

フードメッセ in にいがた2023

日程 2023年11月8日（水）～10日（金）

時間 10：00～17：00（最終日は16：00閉場）

会場 朱鷺メッセ 新潟コンベンションセンター【展示ホール】

【小間番号I-05】

小型ロール製麺機 10kg ミキサー（RMT）

製麺実演します！
『博多ラーメン試食OK』

1台でさまざまな用途に対応！

- 低加水から多加水の製麺まで幅広い麺質に対応
- 迷わない！タッチパネルのナビ製麺システム搭載
- どなたでもこだわりの自家製麺を作ることができます



うどん専用製麺機

うどん生地打ち機（UDT）

うどん切り出し機（UDC）

製麺実演します！
『うどん試食OK』



- 2タイプの圧延ローラーで手打ち食感を再現
- 生地の厚みを常時デジタル表示するため、安定した品質の製麺が可能
- 直感的に操作できるシンプル設計の操作パネル
- ステンレスカバーでお手入れ簡単衛生的



- ロール式切刃方式で均一に角の立つ麺の切出し
- 最大7食分を約10秒でカット
- 2ボタンのシンプルなる機械操作
- 樹脂の圧延ローラーでより衛生的

飯盛達人3AI (MM)

AI 学習盛付け機能付き

- 省人化 セルフ化により
盛付人員 1名削減
- 非接触 触れずに盛付け
- 品質 ホカホカご飯をふっくら
正確に盛付け

さわりまセンサー搭載



盛付けたいグラム数に手を近づけると、登録した量を自動で盛付け



盛付けナビ



容器ごとの盛付けグラム数を登録でき、盛付けミス防止・作業時間の短縮が可能

手動リフト



スプリングの力で補充し 15kgのご飯をリフトアップ

飯盛達人U上盛り (MMU)

- ご飯の大量盛付けをスピーディに美しく
- 飯型交換でさまざまな容器に対応



丸



正方形



長方形

ご飯自動盛付けマシンと
いえば飯盛達人！
作業効率が格段に UP！



コンパクトなボディに独自の技術をギュッと搭載

卓上シャリ玉成型機VI円盤タイプ (TSDH)

空気を含んだふっくらなシャリ玉を生み出す超小型のハイスペックモデル



- 独自のスパイラルホグシ&キャッチシャッター
- 飯ホッパーの向きで容量変更が可能
- ホッパー内と供給部を保温できるヒーター搭載

卓上シャリ玉成型機VI

整列プロタイプ (TSDH-SP)

手まり寿司・江戸前寿司の本格的な職人品質を再現



- 手まり・江戸前・シャリ玉整列の1台3役
- 独自のスパイラルホグシ&キャッチシャッター
- 専用押し型で作業効率が2倍にUP

 **不二精機株式会社**



←HP アクセスは
こちら！

本社 〒812-9588 福岡県福岡市博多区西月隈 3-2-35 新潟 〒950-0087 新潟県新潟市中央区東大通 1-4-5

TEL(092)-411-2977 FAX(092)-411-0954

TEL(025)-250-1602 FAX(025)-250-1603