

裏巻きロボット SVR-BXA

創作寿司による新メニュー展開に。
手作業では難しい裏巻きを、
均一かつきれいに仕上げます。

商品のバリエーションが広がります

海苔を内側に巻き込む「裏巻き」を簡単・手軽に作れる
専用機です。カリフォルニアロール、ドラゴンロールなど、
自由な発想でメニューの幅が広がります。

長さ・太さの設定は自由

ボタン操作で、巻きの長さや太さを調節。細巻きから中巻き・
太巻きまで、お好みのサイズに成形可能。



シャリを潰さず
均一な仕上がり!



仕様

型番	SVR-BXA-JP	量目	細巻き：約80g、太巻き：約285g
機械寸法	390W×580D×641Hmm	ホッパー容量	約8.5kg (約2.5升)
	フタ置きラック含む幅 408Wmm	電源	AC100V~240V 50/60Hz
生産能力	細巻き：約350本、太巻き：約250本/時*	消費電力	160W
	*手作業時間3秒含む	機械重量	41kg

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▶

