

お客様から大好評の声を頂いています

非接触での盛付けが決め手!

お客様から「ご飯が美味しくなった」と好評です!

ご飯の廃棄ロスが減りました!

今までと同じご飯量なのに見栄えが全然違う!

作業効率が格段に上がりました!



動画公開中
非接触による盛付けの様子は
こちら▶▶▶



第33回 中小企業優秀新技術・新製品賞

優秀賞 受賞

主催：りそな中小企業振興財団 日刊工業新聞社

業界初の **非接触** 盛付け機

飯盛り達人3 MM

8つの機能を標準装備

※機械デザイン・仕様につきましては予告無しに変更する場合があります。

- 生産能力：飯 200g / 約 4.5 秒
- 電 源：单相 100V
- 消費電力：500W
- 重 量：約 53kg
- 脱着部品：13 点（組立順刻印入り）
- 据付寸法：約 380(幅) × 578(奥行) × 620(高さ)（蓋開放時の高さ 1070) mm
- ホッパー容量：約 3.5 升（約 10kg）■盛付仕様：50 ~ 1,000g（最大容器重量 1kg）

NEW ご飯残量ランプ

ホッパー内のご飯残量をお知らせ。フタの開閉不要で更に保温・保湿を高めめます。

NEW 飯確認センサー

ご飯の状態を検知しパネルに表示、最適な盛付け速度に自動調整します。

商品ボタン

最大 8 種のグラム登録が可能。誰でも正しい量を盛付けられます。

独自のホグシローラー

当社独自に開発したローラーでご飯を傷めず、ふっくら盛付ます。

盛付けスピード

ホカホカご飯を約 3 秒でふっくら盛付け。
※180 グラム設定時
(ご飯の状態が変わる場合があります)

NEW 遠赤ヒーター

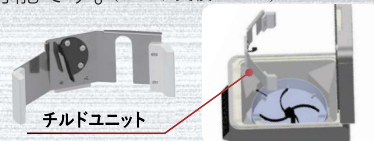


保温・保湿に優れており、長時間でもホカホカご飯が提供できます。

NEW クックチル対応 (オプション対応)



チルド冷却により固まったご飯を細かくほぐし、計量盛付けが可能です。(チルド実績 3~9°C)



チルドユニット

表示パネル



盛り付け時のグラムを瞬時に表示、またはご飯投入後の経過時間を表示できます。

NEW 抗菌容器案内板



ウイルスや菌を瞬間&継続的に除去・抑制。(アスファ水・抗ウイルスコーティング)



抗ウイルスコーティング施工
Anti-Virus & Bacteria
安心を見える化

不二精機株式会社

- 沖 縄営業所 (098) 860-5530
- 東 京営業所 (03) 3364-2885
- 宇 都 宮 営業所 (028) 614-3811
- 広 島 営業所 (082) 261-6869
- 東 京 昭 島 出張所 (042) 519-2582
- 仙 台 営業所 (022) 772-5107
- 岡 山 営業所 (086) 244-8533
- 千 葉 営業所 (043) 311-1202
- 盛 岡 出張所 (019) 632-8234
- 大 阪 営業所 (06) 6368-3900
- 横 浜 営業所 (045) 472-2725
- 札 幌 営業所 (011) 832-7884
- 名 古 屋 営業所 (052) 902-6091
- 静 岡 出張所 (054) 654-6670
- 本 社 海 外 営 業 部 (092) 474-1808

本社 〒812-9588 福岡市博多区西月隈3-2-35 TEL092-411-2977 FAX092-441-0954

ホームページアドレス
<https://www.fuji-seiki.co.jp>

デモのご予約はコチラより▶



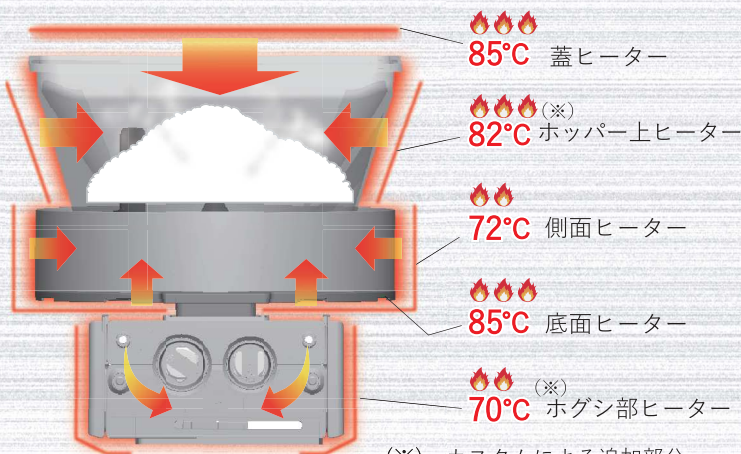
デモ・試作、承ります! 詳細はお近くの営業所・ホームページまで!

