

Mixing Machine  
TSM-S2



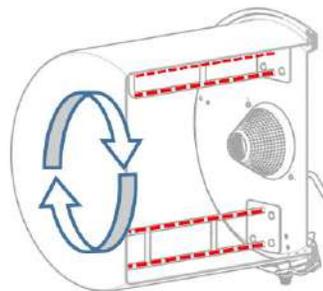
Small Type: Capacity 6kg

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。

**x**top

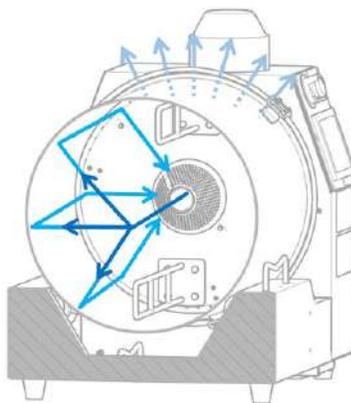
しゃり炊き三年、酢合わせ五年. . . 寿司職人の“技”

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。



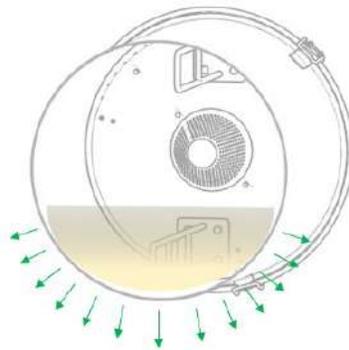
### ミキシングテクノロジー

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6kgの酢合わせができます。



### クールダウンテクノロジー

小型で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円柱体のタンク形状が、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6kg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おいしい寿司飯づくりができます。



### タンクデザイン

コンパクト化の実現とクールダウンの風流循環効率に優れた円柱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おいしい寿司飯づくりができます。

