

SAMURICE Pro.

仕様

商品名	サムライスプロ (SAMURICE Pro)
機種型式	卓上しゃり玉分割ロボット/TSM-08H
生産能力	寿司玉 1時間 2500個
本体寸法	幅30×奥行49×高さ58cm
本体重量	32kg
電源	100V
消費電力	MAX100W
酢飯容量	6kg (2升)

*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。

『寿司』つくりをサポートする関連商品



■卓上にぎり寿司ロボット (TSM-07)
自動供給・自動成形
オートストップ機能
1時間2800個対応
幅30×奥行48×高さ59cm



■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
専用トレーにしゃり玉を並べ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
忙しくなる前にしゃ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。

卓上しゃり玉分割ロボット/TSM-08H

Sushi Ball Robot

SAMURICE Pro.



要、パフォーマンス。

製造元：(株)トップ

Xtop
SUSHI-ROBOT JAPANESE MANUFACTURER

美味しい「寿司」づくりをサポートできる卓上しゃり玉分割ロボット/TSM-08H

職人仕様モデル。

SAMURICE Pro. 職人技を再現する基本機能。



自動しゃり供給

ホッパーに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。

W構造式ホッパー

二重構造のホッパーは外部の冷気や乾燥からしゃりを守ります。

W構造式カバー

曲線をおびた二重構造のフロントカバーは冷気や乾燥からしゃりを守ります。

オートストップ機能

ターンテーブルに寿司玉が5個並ぶと自動に停止し安心です。

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

ホッパー内の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。

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。

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。

メンテナンス

シンプルな構造でメンテナンスも少なく安心です。

要、パフォーマンス。

にぎりかえしができる、絶妙の柔らかさで寿司玉をつくります。



1個1.4秒の生産能力

ふんわりとした寿司用のしゃり玉を1時間2500個の速さでつくります。



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。



にぎり硬さ調整機能

希望に応じて仕上り具合の硬さをダイヤルで調整できます。

シンプルタッチパネル。

保温機能搭載

ホッパー底面からローラー背面にかけて保温ヒーターを搭載し、寿司しゃりのおいしさを逃がさず適温で保ち安定させます。

グラム調整機能

しゃり玉のグラム数を+-ボタンで簡単に調整できます。



簡単操作

操作はスタート/ストップだけで簡単です。

さまざまな用途の定量分割用として対応できます。



にぎり寿司



軍艦



笹の葉すし



いなり寿司



てまり寿司

専門店舗向け。

多様なお店の寿司オペレーションに。

回転寿司店・宅配寿司店・スーパー/デパート内寿司コーナーなど

その他の用途でも定量にしゃりの分割を要するユーザーなどに最適です。