

SAMURICE

## 仕様

商品名	サムライス (SAMURICE)
機種型式	卓上にぎり寿司・幕の内ロボット/TSM-07 *保温機能付TSM-07H
生産能力	寿司用1時間2800個/26・30g・幕の内俵玉・いなり用2240個
本体寸法	幅30×奥行48×高さ59cm
本体重量	23kg
電源	100V~240V
消費電力	MAX80W
酢飯容量	4.5kg (1.5升)

■寿司用グラム数：16・18・20・22・24・26・30g用より1種選択。

■俵用グラム数と長さ：30・35g用/長さ50mm。25・30g用長さ42mmより1種選択。

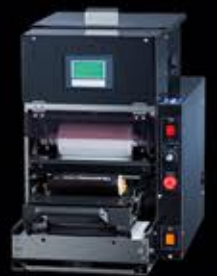
\*上記ローラーの本体購入時に付属1種以外はオプションにて追加購入が可能です。

\*保温機能付はオプション設定になっております。

\*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。

\*海外の各規格にも対応しておりますので詳細はお問合わせ下さい。

## 『寿司』つくりをサポートする関連商品



■卓上巻すしロボット  
(TSM-200X)  
細/中/太巻対応  
保温機能付  
1分間2~4本  
幅38×奥行59×高さ55cm



■スプレーオイル  
寿司ロボットにセットしたし  
ゃりを、スムーズに送る植物  
性潤滑オイルです。



■ライスボックス  
専用トレーにしやり玉を並べ  
5枚収納が可能。保温性と乾  
燥防止効果があります。



■寿司用トレー  
忙しくなる前にしやり玉を  
保管できる専用トレー。

## 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、以後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。

卓上にぎり寿司・幕の内ロボット/TSM-07

Sushi Ball Robot

SAMURICE



シンプルスタイル。

製造元：(株)トップ  
<http://www.sushitop.co.jp>

**Xtop**  
SUSHI-ROBOT JAPANESE MANUFACTURER

美味しい「寿司」づくりを簡単に再現できる卓上にぎり寿司・幕の内ロボット/TSM-07

## フルスペック、低価格モデル。

SAMURICE 「寿司」づくりをしっかりサポートする基本機能。



**本体収納式ホッパー**  
本体内に収まるホッパーは外部の冷気や乾燥からしゃりを守ります。

**シンプルなスタイル**  
凹凸が少ない衛生的なデザイン形状を実現しました。

**コンパクト**  
小型化の実現で省スペースに設置ができます。

**クリーンテーブル**  
フラットなターンテーブル方式は、しゃりの付着しない樹脂素材で、常に清潔に作業ができます。またベルトレスで消耗による交換の必要もありません。

**しゃり残量お知らせ機能**  
しゃりが少なくなるとアラームでお知らせします。

**セーフティー機能**  
フロントカバーを開けると自動的に停止し安心です。

**保温機能**  
ホッパー底面からローラー背面にかけて保温ヒーターの搭載が可能。  
\* オプション設定

**高性能モーター**  
連続使用にも耐える高品質のモーターを採用、高寿命で安心してご使用頂けます。

**メンテナンス**  
大変シンプルな構造でメンテナンスも少なく安心です。

## シンプルスタイルに秘めた、さらなる職人技。



### 1個1.3秒の生産能力

寿司用のしゃり玉を1時間2800個、幕の内用俵玉・いなり玉なら1時間に2240個をつくることができます。



### 自動しゃり供給方式

しゃりを入れると自動的にしゃりをほぐしながらローラー部へと送ります。



### ご飯送り自動調整機能

ローラー速度の自動調整機能により、均一なしゃりを供給します。



### 最新成形方式 (PAT.P)

新開発、特殊成形型の採用で食感と形の良い仕上りを実現しました。



### にぎり硬さ調整機能

仕上り具合の硬さをダイヤルで調整できます。



### オートストップ機能

ターンテーブルに寿司玉が6個並ぶとセンサーで自動に停止し安心です。



### 収納システム

しゃり補充時には本体背面にフタを収納でき衛生的で便利です。使用後はターンテーブルを収納、よりコンパクトになります。



### 簡単操作

操作は電源・スタート/ストップスイッチだけで簡単です。



### 簡単洗浄

パーツの取外しが簡単で少なく、しゃりが付着しにくい素材を使用。洗浄も簡単で衛生的です。

用途に合わせて色々な使い方にも対応できます。\* 要別売オプション品



にぎり寿司用しゃり玉。



幕の内弁当用俵玉。



いなり寿司用いなり玉。

専門店様向け。

多様なお店の寿司、幕の内弁当のオペレーションに。

スーパー/デパートの寿司コーナー・回転寿司店・和食店・居酒屋・仕出し料理店・ホテル出張パーティー・ケータリング店・海外寿司店などに最適です。