**Xtop**

## プロダクトクオリティー／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。



### 過負荷防止

モーターは過負荷保護機能付で安心です。



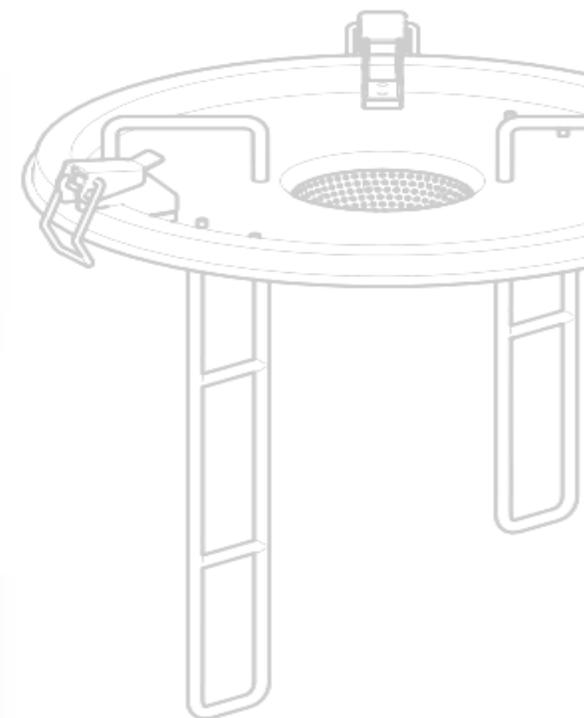
### ハイグレードモーター

タンク回転用モーターは耐久性が高くハイパワーの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。



### SUS304製

主要部分はSUS304製で衛生的で耐久性が高く堅牢です。



### 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。



### 省エネルギー

消費電力はわずか90ワットです。



### 海外規格

UL/NSF・CSA・CEの認証規格に対応しています。



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



## かんたんそうさ

基本操作はスタートボタンだけでかんたんです。



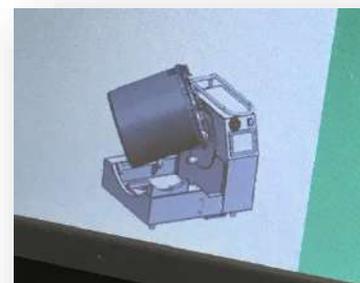
## セッティング

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。



## コンパクトで大容量

最大6kgの寿司飯の酢合わせができます。



## ハイスピード

ミキシングからクールダウンまでが5分でできます。



## アラーム

酢合わせが終わるとアラームでお知らせします。



## ラック

フタ用ラックで作業性が良く衛生的です。



**x-top**

## 優れた機能性 - 2 / HIGH PERFORMANCE FUNCTION -



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  
かんたんで水洗いができるの  
で衛生的です。



クリーン-3

洗浄時の米粒などを受けるスラ  
イドクリーニングケースで衛生  
的です。



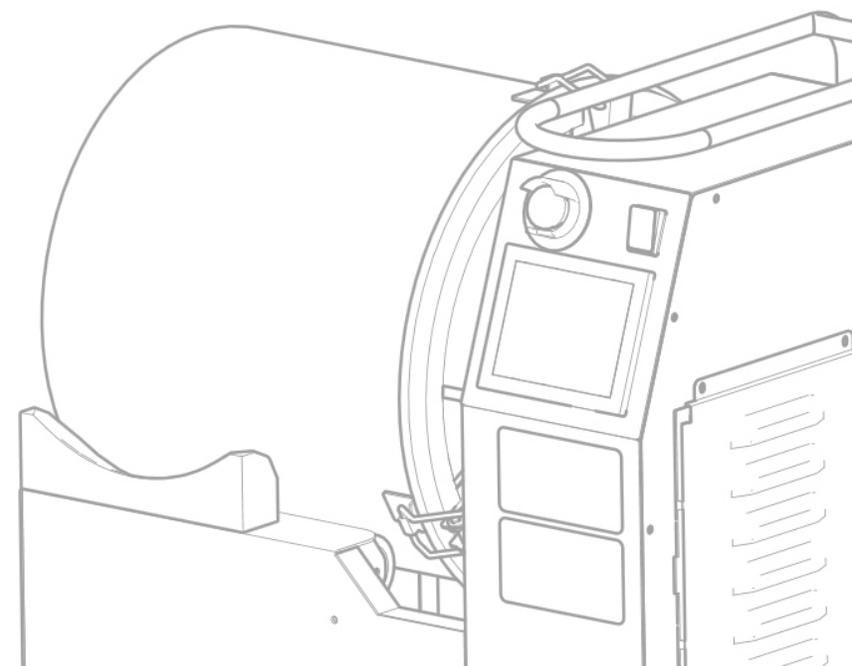
デスクトップ

作業台に設置ができるデスク  
トップモデル。



業界最小サイズ

コンパクトで省スペースへの  
設置ができます。  
\* 2019年1月同等クラス比較



## 製品仕様 – SPECIFICATIONS



製品名	酢合わせマシン
型 式	TSM-S2
本体寸法	W570 x D400 x H451mm
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

失敗によるロスがでる

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

6kg/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が入らない

人による品質の差がない

失敗によるロスがでない

研修指導が不要

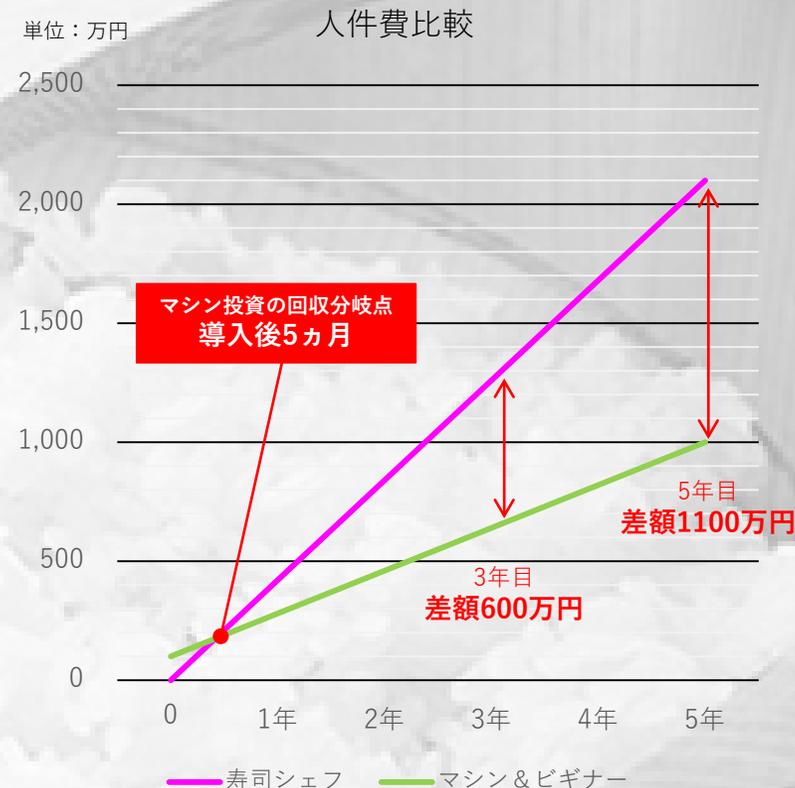
経験が不要

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

6kg/5分



マシン：1,000,000円＋ビギナースタッフ：150,000円×5ヵ月＝1,750,000円  
 寿司シェフ：350,000円/月×5ヵ月＝1,750,000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。