

効率良く・均等で・きれいな巻寿司のカットが簡単にできます。

1本3秒でカットができるハイパフォーマンス。

高い処理能力

細巻なら3本、中巻なら2本同時にカットも可能。

1時間に700本のカットができます。

細巻～太巻・うら巻にも対応

簡単なカセット交換で4・6・8・10巻切など1台で対応できます。

*1種以外オプション設定

優れた切れ味

巻寿司が宙に浮いた状態でのカット方式で、刃先が傷みにくく切れ味も長持ちします。

テフロン加工

刃とテーブルにはテフロン加工を施し、しゃりが付きにくく連続カットが可能。洗浄も簡単です。



セーフティー機能①

巻寿司のセット時には固定式の安全カバーが刃をガードします。

セーフティー機能②

カット作業時には刃をガードしながら移動する、連動式の安全カバー付で更に安心です。

カセット収納機能

2種のカセット導入時やご使用しない時には、カセットワックを本体背面に収納でき安全で清潔です。

コンパクトで丈夫

本体幅36cm奥行41cmで省スペースに設置可能、本体はステンレス304製で丈夫で衛生的です。



各種押し寿司用のカッターや特注巻数も別注にて製作可能です。*押し寿司用は専用機になります。

仕様

商品名 ロールカット(ROLL-CUT)

本体寸法 幅36×奥行41×高さ58cm

機種型式 巻寿司カッター / TK-2

本体重量 17kg * 内カッターカセット3kg

処理能力 1時間700本

■カットサイズ: たて4巻切(P45mm)/たて6巻切(P30mm)/たて8巻切(P22.5mm)/たて9巻切(P20mm)/たて10巻切(P18mm)
よこ4巻切(P50mm)/よこ8巻切(P25mm)/よこ9巻切(P22mm)/よこ10巻切(P20mm)より付属1種を選択。

* 本体御購入時に上記カットサイズ用カッターカセットより選択付属の1種以外はオプションにて追加購入が可能です。

* 仕様及び外形は改善のために予告なく変更することがあります。

ハイクオリティーを目指した商品開発

1972年より業務用寿司ロボットの開発を手がけ、以降導入ユーザー様の厳しいニーズにひとつひとつ応えるべく技術改善を行ってきました。そして現在に至るまでに数多くの実績をつくり寿司ロボットのノウハウを蓄積、このノウハウを基にして更なるハイクオリティーな製品作りを目指し現在も寿司ロボットの新技术開発・研究に取り組んでいます。

巻寿司カッター/TK-2

Roll Sushi Cutter

ROLL-CUT



1本3秒。

製造元: (株)トップ

X'top
SUSHI-ROBOT JAPANESE MANUFACTURER