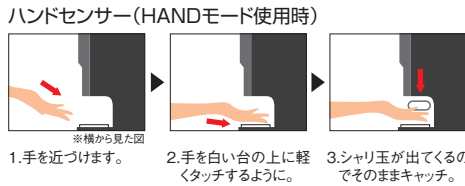


57
屋台・
イベント調理機器

手を伸ばせばシャリ玉が出てくるハンドセンサー搭載



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、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



58
ピザ・
パスタ

59
うどん・
ラーメン

60
ギョーザ・
フライヤー

61
すし・
蒸し器

54
オーブン・
電子レンジ

55
低温調理器・
フードトオーマー

56
お好み焼・
たこ焼・
鉄板焼関連

①すしメーカー スキューブ 70

ページコード	商品コード	価格
ASM405S	6-0927-0101 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 77

ページコード	商品コード	価格
ASM460S	6-0927-0201 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。

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 74

ページコード	商品コード	価格
ASM440	6-0927-0301 5739921	¥1,080,000

- 業界初「両取りモード(特許申請済)」により、機械両側に立つ二人作業が可能
- 「スタンモールド」構造(特許申請済)により、ローラー成形方式で上質なシャリ玉を実現
- 時間あたり4,200個成形
- 設置後、テーブル回転方向(右回り/左回り)の変更が可能
- ターンテーブル上のシャリ玉の並び数を選択可能
- 耐久性に欠けるフッ素樹脂コーティング部は一切なし

電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	25W
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6.6kg(約2升)
外寸	358×531×H583
重量	約20kg

*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 70

ページコード	商品コード	価格
ASM780	6-0927-0401 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** 6-0927-0402 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