





## Notre société

**Sakura France Service** dès 2007 a tissé des liens avec des entreprises japonaises que nous souhaitons représenter sur la France puis sur l'Europe.

Nous avons obtenu une exclusivité de représentation de la société **Top, Inc.** (spécialiste des machines destinées à la production de Sushi et Maki) en France. Nous avons ensuite obtenu la prise en charge du développement commercial de cette marque vers l'Europe. Sakura France Service a réussi une parfaite collaboration en affichant une transparence dans les méthodes de travail et une rigueur dans le fonctionnement avec nos partenaires japonais.

Ceci nous a permis d'élargir par la suite notre gamme de machines en partenariat avec d'autres marques Japonaises comme **KUBOTA**.



## Notre métier

**SAKURA France SERVICE** est une société de **distribution et de développement** Européen de **matériels professionnels de marque japonaise**. Nous sommes des spécialistes de l'organisation de la production de Sushi pour les restaurateurs, traiteurs, industriels et laboratoires de production.

Plus que de la distribution, nous effectuons **une réelle consultation pour connaître les besoins de nos clients**. Nous avons développé en France un réseau de **vente, de SAV et de formation** afin de pouvoir garantir à nos clients un service irréprochable.

## Nos Produits

Notre gamme se compose de machines compactes, robustes avec des rendements excellents.

### Les étapes de la Production des Makis et Nigiris





## Nos machines permettent

- De diminuer les risques liés à l'hygiène.
- De pouvoir recruter une main d'œuvre moins qualifiée en conservant de l'efficacité.
- D'augmenter la productivité.
- De réduire les coûts et d'augmenter la rentabilité.
- D'augmenter la régularité de l'apparence produit.

**Ensuite la qualité des matières premières fera la qualité du produit fini.**



# Focus sur notre gamme

## Préparation du riz



### Machines de fabrication



**KS726**  
Mélangeur de riz



**KP90KN**  
Laveur de riz



**TK2**  
Découpe Makis Sushis



**TSM07**  
Nigiris Sushis



**TSM900 RS**  
Tapis de riz



Autocuiseur de riz



**KP72PA**  
Laveur de riz



**TSM09**  
Nigiris Sushis



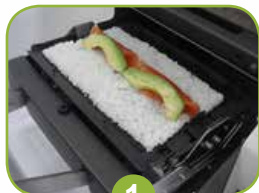
**TSM900 RSR**  
Makis Sushis

# Machine TSM900

Fabrication de Makis



## Classique



1

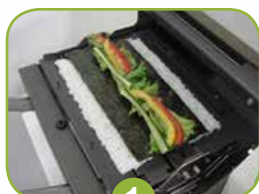


2



3

## California



1



2



3

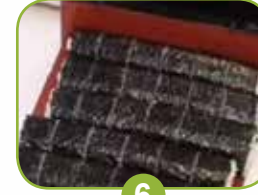
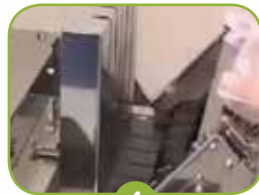




# Trancheuse à Makis TK2

Fabrication de Makis

## Etapas







## Caractéristiques techniques



Nom du produit  
Modèle / Type

ROLLIN MASTER  
Robot Tablette Nori pour Makis

Taille

TSM-900RSR  
38Lx60lx50H cm

Alimentation

100 à 240V

Puissance

Maximum 120W

Poids

39kg/86lbs pour 100 à 120V  
42kg/93lbs pour 220 à 240V

Capacité de distributeur

9kg/20lbs

Capacité productive

Nbre de feuilles : maximum 120 à 240/heure  
\*selon la longueur de chaque feuille.



Nom du produit

MAKI SUSHI CUTTER (TK-2)

Taille

36Lx41lx58 cm

Poids

18 kg / 38 lbs

Capacité productive

700 rouleaux par heure





# Machine T5MO9

Fabrication de Nigiris (boules de riz)



## Etapes



1



2



3



4



Ajustement de la  
compression du riz



# Machine full automatique TSMO7

## Fabrication de Nigiris (boules de riz)



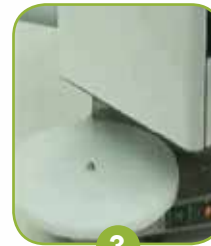
### Etapas



1



2



3



4



5



6



## Caractéristiques techniques



Nom du produit  
Modèle / Type

**SAMURICE.JR**

Robot de table semi-automatique  
TSM-09Mini. Fabrication boules de riz.  
30Lx48lx45H cm

Taille

Alimentation

100 à 240V

Puissance

Maximum 60W

Poids

18kg/40lbs

Capacité de distributeur

3kg/7lbs

Capacité productive

2000 boules/h 18 à 22g pour des nigiris sushis (boules de riz)  
1040 boules/h 24 à 30g pour les Makunouchis et Inaris

Nom du produit  
Modèle / Type

**SAMURICE**

Robot automatique  
TSM-07. Fabrication boules de riz.  
30Lx48lx59H cm

Taille

Alimentation

100 à 240V

Puissance

Maximum 90W

Poids

23kg/51lbs

Capacité de distributeur

4.5kg/10lbs

Capacité productive

2800 boules/h 18 à 22g pour des nigiris sushis (boules de riz)  
2240 boules/h 24 à 30g pour les Makunouchis et Inaris



## Laveurs de riz



### Efficacité

Automatisation de la quantité d'eau et du temps nécessaire selon le volume de riz à laver

**Kubota**



## Caractéristiques techniques



Nom du produit	KP72PN
Taille	418x515x1400 mm
Poids	36 kg
Charge de riz maximum	6 kg
Quantité de riz par cession	De 1 kg à 6 kg
Temps moyen de rincage	3 mn / 6 kg
Consommation électrique	AC220 50 Hz maxi 100W
Consommation d' eau	5 à 20 litres / minutes

Nom du produit	KP90KN
Taille	621x600x1838 mm
Poids	87 kg
Charge de riz maximum	7,5 kg
Quantité de riz par cession	De 1,5 kg à 7,5 kg
Temps moyen de rincage	4 mn / 7,5 kg
Consommation électrique	AC220 50 Hz maxi 1,1 kW
Consommation d' eau	5 à 20 litres / minutes
Stockage de riz disponible	130 kg



## Mixeur de riz



### Efficacité et Simplicité

Programmez les fonctions de mélange, de refroidissement et de repos, insérez le riz et le vinaigre selon vos préférences, il suffit ensuite d'appuyer sur « start ». Votre programme est conservé et pour la prochaine production vous n'aurez plus qu'à appuyer sur « start ».

**Kubota**



# Caractéristiques techniques



Nom du produit	KS726-CB
Taille	620x750x1140 mm
Poids	59kg
Charge de riz maximum	6 kg
Temps moyen de rinçage	4 mn / 6 kg
Consommation électrique	AC220 50 Hz maxi 350W







Kubota®

X<sup>•</sup>top  
SUSHI-ROBOT JAPANESE MANUFACTURER

