

全自動刺身スライサー3機種

人手不足でもスライス量産

フィレスト販売

寿司種に使える刺身スライスで量産したいなら、フィレストを省人・省力化し、レスタ販売(株)(川崎市、ニッポ)にサクを置けば、

平口克美社長の製造・販売する「全自動刺身スライサー」が最適だ。外ならないため、導入後すぐ職人顔負けの美しさで寿司種の大量生産が行える。

機種には、初期から発売している標準タイプに加え、十分な設置スペースがとれない顧客向けに、用意したコンパクトタイプ、今年リリースした大型タイプの3種類ある。

また、富山名産のマス寿司に欠かせない、シラスがとれない顧客向けに、ト状のマスの身を自動で切り出す「ホリゾンスラブ、今年リリースした大型タイプの3種類ある。マスの身の水平切りは最新機種の大型タイプは、サクではなくフィレが厚さ3ミリのシートを1枚切り取る間に同機は10枚を自動で量産する。



マス寿司生産を効率化する「ホリゾンスライサー」

全自動刺身スライサーで仕上げたハマチの刺身スライス