



RT CORPORATION

冷凍食材フライヤー投入システム

minite[®]



冷凍食材フライヤー投入システム minite® <ミニテ>

フライヤー投入工程の課題を解決する
新たな専用装置



フライヤー投入工程の課題

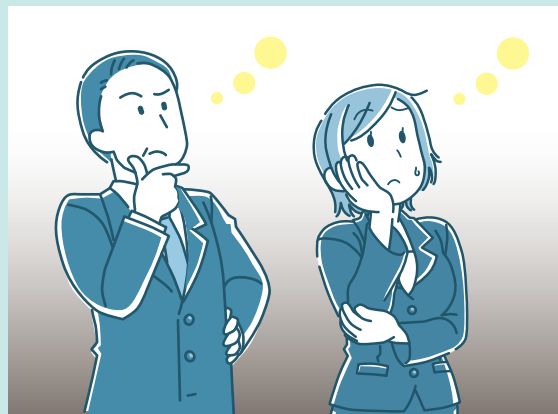
現場の課題

- 高温多湿、油跳ね、凍傷
- 人手作業に依存
- 多品種で自動化が難しい



企業の課題

- 人手不足 深刻化、賃金上昇
- 生産性の維持が困難に
- 採用活動は業務を圧迫



■ minite®の特徴



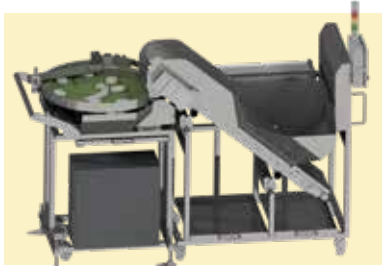
■専用装置で高速

- ・専用装置型で高速な投入
- ・性能 最大 1,600 個 / 時間※1



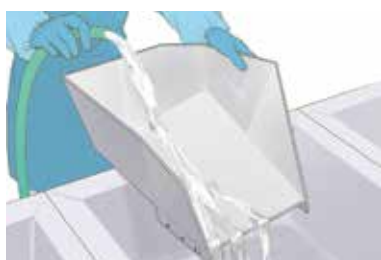
■大容量のホッパー

- ・コロッケが 300 個※1 投入可能
- ・投入中、他の作業が可能に



■移動可能な構造

- ・キャスター付きで簡単に移動

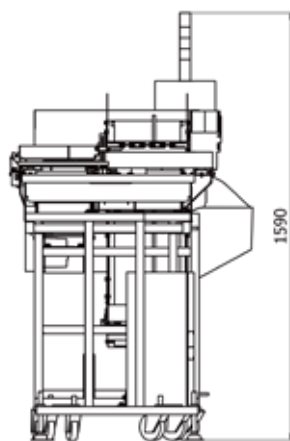
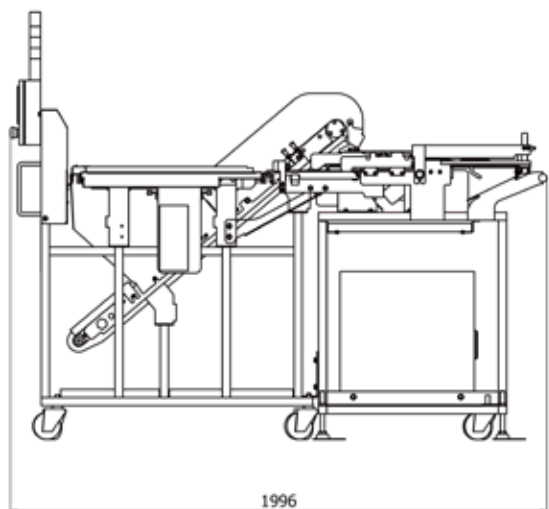
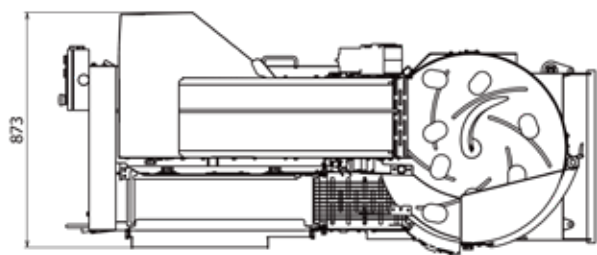


■衛生的

工具なしで部品を外した後
装置は丸洗いが可能※2

minite

※1 本性能および容量はコロッケの実績値、
食材のサイズに応じて変わる
※2 本画像はイメージ



■主な仕様

対応食材：楕円形の冷凍フライ
(コロッケ、白身フライ、カツなど)※

性能： 1,600 食 / 時間
(60g のコロッケ・社内測定値)

サイズ： 1996×873×1590 mm

電源： AC100V

※食材は事前テストも可能です。
お気軽にご相談ください
本仕様は暫定、予告なく変更することがあります

現在予約受付中
2025年6月発売予定

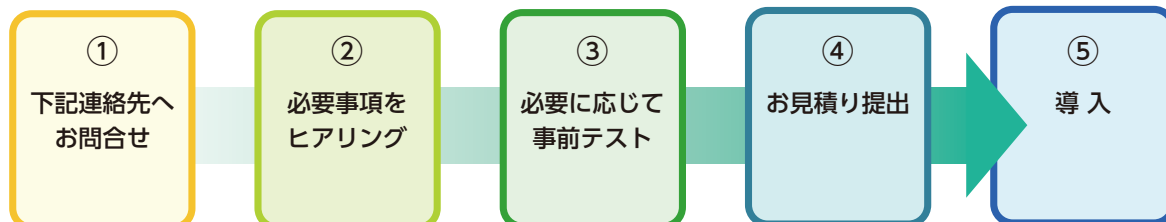
■ 本体価格：800 万円（税別）
別途設置料がかかります

自動化するなら今

本装置を導入し、人員配置を工夫することで
約 3 年で投資効果が見込める

賃金は高騰する、単純作業は機械へお任せし
貴重な人手は効果的に

導入の流れ



人による作業の自動化のご相談承ります。
気軽にご相談ください。

お問合せはこちら

E-Mail : sales@rt-net.jp
TEL : 03-6666-2566 (代表)※

※ 電話にはオペレーターが出ます。
貴社名、ご担当者様の氏名、minite® の問合せである旨をお伝え下さい。

