



のりまきメーカー

持ち帰り寿司・宅配寿司・スーパーマーケットなどはもとより、惣菜店やそば・うどん店、食堂・居酒屋などさまざまな業態で、盛付け時に見映えがしてボリュームが出る、バリエーションが容易な巻き寿司は“使える”メニューです。しかし、きれいに大量に、となるとベテラン頼みで人件費もかさみがち。そこで、AUTEC “のりまきメーカー”の出番です。全自動でふんわり巻けて、コンパクト&ローコスト。きっと新たな集客につながります。

動画はこちらから



業務用のりまき成形機

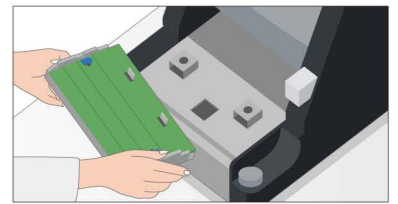
ASM890

特許申請済



NORIMAKI MAKER

新開発「SMDシステム」*採用により、スタートスイッチを押すだけで機械が巻ユニットを自動的に検知。切り替え操作が不要なので、設定間違いもなし。
*スマートマグネティック・ディテクティング・システム



巻ユニットを外して



巻ユニットを入れ替えて



スタートスイッチをワンタッチで完了



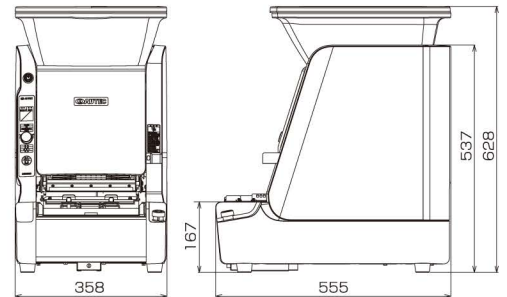
操作パネル



作業時間を大幅短縮！ 誰でもきれいに大量に最短6秒で1本仕上がり※1

- 新開発「SMDシステム」*2採用により視覚的&直観的操作で誰でもカンタン作業。作業者のストレスを軽減。
- ベテラン並みのふんわりシャリ板をボタン一つでスピーディに成形。新機構「NUWシステム」*3採用で、いちだんと食感の良いのりまきを均一に製造。
- 再コーティングの必要がなくランニングコストを大幅に低減。樹脂剥がれによる異物混入の不安を解消。
- 狭い厨房スペースにも設置可能*4。

※1 細巻・当社作業条件による ※2 スマート・マグネティック・ディテクティング・システム
※3 ニュー・アップリフト・ラッピング・システム ※4 2022年9月当社調べ



電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	50W
のり巻き 成形サイズ	細巻き、中巻き、太巻き、裏巻き(中、大)、横巻き(※特注) ※横巻きの場合は巻ユニットの他に本体の仕様変更が必要
成形能力 (圧延/巻き連続動作)	細巻き(S) : 400本/時 中巻き(M) : 360本/時 太巻き(L) : 343本/時 ※当社作業条件による
ホッパー容量	標準:約6.6kg(約2升) オプション:約10.0kg (約3升)
外形寸法	幅358×奥行555×高さ628mm ※電源コード、ネジ凸部含まず
質量	約43kg

