

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。

●標準仕様
●本体寸法

	高さ (mm)	幅 (mm)	奥行 (mm)	重量 (kg)
細巻	55	350	168	1.5
中巻	65	350	205	2.0
中巻(横巻き)	65	350	205	2.0
太巻	80	350	265	2.5
太巻(横巻き)	80	350	265	2.5
上巻	80	350	265	2.5

●シャリ量・仕上がり寸法

	標準シャリ量 (g)	海苔の大きさ	仕上がり寸法 角×長さ(mm)
細巻	約85	縦12枚	25×185
中巻	約140	縦23枚又は140mm	35×185
中巻(横巻き)	約150	横34枚又は140mm	35×205
太巻	約220	縦1枚	45×185
太巻(横巻き)	約250	横1枚	45×205
上巻	約285	縦1枚	50×185

※シャリ量は具材の量により多少調整して下さい。

①のり巻機 卓上 まきの助

長男坊
細巻 (6335110)
中巻 (6335120)
中巻(横巻き) (6335130)
太巻 (6335160)
太巻(横巻き) (6335140)
上巻

<特長>

- 持ち運び可能な卓上型なので、狭い厨房でも大丈夫です。
- 誰もが即日より職人並の巻物を均一につくることができます。
- 巻物の出来上がりは角巻で、具材もきちんと中心に入ります。
- ロケットにはだせない“まき”同様の食感が得られます。
- 人気商品の卵クリーム巻なども簡単に作ることができます。
- 洗浄の簡便、分類などの手間はありません。
- 生産能力
細巻 巻一約150本/時間
太・上巻 約90本/時間
中巻 約120本/時間
※上記本数は作業状況により異なります。

使用手順



1.海苔を指定の位置に置き、その上に具材をカチッと音がなるまではめ込み、治具の内側部にシャリを均等に敷き詰めます。



2.治具を外し、シャリの約中心部分に具をのせます。



3.片方の手で機械を押さえ、片方の手で取っ手を前に引きます。



4.取っ手を元の位置に戻し、のり巻きを上部に半回転させて出来上がりです。

簡単です



②シャリ玉機 卓上 すしの助

長男坊
本体寸法: 350×156×H57mm
重量: 2.0kg
電源不要、メンテナンス不要、超小型サイズで、丸洗いOK。
20g用 (7238610) と 25g用 (7238620) をお選び下さい。

<特長>

- 押し型ではなく、左右両側と、上からの本格的な手取り感覚で、食感、形は最高です。
- 1時間で約100人前のプロのシャリ玉が、パート、アルバイトさんでも置れます。
- 丸洗いOK
- 電源不要、メンテナンス不要、超小型サイズで、狭い厨房でも安心です。
- 生産能力 約600個/時間
※上記本数は作業状況により異なります。

③のりまきカッター ASM200 手動式

タテ巻 4カン用 約44mm (7346400)
タテ巻 6カン用 約30mm (7346500)
タテ巻 8カン用 約22mm (7346600)
ヨコ巻 10カン用 約20mm (7346700)
外寸: 440×340×H340mm
重量: 約11kg
能力: 細巻、中巻 約20本/分
太巻 約10本/分

- ハンドルを回すだけで、誰でもきれいにのりまきを等分にカット。
- ユニット交換で太巻は6・8カン、よこ巻なら10カン切りに対応。
- 安全カバーを装備し、作業中は刃に触れる心配なし。
- シルバーストーン加工したカッターとワイパー機構内蔵で、刃はクリーン。

使用手順



1.シャリを置きます。



2.両手で引き上げ握ります。

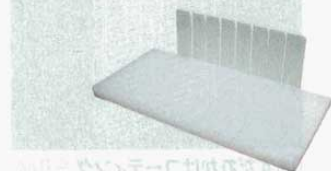


3.形を整えます。



4.完成です。

簡単です



④のり巻用カット治具「カット君」

●能力・仕上がり寸法

商品名	型 式	能 力	カット後1個あたりの仕上がり寸法:角×幅(mm)
6カット用 (8639500) (標準キット)	CH-6S	細巻 8本 (4本2段)	約25×30.5
		中巻 3本	約35×30.5
8カット用 (8639600) (標準キット)	CH-8S	太巻 2本	約45×22.5
		上巻 2本	約50×22.5

●オプション

商品名	型 式
ゲージ板 6カット	CH-6G (8639700)
ゲージ板 8カット	CH-8G (8639800)
まな板	CH-MK (8639900)

<特長>

- 初心者でものり巻をつぶさに、均等にカットする事ができます。
- 丸洗いOK!
- 小さく軽量で持ち運びが簡単! 設置場所を選びません!!

⑤手動巻き寿司カッター MC-1000 (1212900)

外寸: 470×300×H530mm
重量: 約5kg
生産能力: 15~30本/分
●切れ味を重視し、かつ安全性を高めた省スペースのミニタイプ。
●手動ながら切り口あざやかに連続カットが可能。
●別途、設置費がかかります。

⑥巻き寿司カッター RC-II

6巻切タイプ 30mm (1139800)
8巻切タイプ 22mm (1139900)
サイズ: 370×370×H570mm
生産能力: 400~600本/時
※切れ味抜群。アタッチメントの交換で6巻切、8巻切も可能。

⑦18-8 軍艦のりケース (1140000)

200×38×H94mm
適用のりサイズ: 195×33mm
セット枚数: 100枚

スープ漉し類

オーブンウェア・デリカプレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・おにぎり・抜型類

フードパン・天板・バット類

給食道具・ストレーナー類

バスボックス・コンテナ類

薬味入・シールウェア容器

ボール・ザル・水ます

はかり・タイマー・温湿度計