あなたのビジネスに合わせた、カスタムオプション

カスタム1 業界初 全面遠赤ヒーター

(オプション価格:1万6千円)

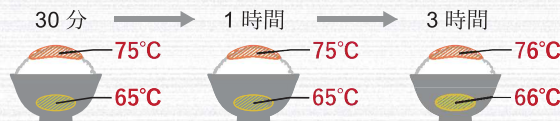
《5つの遠赤ヒーターによる各箇所の温度》



(※)…カスタムによる追加部分

全面保温設計により盛付け直前まで高品質な保温が可能です。また、密閉性も高いので、ご飯が持つ水分を最大限逃しません。※ご購入後の変更の場合、改造費として別途5万円必要になります。

(全面遠赤ヒーター) 飯投入後の待機時間と1杯目の盛付け温度



業務用保温ジャーに負けないホカホカ・つやつやの実力!

一般業務用保温ジャーとの飯温度と含水率の比較
炊き立てご飯投入後、10分ごとに盛付けたご飯を計測

	0分	30分	60分	120分	
芯温 (°C)	飯盛り達人3	97	Check! 76.1	72.8	67.3
	保温ジャー	97	54.5	67.7	61.1
含水率 (%)	飯盛り達人3	57.9	58.1	-	Point! 60.1
	保温ジャー	57.9	58.2	-	58.5

Check! ご飯の熱を奪わない保温設計
電源ON直後の保温ジャー(金属製内釜)は、熱を吸収しやすいのに対して、飯盛り達人3(樹脂釜)は熱の吸収を抑え、炊き立ての温度を活かした保温が可能です。

Point! 開閉回数が少ないから保温性が高い
保温ジャーは盛付け10分ごとに蓋を開閉する必要があるのに対して、飯盛り達人3は蓋を開閉せずに盛付けが可能です。

カスタム2 業界初 盛付けナビ

(特許出願中)

(オプション価格:2万円)

非接触

事前に容器ごとの盛付けグラム数を登録できます。盛付けミス防止、作業時間の短縮が可能です。



250グラム

容器を置くだけで、登録した量を自動盛付け。最大10種の登録が可能。

※容器ごとの重量差10グラム以上必要です。

飯盛り達人3設置

- 選手寮
- クラブハウス
- 埼玉スタジアム2002内レストラン

飯盛り達人3 活躍中

URAWA REDS

Family Partner

カスタム3 段積仕様

(オプション価格:9万円~)

ホッパー容量アップにより、補充の手間削減になります。

容量アップ

約2倍

20kg



上蓋一式有り/無し選択可能。

※写真は上蓋一式有り

カスタム4 新登場 さわりませンサー

(特許出願中)

(オプション価格:2万円)

非接触

盛付けたいグラム数に手を近づけるだけで、登録した量を自動で盛付けます。最大4種の登録が可能。

※ご購入後の変更の場合、改造費として別途4.3万円必要になります。



カスタム5 新登場 あんしん扉

新登場

あんしん扉

(オープン価格)

※お問い合わせください

セルフ提供におすすめ

あんしん扉を開けて、容器をセットします。盛付け完了時にはLEDが点灯し、初めての方でも取り出すタイミングがひと目でわかります。



盛付け中



盛付け完了

安全 あんしん対策

盛付け中に扉を開けると動作を停止させ、ブザーでお知らせ。扉を閉めると再び盛付けます。



※機械幅415mm

※対応容器サイズΦ210mm以下(形状・高さ等は要相談)

カスタム6 新登場

新登場

飯残量表示灯

ホール内機械設置店舗におすすめ

- 緑: 飯残量十分あり
- 黄: 補充お知らせ
- 赤: 飯残量わずか

壁付け仕様

(オプション価格:2.7万円)

厨房内の見やすい場所に取り付けが可能。(有線約5m)

※壁固定用の金具等はオプション価格に含まれません。※別途工事費が必要な場合有り。



据置き仕様

(オプション価格:3.8万円)

工事不要で、盛付機の周辺に設置することが可能。(有線約3m)



設置レイアウト例

