

トラディショナルな寿司シェフの“技”を受け継いだモダンテクノロジー。

Mixing Machine
TSM-S1

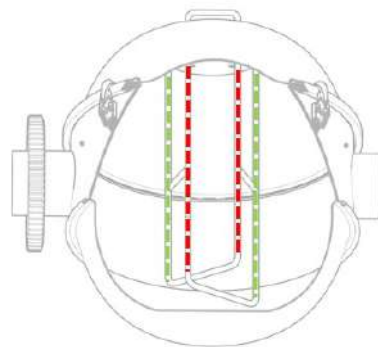


Big Type: Capacity 12kg

Xtop

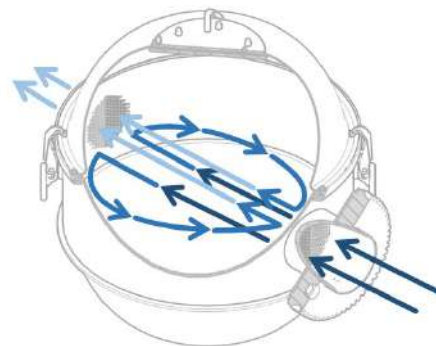
しゃり炊き三年、酢合わせ五年. . . 寿司職人の“技”

寿司職人の経験と正確かつ俊敏な“技”を搭載したテクノロジー。



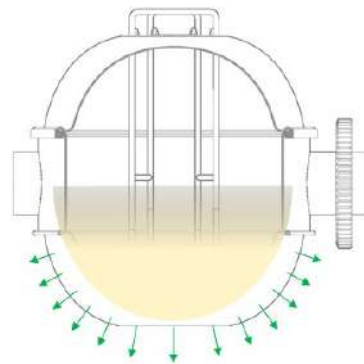
ミキシングテクノロジー

白飯の流動経路を研究して設けた4本のミキシングバーが、タンクが前回転⇔後回転することで寿司職人の手のように、ご飯と寿司酢を素早くタンク内全体に拡散しながら均一に混ぜ合わせ、最短5分で最大12kgの酢合わせができます。



クールダウンテクノロジー

ハイパワーのクールファンモーターと風流の循環効率が良い球体のタンク形状が、余分な水蒸気と熱気を素早く逃がして寿司飯全体を均一に冷却し、最大12kgの寿司飯を素早く冷却して、粘らないハイクオリティーの美味しい寿司飯づくりができます。



タンクデザイン

クールダウンの風流循環効率に優れた球体形状のタンクデザインは、回転中の寿司飯の自重を常に分散する役割も備え、粘らずにほぐれるハイクオリティーの美味しい寿司飯づくりができます。

