

ROLLING MATE

仕様

商品名	ローリングメイト(ROLLING MATE)
機種型式	巻寿司用卓上ライスシートロボット たて巻専用/TSM-900RS・よこ巻専用/TSM-900RSY・たてよこ兼用/TSM-900RSK
生産能力	MAX1時間720~900枚 *しゃりの長さにより異なります。
本体寸法	幅38×奥行52×高さ50cm
本体重量	39kg
電源	100V~240V
消費電力	MAX120W
酢飯容量	9kg(3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。
*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。

『SUSHI』づくりをサポートする関連商品



■巻寿司カッター (TK-2)
処理能力1時間MAX720本
巻寿司を(うら巻も)均等にカットできます。
幅36cm×奥行41×高さ58cm
重量18kg



■巻寿司用ぬき板
巻いた巻寿司を並べ、
ぬき板同士を積み重ねる事も可能です。



■全自動にぎり寿司ロボット (TSM-07)
自動供給・自動成形、生産能力1時間2800個
幅30×奥行48×高さ59cm

■半自動にぎり寿司ロボット (TSM-09Mini)
手動供給・自動成形、生産能力1時間1300個
幅30×奥行48×高さ45cm



■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。

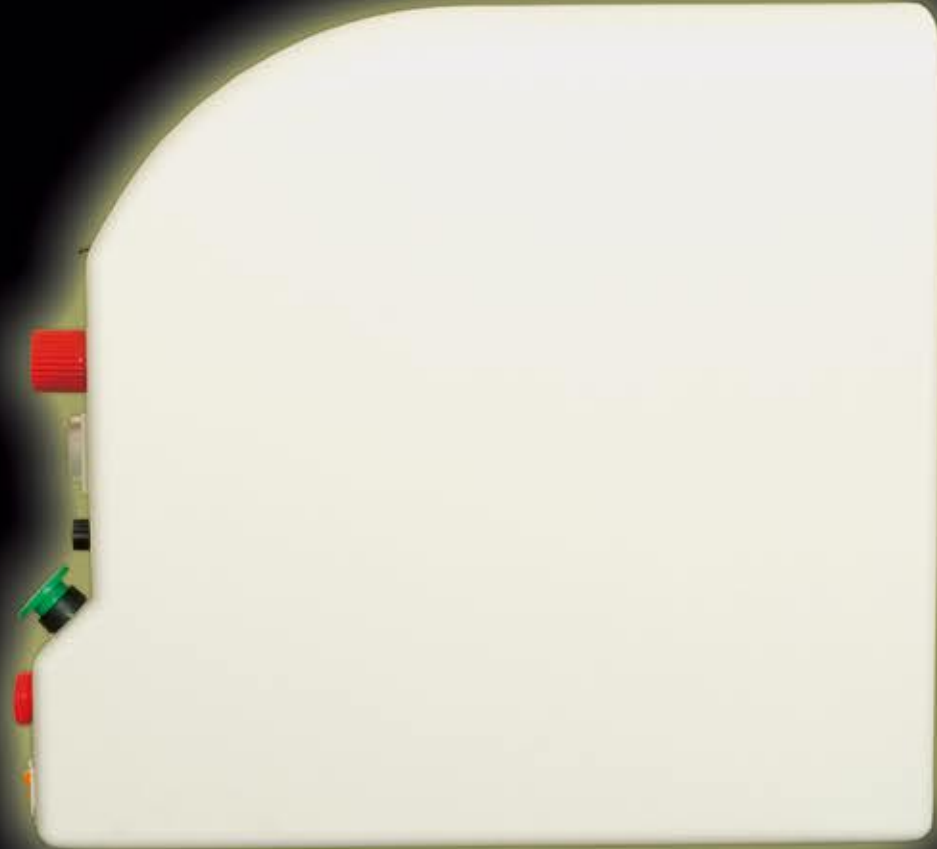
ハイクオリティーを目指した商品開発

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。

そして、ますます伸び行く海外での『SUSHI』づくりをサポートするために、国内で蓄積したノウハウを駆使し新たな海外ニーズに応えるための製品開発を続けています。

巻寿司用卓上ライスシートロボット /TSM-900RS Rice Sheet Making Robot (For Roll Sushi)

ROLLING MATE



シンプルで、世界のパートナーを選ばない。

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



美味しい『SUSHI』づくりをサポートする卓上ライスシートロボット/TSM-900RS。

Simple is Best! ローコスト、グローバルスタンダードタイプ。



ROLLING MATE 職人技を再現する基本機能。

シンプルなスタイル

凹凸が少なく衛生的なデザイン形状を実現しました。

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やりを守ります。

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。

スライド式カッター

スライド方式でしやりを確実にカット、安全装置付の樹脂製で安心です。

クリーンテーブル

しやりの付着しない樹脂素材で常に清潔に作業ができます。



メンテナンス

シンプルな構造でメンテナンスも少なく簡単です。

スイッチパネル

電源スイッチ/保温スイッチはON状態がわかるようにランプが点灯します。

しやり残量お知らせ機能

しやりが少なくなるとアラームでお知らせします。

しやり厚さ調整機能

ライスシートの厚さをダイヤルで簡単に調整できます。

しやり長さ調整機能

ライスシートの長さをダイヤルで簡単に調整できます。

しやり送り量調整機能

常に食感の良いライスシートを作るために、しやりの状態に合わせて、しやりの詰まり加減を調整できます。

スタートスイッチ

作業性を考慮しフロント形状を傾斜させ、最も押しやすい位置に配置しました。

国内モデルで蓄積した技術とノウハウを海外ニーズに融合、美味しさ・機能性・使いやすさを備えた『海外仕様』登場。



食感の良い仕上り

ローラの特許溝(PAT)により寿司しやりをソフトにのばし食感の良いライスシートを実現しました。



保温機能搭載

ホッパー底面に保温機能を搭載しホッパー内の寿司しやりを適温で保ち安定させます。



高い生産能力

巻寿司用のライスシートを効率良く1枚5秒の速さでつくります。



簡単な洗浄

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



収納システム

しやりの補充時には本体背面にフタを収納でき便利で衛生的です。

オペレーションに合わせて使い方も自在



テーブルの上にライスシートを直接出すこともできます。



セットした海苔の上に出すこともできます。



セットしたマキスの上に出すこともできます。

海外寿司市場の多様なお店の巻寿司づくりに最適です。

スーパー/デパート内寿司コーナー・回転寿司店・テイクアウト店・宅配寿司店・日本食レストラン

ホテル・ケータリング・セントラルキッチンなどに・・・

お店の巻き方に合わせたライスシートの幅に対応可能



ライスシートの横幅は180mm又は200mmにも対応できます。

●たて巻専用: 180mm

●よこ巻専用: 200mm

●たてよこ兼用: 180mm・200mmに対応可能

*ライスシートの幅はご希望に合わせてオーダー時に上記より選択して頂けます。