

## 卓上巻寿司ロボット / TSM-900RSR Roll Sushi Robot

### 仕様

商品名	ローリングマスター(ROLLING MASTER)
機種型式	卓上巻寿司ロボット たて巻専用/TSM-900RSR・よこ巻専用/TSM-900RSRY・たてよこ兼用/TSM-900RSRK
生産能力	1分間2~4本 * 巻芯の種類により異なります。
本体寸法	幅38×奥行60×高さ50cm
本体重量	42kg
電源	100V~240V * ご使用国をご指定ください。
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



■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。

■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

### 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。

## ROLLING MASTER



海外向『スシロールロボット』。

製造元：(株)トップ





美味しい『SUSHI』づくりをサポートする卓上巻寿司ロボット/TSM-900RSR。

## ローコスト、グローバルスタンダードタイプ。

# ROLLING MASTER 巻寿司づくりを強力サポート。

### 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。

### 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。



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

### 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

巻寿司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

巻寿司シートの長さをダイヤルで簡単に調整できます。

### 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。

### スイッチ

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。

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・効率性・機能性・使いやすさを備えた『海外向モデル』



### セミオートマチック巻装置

寿司職人が手で巻くように、中央に巻芯が入った綺麗で美味しい巻寿司を、素人の方でも簡単に効率良くつくることができます。簡単なユニット交換で、細巻・中巻・太巻・カリフォルニアロールにも1台で対応できます。さらに高い安全性と、よりメンテナンスが少ないのも、海外向セミオートタイプの特長です。\*巻ユニットは付属1種以外はオプション設定です。

### 高い生産能力

1分間に2~4本の素早さで、効率良く同品質の巻寿司を作ることができます。\*巻芯により生産本数は異なります。



### 食感の良い仕上り

ローラの特設溝(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。



### しやり密度調整機能

食感の良い巻寿司を作るために、しやりの状態に合わせて、詰まり加減を簡単に調整できます。



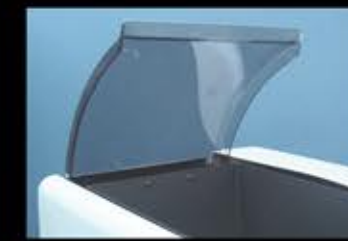
### 保温機能搭載

ホッパー底面に保温機能を搭載。ホッパー内の寿司しやりを適温で保ち食感を落とさず、品質も安定させます。



### 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。



### たたて巻・よこ巻に対応

たたて巻専用(仕上幅寸法:180mm)よこ巻専用(仕上幅寸法:200mm)たたて・よこ巻兼用型も有ります。\*各オーダー時選択