

仕様

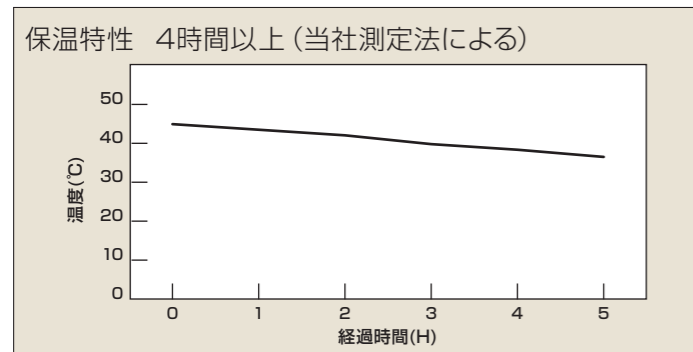
能力	寿司 0~1800個/毎時(20g時) ※1 おむすび 0~750個/毎時(100g時) ※1
寸法	直径 445mm 丸型(蓋を含む) 高さ 390mm(架台は含まず)
電源	AC100V 50/60Hz共用
最大消費電力	動作時 150w 待機時 65w
ホッパー容量	約6.5kg(約2升)
ヒーター設定範囲	10~80℃ ※2
保温特性	4時間以上 ※3
シャリ量目	寿司 約16g~25g ※4 おむすび 約50g~100g ※4
おむすび製品形状	三角形/65, 70 オプションで小判型もあります 
重量	約13kg
電源コード	2m アース端子付き

※1 量目によって変化します

※2 ヒーター自体の温度です。直接シャリの温度を表してはいません

※3 45℃のシャリ6kgを入れ、ふたを閉めた状態で36℃まで低下する時間

※4 シャリの温度により変化します



ご購入方法

現金お支払い	リースお支払い
●契約時………1/3	6年リース
●納品試運転時…現金残額	税法上経費で落とせます

見て、触れて、実演できる
オペレーション・ショールームへぜひお越し下さい

製品に関するお問合せは
Webお問合せフォーム▶



SUZUMO
WE LOVE RICE
食の「おいしい」や「温かい」を世界の人人々へ

<https://www.suzumo.co.jp> (国内)
<https://www.suzumokikou.com> (海外)

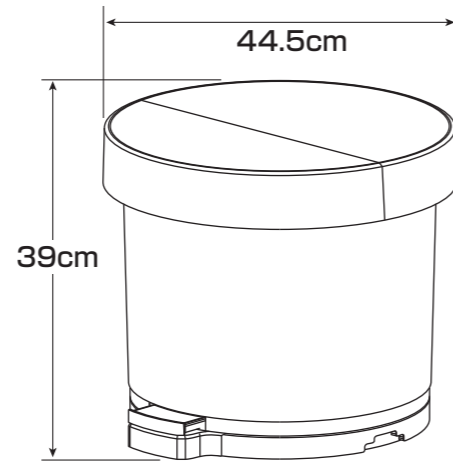


全国ネットワーク 詳細はこちら

□ 本社 〒164-0001 東京都中野区中野4-10-1 中野セントラルパークイースト TEL03-3993-1371(代)	□ 岡山出張所 TEL086-239-9260(代)
□ 札幌営業所 TEL011-876-9339(代)	□ 広島出張所 TEL082-836-5000(代)
□ 仙台営業所 TEL022-235-0861(代)	□ 大阪営業所 TEL072-728-9007(代)
□ 盛岡出張所 TEL019-613-2361(代)	□ 北陸出張所 TEL076-201-8799(代)
□ 名古屋営業所 TEL052-768-7030(代)	□ 広島営業所 TEL082-836-5000(代)
□ 東京工場：埼玉	□ 海外拠点：アメリカ合衆国 (CA, NJ) ・シンガポール

