

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)



- 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 R4

ページコード 商品コード 価格

ASM405S 1-0931-0101 7346810 ¥570,000

- 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

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。

SS：約18g
S：約20g
M：約22g
L：約24g



②すしメーカー

ページコード 商品コード 価格

ASM450S 1-0931-0201 5739710 ¥1,900,000

- 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	115W
成形能力	最大2,200個/時(50Hz) 最大2,400個/時(60Hz)
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7.5kg(2.5升)
外寸	600×588×H690
重量	43kg

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 1-0931-0301 5739920 ¥960,000

- 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 1-0931-0401 4222400 ¥1,120,000

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

推奨コンテナ: **セキスイ深型SP-20D** **1-0931-0402 4930400 ¥7,700**

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	食品機械用食物油1本