



仕様

商品名	巻寿司ロボット  
機種型式	たて巻専用/TSM-200XN よこ巻専用/TSM-200XNY・たてよこ兼用/TSM-200XNK
生産能力	1分間2~4本*具材により異なります。
本体寸法	幅38×奥行59×高さ56cm
本体重量	44kg
電源	100V
消費電力	MAX120W
酢飯容量	9kg(3升)

■ 巻サイズ：細巻(25mm)/中細巻(30mm)/中巻(35mm)/中太巻(40mm)/太巻(45mm)/極太巻(50mm)/ライスシート専用より付属1種を選択。

* 本体御購入時に上記各サイズ用巻カセットより選択付属の1種以外はオプションにて追加購入が可能です。
* 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。

『寿司』つ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MAX700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/重量23kg

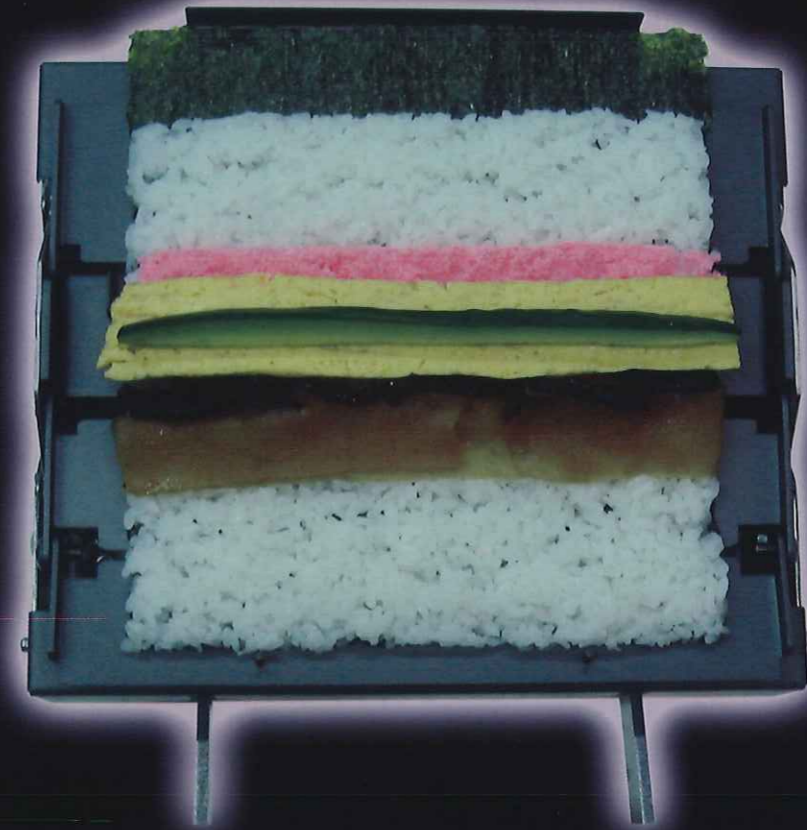


■スプレーオイル
寿司ロボットにセットしたしゃりを、スムーズに送る植物性潤滑オイルです。

■半自動にぎり寿司ロボット (TSM-09)
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/重量18kg

巻寿司ロボット/TSM-200XN

Roll Sushi Robot



手づくり感。

株式会社 エム・アイ・ケー

<http://www.mik-net.co.jp>

本社 〒336-0022 埼玉県さいたま市南区白幡5-6-20
TEL 048-861-0835 FAX 048-861-0955
東北営業所 〒983-0803 宮城県仙台市宮城野区小田原2-2-44
TEL 022-256-0351 FAX 022-256-0360
大阪支店 〒532-0001 大阪府大阪市淀川区十八条3-9-35
TEL 06-6150-6761 FAX 06-6150-6767
福岡営業所 〒813-0035 福岡県福岡市東区松崎2-8-16
TEL 092-674-2060 FAX 092-674-2061
名古屋営業所 〒454-0867 愛知県名古屋市中川区広田町1-42

製造元：(株)トッパ

top

美味しい『SUSHI』づくりをサポートする小型巻寿司ロボット/TSM-200XN

ローコスト・スタンダードタイプ。

充実した基本機能で巻寿司づくりを強力サポート。

コンパクト

本体幅38cm奥行59cmで省スペースに設置ができます。

細巻～極太巻に対応

巻寿司の仕上りサイズは各サイズに1台で対応できます。*うら巻も可能

たて巻・よこ巻に対応

希望の巻き方に合わせて、たて巻やよこ巻にも簡単に対応できます。*要オプション

スライド式カッター

スライド方式でしゃりを実際にカット。安全装置付の樹脂製で安心です。

生産能力

1分間に2～4本を巻くことができます。*具材の種類により異なります。



メンテナンス

シンプルな構造でメンテナンスも少なく、ベルトレスで消耗によるベルト交換の必要もありません。

W構造式ホッパー

二重構造のホッパーは外部の冷気や乾燥からしゃりを守ります。

しゃり残量お知らせ機能

しゃりが少なくなるとランプが点滅してお知らせします。

しゃり送り量調整機能

常に食感の良い巻寿司を作るために、しゃりの状態に合わせてしゃりの詰まり加減を調整できます。

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。

簡単洗浄。

パーツの取外しが簡単で少なくしゃりが付着しにくい素材を使用。洗浄も簡単で衛生的です。

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・仕出し料理店

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・・・



手づくり感のある「おいしさ」と「効率」を両立した、こだわりの独自機能。



食感の良い仕上り

ローラーに施した特殊溝(PAT)により、しゃりをつぶさずソフトに素早くのはし、最も大切な食感の良い巻寿司作りを素人の方が実現できます。



セミオートマッチック巻装置

職人さんが手で巻くように、中央に巻芯が入った筒層で美味しい巻寿司を素人の方でも効率良く簡単に作る事ができます。細巻・中巻・太巻への切替もユニット式でネジ等も無く簡単です。さらに高い安全性とメンテナンスが少ないのも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。



保温機能装備

ホッパー底面に保温機能を装備し寿司しゃりのおいしさを逃がさず適温で保ちます。

シンプルタッチパネル。

メモリー機能

お店の設定をタッチパネルに自動メモリー。巻物の切替時にはワンタッチでしゃりの『厚さ・長さ』を自動調整します。

しゃり厚さ調整機能

しゃりの厚さを+-ボタンで簡単に調整できます。

しゃり長さ調整機能

しゃりの長さを+-ボタンで簡単に調整できます。

巻カウント機能

巻いた本数を確認できるカウント機能付。

