

生產速度可調，最大產量**4800**個/時，  
可滿足您不同時間段的需求，節省人工。提供口感鬆軟且美味的壽司。

# 小型壽司成型機 SSN-JLA/JRA

日本製造，按照  
日本食品加工機安全  
及衛生標準設計  
製造的機器



為預防零件丟失和混入異物，  
所有接觸米飯的部分全更新為藍色。

## 可生產形狀美觀，口感良好，美味的壽司飯糰！

獨創的攪飯方法，飯粒不粘連，飯糰鬆軟而不散，口感良好  
握飯糰的壓力從硬到軟，可做廣範圍的調整。

## 使用食品級無毒環保材料， 米飯接觸的部零件可拆洗，安全衛生

米飯供給部設計在較低位置，女性也可輕鬆操作！  
少量多次供給米飯，使生產出的壽司飯團更加可口美味。

## SSN-JRA為轉盤反方向旋轉型號。

飯糰成形轉盤有“順/逆”兩種時針供您選擇，  
解決您不同環境的操作需求。

## 獨創不切割飯粒的生產方法！

採用獨自開發的髮梳型切割刀，不切割飯粒，  
從而使米飯不因切割過程受損，  
成型後的壽司飯團柔和鬆軟。

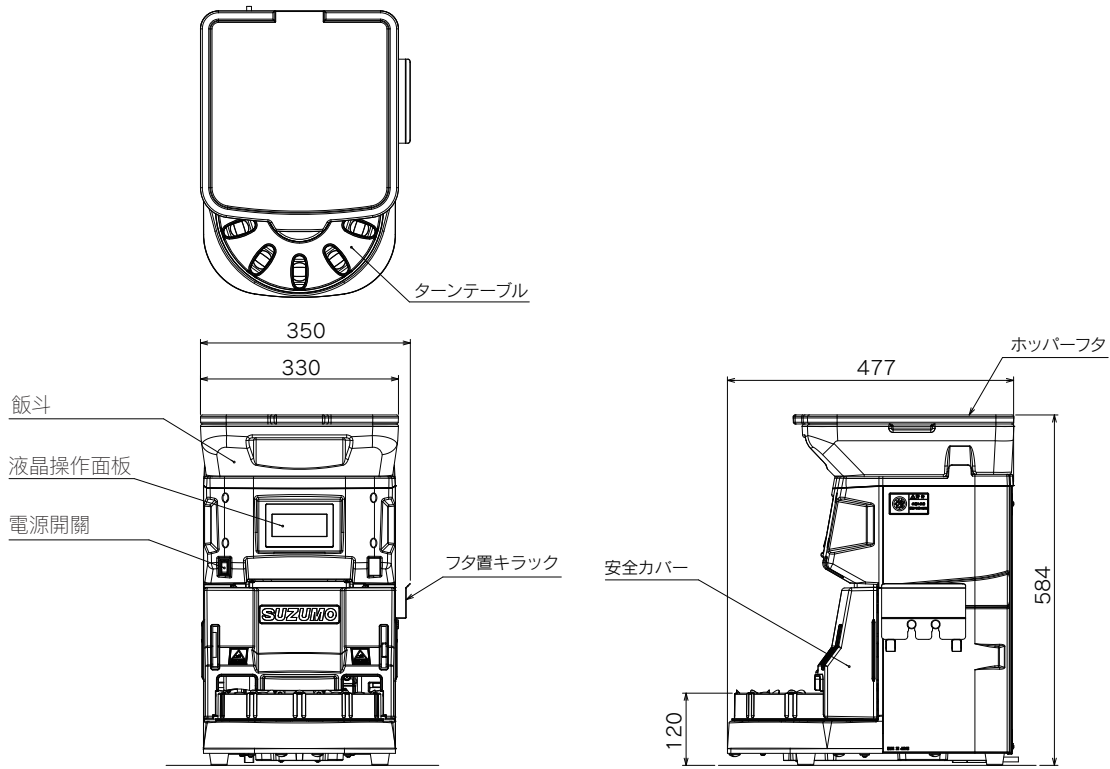
## 採用高精度液晶觸摸式操作屏幕！

智能微電腦配置，故障報警採用動畫模式，簡單易懂。

## 為滿足客戶希望可以裝入更多米飯的需求

標準的飯斗容量約為6kg，  
新增的大飯斗容量增加到約為10kg。

## ■外形図



## ■規格

生産能力	3000, 3600, 4200, 4800 個 / 毎小時 (可切換) ※每個壽司飯糰重量在 20g 以下時的 生産能力可達 4800 個 / 毎小時 ※每個壽司飯糰重量在 21g 到 25g 時的 生産能力會有輕微的下降。
尺寸	配置小飯斗時: 350W×477D×584Hmm 配置大飯斗時: 362W×479D×670Hmm ※以上尺寸包含飯斗蓋架。
電源	AC100V、50/60Hz
最大消耗電力	180W
飯斗容量	小飯斗: 約 6kg 大飯斗: 約 10kg
飯糰形狀	可從 5 種形狀中選擇
飯糰重量	15~25g
握飯糰的壓力	從軟到硬 (分 7 階段調整)
機身重量	約 25kg
保溫裝置	標準配置 (「ON」「OFF」可切換, 溫度可調節)
升級配置	WASABI 裝置 GUNKANMAKI 裝置 壽司飯糰移送裝置 TEMARI 裝置 其他

## ■特點

- 飯斗位置低, 填充米飯更為容易。
- 計量的核心控制功能升級, 低密度的條件下也可以進行均等的計量, 可生產比以往更鬆軟更接近手握壽司的飯糰。
- 採用獨自開發的髮梳型切割刀, 不切割損傷飯粒, 讓生產出的壽司飯糰形狀更飽滿。
- 採用液晶觸摸式操作屏幕, 使操作更加簡單。彩色液晶触屏中文显示智能微电脑配置, 故障報警採用動畫模式, 簡單易懂。
- 可設定生產數量, 根據客戶的要求生產所需數量的壽司飯糰。在生產軍艦型壽司和小量生產時非常方便。
- 簡潔的構造讓機器更容易保持清潔, 簡單的拆裝讓清洗變得更加容易。

※請在供給米飯前將米飯攪拌鬆弛。尤其是低於 40°C 和經過真空冷凍的米飯, 必須將米飯攪拌鬆弛后再投入飯斗。

■機器的使用方法以使用說明書為準。

■上述生産能力均為設計性能。在實際使用過程中可能會出現差異。

■機器的規格及外觀, 若因改良不能及時通知請給予諒解。



海外營業部

〒176-0012 東京都練馬区豊玉北2-23-2  
Tel. 81-3-3993-1407 Fax. 81-3-3993-1756  
e-mail overseas@suzumo.co.jp  
URL http://www.suzumokikou.com



Suzumo Machinery Co., Ltd.

Overseas Business Division

2-23-2, Toyotamakita, Nerima-ku,  
Tokyo 176-0012, Japan  
Tel. +81 3-3993-1407 Fax. +81 3-3993-1756  
e-mail overseas@suzumo.co.jp  
URL http://www.suzumokikou.com

雅麗盈設備有限公司  
Apex Noble Equipment Limited  
Unit 5, 18/F, Wah Chun Industrial Centre,  
95 Chai Wan Kok Road, Tsuen Wan, N.T.,  
Hong Kong.  
香港新界荃灣柴灣角街95號華俊工業中心18樓5室  
Tel: (852) 3690 1333, 3690 1338  
Fax: (852) 3690 1339  
Website: www.anel.com.hk