

57  
屋台・  
イベント調理機器

手を伸ばせばシャリ玉が出てくるハンドセンサー搭載



ハンドセンサー(HANDモード使用時)



- ※横から見た図
- 1.手を近づけます。
  - 2.手を白い台の上に軽くタッチするように。
  - 3.シャリ玉が出てくるのでそのままキャッチ。

**AUTOモード**  
シャリ玉を取ると次のシャリ玉が自動的に出てきます。  
寿司の数が多い時や、スピードが求められる作業に効果的です。



## ①すしメーカー スシキューブ 70

ページコード 商品コード 価格

ASM405S 4-0911-0101 7346810 ¥600,000

- ハンドセンサー搭載で手元を見ずにシャリ玉をとることができます。
- 2つのモード(HANDモード・AUTOモード)をワンタッチで切り替え可能。作業に応じて使い分けできます。
- 特殊樹脂パーツを使用することにより、耐久性に欠けるテフロン加工を一切使っていません。

電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	30W
成形能力	最大1,800個/時
量目調整	約18~24g (成形ローラー選択式 SS・S・M・L)
ホッパー容量	最大約3kg(約1升)
外寸	280×321×H454
重量	約16kg

## ②すしメーカー



ページコード 商品コード 価格

ASM460S 4-0911-0201 5739922 ¥2,000,000

- トレーをセットするだけで自動的に成形を開始するオートスタート機能を搭載
- 専用シャリトレーでシャリ玉が取り出しやすく、トレー交換も片手で可能
- 人の手が触れないキャッチアーム内蔵型で、安全面・衛生面も強化
- 1トレー50個の自動整列成形が、約80秒で完了

電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	90W
成形能力	3,200個/時(最大3,500個/時)*
量目調整	約16~24g (成形ローラー選択式 SSS・SS・S・M・L)
ホッパー容量	約8.2kg(約2.5升)
外寸	600×571×H690
重量	約43kg

\*設定・条件により、成形能力は変化します。

①、②、③は、ご注文の際に  
成形ローラーのサイズをご指定ください。

SSS：約16g  
SS：約18g  
S：約20g  
M：約22g  
L：約24g

59  
うどん・  
ラーメン60  
ギョーザ・  
フライヤー61  
すし・蒸し器・  
セイロ類54  
オーブン・  
電子レンジ55  
低温調理器・  
フットドオーブ56  
お好み焼・たこ焼・  
鉄板焼関連

## シャリ切り名人の技と味を忠実に再現!

ネバラないようにかたまらないように混ぜ、適温に冷やす。  
揺動回転かくはん方式という独自の動きが、この難題をクリアしました。  
芯まで酢を浸透させ、ツヤのあるシャリは、まさに職人の心意気です。



## ③すしメーカー



ページコード 商品コード 価格

ASM430 4-0911-0301 5739920 ¥990,000

- 機械両側に立って製造作業する際に、左右どちらのシャリ玉が取り上げられたかをセンサーが感知。取り上げられた方向に自動的にターンテーブルが回転するので、常に一定の位置にシャリ玉があります。
- シャリ玉の有無を認識せず作業できます。

電源	単相100V 50Hz/60Hz
消費電力	60W
成形能力	最大4,200個/時*
量目調整	約16~24g (成形ローラー選択式 SSS・SS・S・M・L)
ホッパー容量	約5kg(約1.5升)
外寸	310×497×H583
重量	約23kg

\*設定・条件により成形能力は変化します。



## ④シャリメーカー



ページコード 商品コード 価格

ASM780 4-0911-0401 4222400 ¥1,280,000

- 簡単な操作で粘りの少ない理想的な酢飯が作れます。  
※シャリ箱は別売です。

推奨コンテナ：セキスイ深型SP-20D 4-0911-0402 4930400 ¥9,200

電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	145W
能力	約7~14kg(2~4升)
外寸	598×680×H965
重量	約45kg
付属品	食品機械用食用油1本