

ロボット回転釜

OMNI オムニ

あらゆる自動化で厨房が変わる！

調味料投入 / 内釜洗浄 / 内釜攪拌 / 温度制御

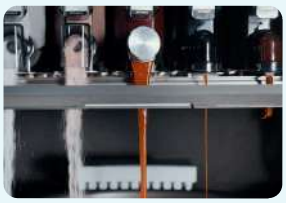
こんなお悩みはありませんか？

- ☑ 人手不足により店を回すので精一杯
- ☑ 人財が育たない、育てるのが大変
- ☑ 作り手によって味のばらつきがある
- ☑ 調理工程をスマートにしたい
- ☑ 省人化・省力化を進めたい
- ☑ 忙しくてレシピ開発に手が回らない

＼ これらすべてが全自動 ／

全13種類の調味料を自動で計量・投入

液体調味料6種類、粉末調味料5種類、水溶き片栗粉、油を**自動で計量し調理中の釜に投入**します。味付けが均一なため、作り手による味ムラはありません。



攪拌が自動だから鍋返し不要

料理合わせて**スピードも角度も計算された攪拌**を行うため、人の手でかき混ぜ続けるという過酷な作業が不要です。貴社の健康経営促進のサポートをします。



最高温度350℃で自動温度制御

食材が**一番美味しく加熱される温度に自動で調整**しながら加熱することで、野菜はシャキシャキ、肉はふっくら！食材の美味しさを最高まで引き上げます。

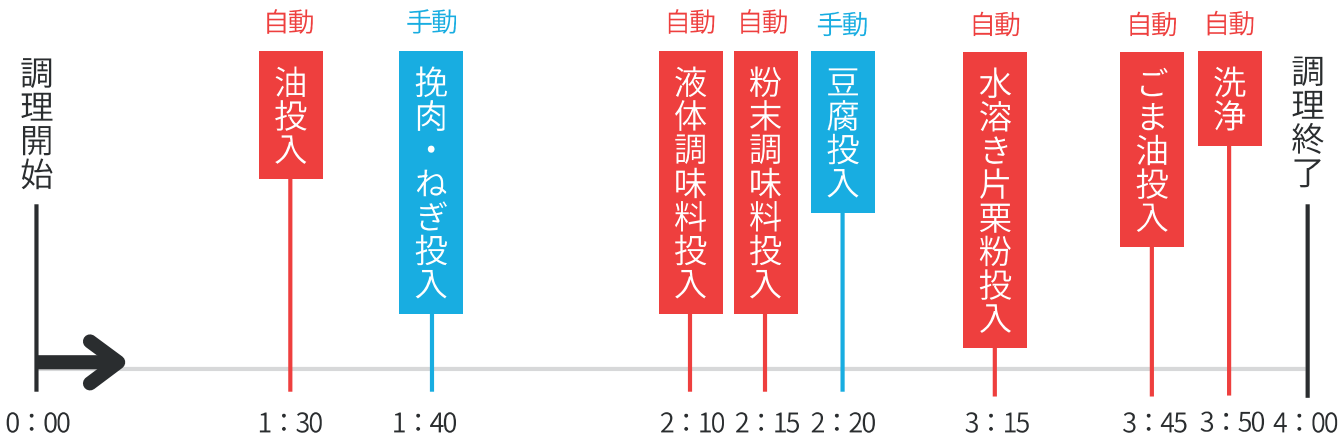


6種類の自動洗浄モード

調理完了後、**鍋の位置を調整し、自動で洗浄**を行います。盛り付け作業をしている間に洗浄まで終わってしまうので、すぐに次の調理を開始でき効率的！



調理例　麻婆豆腐



たった2回食材を入れるだけ！

あとはプログラム通りにOMNIが調理。だから味ブレしません。

メニュー　※他社メニュー参考

静岡



沖縄



横浜



福岡



富山



神戸



服部工業株式会社

愛知県岡崎市羽根町字若宮30番地

電　話：0120-181-249

ファックス：0120-842-860

製品詳細
資料DL⇩