Xtop

プロダクトクオリティ / PRODUCT QUALITY



IP67防水タッチパネル

防水性に優れた明るく見やすい最新モデルを搭載。



IP67防水センサー

外装には防水性に優れたIP67仕様のセンサーを搭載。



ハイグレードモーター

タンク回転用モーターはハイパワーで耐久性が高い日本製の高品質モーターを搭載。



モーター過熱保護

モーターは過熱・過負荷保護機能付で安心です。



省エネルギー

消費電力はわずか90ワットです。



SUS304製

主要部分はSUS304製で衛生的で耐久性が高く堅牢です。



SUS304製キャスター

錆びずに耐久性の高いステンレス304製キャスター。



ノンステックコート

タンクには寿司飯が付着しないハイグレードのDupont製テフロンを施しています。



海外規格

UL/NSF・CSA・CEの認証規格に対応しています。

xtop

優れた機能性 - 1 / HIGH PERFORMANCE FUNCTION -



かんたんそうざ

基本操作はスタートと排米ボタンだけでかんたんです。



セッティング

ミキシングやクールダウン時間はかんたんに変更することができます。



ランゲージ

タッチパネルの表示ランゲージが選べます。



オペレーションムービー

わかりやすいオペレーションムービーが流れます。



大容量

最大12kgの寿司飯の酢合わせができます。



オート排米

寿司飯を自動でライスボックスへ排米します。



ハイスピード

ミキシングから冷却まで最短5分でできます。



優れた機能性－2／HIGH PERFORMANCE FUNCTION



アラーム

酢合わせが終わるとアラームでお知らせます。



ラック

タンク用ラックで作業性が良く衛生的です。



コンパクト＊業界最小

W67xD46xH110cmで省スペースへの設置ができます。
＊2019年1月同等クラス比較



クリーン－1

洗浄パーツはわずか30秒で外せます。



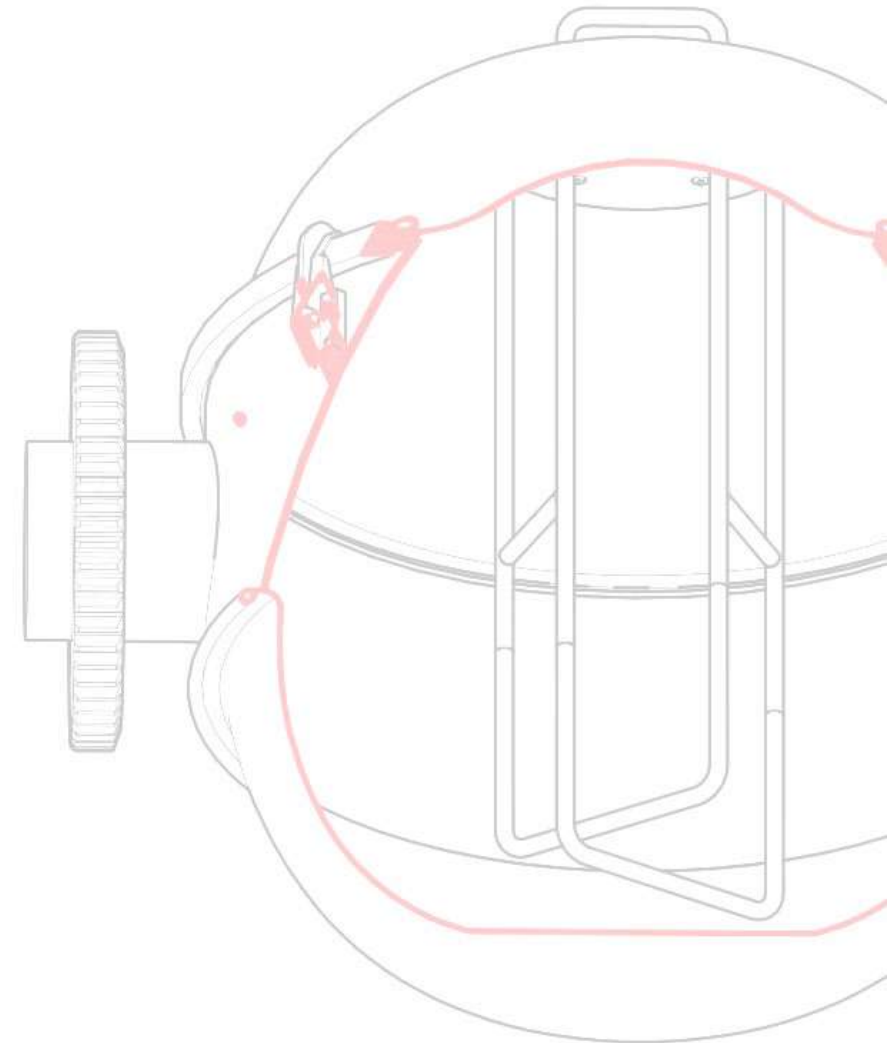
クリーン－2

ノンステックコートで洗浄が簡単で水洗いのできるの
で衛生的です。



クリーン－3

移動用キャスターで設置床面の清掃が簡単になるので衛生的です。



Xtop

製品仕様 – SPECIFICATIONS



製品名	酢合わせマシン
型 式	TSM-S1
本体寸法	W670 x D460 x H1100mm
本体重量	47kg
電 源	AC100-120V 0.9A AC220-240V 0.5A
消費電力	90W

導入メリット／BENEFITS OF INTRODUCTION



ビギナースタッフ

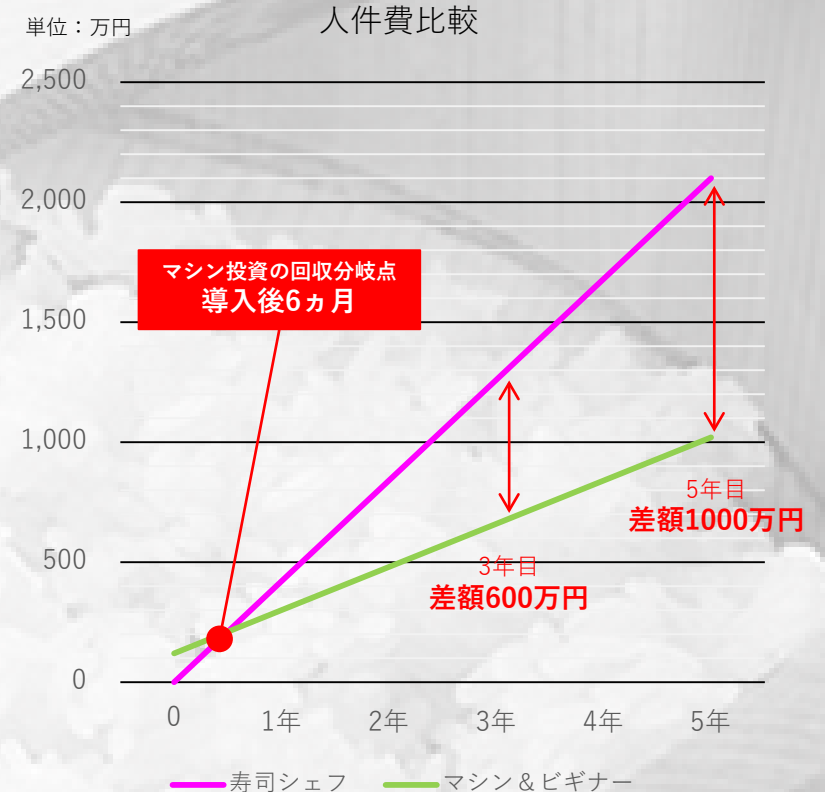
品質の良い寿司飯をつくるのが難しい
寿司飯全体に寿司酢が混ざらない
寿司飯をつぶす
寿司飯の温度が安定しない
クールダウン時にホコリなどが入る
人により品質の差がでる
失敗によるロスが多い
研修指導が必要
経験が必要
休みが必要
作業時間が長くなり人件費率が高い
お店を辞めることがある
12kg/30分以上

VS



酢合わせマシン

品質の良い寿司飯をかんたんにつくれる
寿司飯全体に寿司酢が混ざる
寿司飯をつぶさない
寿司飯の温度が一定になる
クールダウン時にホコリなどが入らない
人による品質の差がない
失敗によるロスが少ない
研修指導が不要
経験が不要
休みが不要
作業時間が短く人件費率が低い
お店を永久に辞めない
12kg/5分



マシン：1,200,000円 + ビギナースタッフ：150,000円 × 6ヵ月 = 2,100,000円
 寿司シェフ：350,000円/月 × 6ヵ月 = 2,100,000円

寿司シェフとビギナースタッフとの人件費比較から、約6ヵ月後にはマシンへの投資費用は回収できます。