特長

- どこから見てもシャリ櫃そのもの。機械イメージは全くありません。
- 内部部品の交換で、寿司とおむすびどちらも製造可能。
- 職人の技を見事に再現する高性能。採用したその日から、誰でもプロ同様の握りが可能です。
- 本体、蓋共にウレタン発泡充填による断熱構造を採用。さらに「保温機構」内蔵で、人肌温度の寿司、炊きたて・あつあつのおむすびなど、自在に温度設定ができます。
- 量目は細かく調節が可能。握るスピードも自由に選択できます。
- 「やわらかモード」の採用により、モード切替えて10段階のやわらかさを設定できます。
- シャリにやさしいスクリュウ搬送による、シャリ供給機構を採用。さらに垂直成形機構により、シャリに空洞を作る中空成形を実現しました。(PAT)
- 特殊吸水シートによる結露制御機能で、内部の結露発生を防止します。
- 家電並みの簡単な操作性で、使い易さを重視した集中操作パネル。分解洗浄も簡単に行えます。
- 重さ約13kgの軽量・コンパクト設計。移動もラクラク行えます。



- 機械のお取り扱いに関しては、取扱説明書に基づいて行って下さい。
- 機械能力は性能を表しています。作業を行う方によって異なる場合があります。
- 仕様及びデザインは、予告なく変更する場合があります。

SUZUMO
WE LOVE RICE
食の「おいしい」や「温かい」を世界の人人々へ

人肌の寿司とアツアツおむすび、いつでもつくりたての
ぬくもりを提供します。パーツ交換で一台二役の魅力!

寿司・おむすび兼用 お櫃型ロボット SSG-GTO

握るスピードは

寿司:最大1800個/時、おむすび:最大750個/時



保温機構
内蔵



寿司・おむすび兼用 お櫃型ロボット SSG-GTO

内部部品の交換で、
寿司とおむすび
どちらも握れます!



■温度設定が自在です。人肌温度の寿司から、炊きたて・あつあつのおむすびまで。

人肌のぬくもりと、握りたての美味しさを伝える優れた保温・保湿効果。

■どこから見てもシャリ櫃そのもの

どこから見てもシャリ櫃そのものの外観で、機械のイメージは全くありません。対面販売、立ち寿司に威力を発揮します。

■10年以上経験を積んだ職人の握り

人肌に握る美味しさに、プロが絶賛する空気を抱いた浮かし握り。シャリに空洞を作る特殊技術(PAT)を持ったソフトな握りです。

■握るスピードは調節自由、大きさも自由にコントロールできます

ニーズに合わせて握るスピードは、寿司0~1800カン、おむすび0~750個(毎時)。

■家電並みの使いやすさ

誰でもプロ同様の寿司作りが可能になる、家電製品並みの操作性と、簡単な分解洗浄。重さ約13kgの計量サイズで、持ち運び・移動もラクに行えます。

寿司

人肌の温度で握る美味しさそのままに
プロ並の握り技を見事に再現します。



使い易さを重視した、集中操作
パネル。ワンタッチ開閉・引出構造
により、操作パネルを本体に内蔵。
すっきりとしたお櫃そのものの
外観を保ちます。



シャリを浮かし、空洞を作る、10年以上の経験を積んだ
プロの握り技。保温装置の働きで常に人肌の温度で握り
ます。温かなぬくもりで、ネタと調和の取れた美味しさです。



立ち寿司・回転寿司等、対面販売に

テイクアウトに

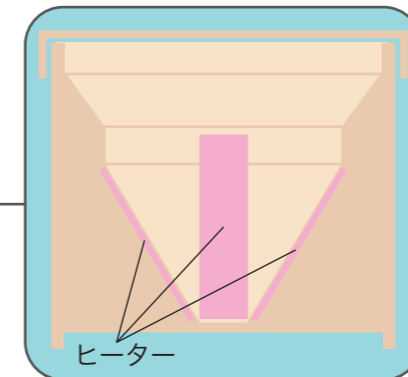


温かなぬくもりの美味しさで、お好みの具を
ふっくらと握る、手作りの味を提供します。

おむすび



蓋は分割開閉ができ、作業エリアのみ
の開閉が可能。さらに蓋の内部特殊
吸水シートにより、結露を抑え、保湿
効果を一層高めます。



ウレタン発泡充填による特殊断熱構造
と保温機構の内蔵で、優れた保温・
保湿性を発揮。約4時間以上、理想の
温度を維持します。



空気を均一に抱いた、手握り同様のソフトな美味しさ。炊き
立てご飯を入れて、アツアツ握り立てのおむすびを提供
できます。三角の他、小判、丸型も出来ます(オプション)。



小判型おむすび



ビッグサンド

外観は木目仕上げで、まさにお櫃そのもの。
機械のイメージは全くなく、店舗カウンター内でも
違和感がなく、演出効果も抜群です。