
New 新機種 省人化 ピローおにぎり 自動整列

自動整列で省人化！ピロー包装されたおにぎりの整列と段積みが可能。



品質重視の整列技術

商品を握る事無く整列！
整列時の形崩れ対策



※参考出展



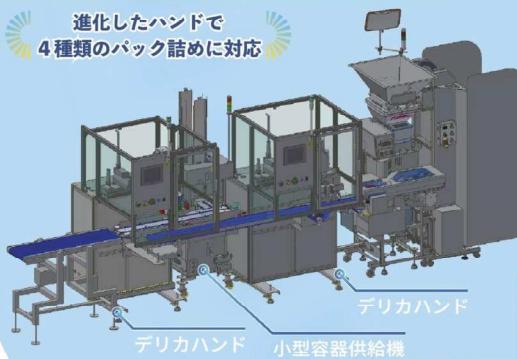
New デリカハンド (おにぎりパックライン)

おにぎりの成形からパックへの詰め作業を機械化。ハンドの切換で詰め方法を変更。



ハンド技術によるパック詰め

進化したハンドで
4種類のパック詰めに対応



New シャリ玉整列

シャリ玉をパックへ直接整列。容器サイズや整列貢数を設定する事で、多数の商品に対応。



パック寿司生産性向上

パック盛付け寿司の
大量製造に対応



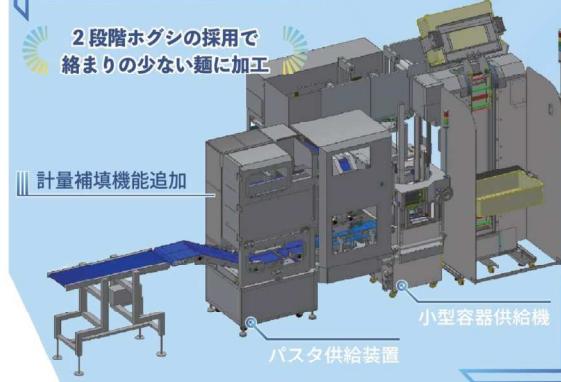
New パスタ盛付け

独自のホグシ技術と追加供給機能により
ほぐれた麺の定量盛付けが可能。



パスタ自動供給

2段階ホグシの採用で
絡まりの少ない麺に加工



New 寿司ライン

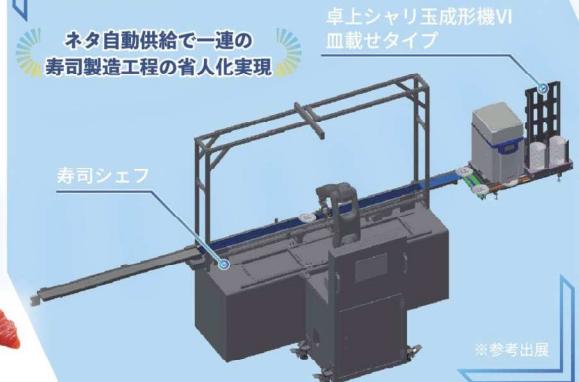
シャリ玉の皿盛付けとネタのトッピングを
自動化！機械で等間隔に綺麗に盛付け可能。



回転寿司おすすめ提案

卓上シャリ玉成形機VI
皿載せタイプ

ネタ自動供給で一連の
寿司製造工程の省人化実現



試食提供
実施

盛付け

盛付け
体験可能



AI学習盛付け機能付き
充実した機能で、「品質」
「作業効率」「廃棄ロス」
「衛生面」の改善に貢献！
飯盛り達人 3AI

おにぎり

TAKE OUT
実施

ツーオーダーおにぎり提供

飯量・握り加減、
具材全 15 パターンを
その場で選択可能。

おにぎり達人

その場でオーダー・カスタム自由・握りたてのおにぎり

巻き寿司

極太巻き
実演実施

職人並みの巻き工程



多サイズに対応した
多機能巻き寿司機

iMaki

不二精機株式会社

本社 〒812-9588 福岡市博多区西月隈 3-2-35
TEL092-411-2977 FAX092-441-0954
東京営業所 〒161-0034 東京都新宿区上落合 2-22-11 TEL03-3364-2885 FAX03-3371-0186



ホームページへの
アクセスはコチラ！
<https://www.fuji-seiki.co.jp>

麺

パスタマシンの決定版
実施



様々な麺に対応

不二精機麺コーナーにて
パスタ＆ラーメンの製麺実施

小型パスタ機II