

給食器材

<p>製品名：小物成形機Ⅱ</p>	<p>製品説明</p>
	<p>毎時3,300個の生産が可能になりました。おむすびの握り具合も、タッチパネルで簡単に調整できます。部品の分解組立が更に簡単になり、お手入れもラクラクです。</p>
<p>製品名：にぎってPONⅢ</p>	<p>製品説明</p>
	<p>100gの三角おにぎりを毎時1,500個という頼もしい供給力です。コンパクト設計だから、うどん屋、おにぎり専門店、惣菜コーナー実演販売、小規模の外食店舗などにも気軽に設置できます。(※温飯用)</p>
<p>製品名：にぎるくんⅡW</p>	<p>製品説明</p>
	<p>誰でも美しい形のおにぎりを簡単に作ることができます。電源不要で移動やお手入れも楽々。丸洗い可能。</p>
<p>製品名：袋開口機フータ</p>	<p>製品説明</p>
	<p>フィルム包装作業を省力化できます。抗菌・防カビフィルタを搭載し、異物混入リスクを軽減できます。</p>

製品名：卓上シャリ玉成形機VI	製品説明
	<p>ホッパー容量は製造に合わせて変更可能でシャリ玉の取出し円盤が低く作業がしやすい。</p> <p>独自のスパイラルホグシとキャッチシャッターです。</p>
製品名：飯盛り達人3	製品説明
	<p>ご飯の残量をパネルに表示して蓋を開け閉めして確認する必要がありません。ホッパー内部・フタの全面加熱でしっかり保温供給部気密性向上で保湿性もアップ。</p> <p>分解組立が分かりやすく、洗浄も出来て衛生的です。</p>
製品名：自動定量盛付け機	製品説明
	<p>5つのオートマチック機能(自動容器供給機能・自動リフト機能・生産管理機能・量目自動調整機能・作動状態表示機能)で、給食の弁当盛付けから生産管理まで、確実な省力化を達成します。</p>
製品名：小型パスタ機II	製品説明
	<p>小型で真空ミキサー搭載、真空のミキシングにより浸透圧による均一なドゥーができます。ノズルの形状を変えるだけで、様々なパスタを作ることができます。</p>

製品名：パスタ 2	製品説明
	<p>生地投入時に真空が途切れない連続真空製麺が可能であり、麺カッター、コンベアドッキングにより作業効率がアップします。</p> <p>真空が生み出す生パスタの食感、美しさはそのままに、生産能力が格段にアップしました。</p>
製品名：ハイパーオイルFX	製品説明
	<p>高純度に精製された順植物油を使用しておりますので、無味無臭で食品に影響を与えません。</p> <p>酸化安定性に優れていますので食品・機械・容器等に安心してお使いいただけます。流動性が良くベタつきません。</p>
製品名：ホワイトF-1・F-2	製品説明
	<p>酸化安定性に優れているので、匂い・色調・味覚が長期に渡って変化しません。</p> <p>凝固点・粘度が低い為、流動性が良くベタつきません。</p>