

Automaattinen nigiri- pyörittäjä Metos Nigiri Sushi Robot TSM-07B

Nigiri on jokaisen sushikattauksen perustuote, riisistä muotoiltu pala, jonka päällä on kalaa, äyriäisiä, munakasta tai vihanneksia. Nigiri-palojen automaattisessa valmistuksessa pätee sääntö, kone muotoilee riisin, sushikokki koristelee annokset.

Automaattisen nigiri-pyörittäjän Metos Nigiri Sushi Robot TSM-07B:n tarkkaan suunniteltu riisisyöttöjärjestelmä yhdessä ainutlaatuisen sushimuotin kanssa, valmistaa kauniita, hyvin muotoiltuja ja tasalaatuisia nigiri-paloja sekä annostelee valmiit riisipallot levylautasen karuselliin. Laitteen riisisäiliöön mahtuu 4,5 kiloa keitettyä riisiä ja kapasiteetti on noin 2240 annosta tunnissa 26 tai 30 gramman kokoisilla nigiri-paloilla.

Nigiri-pyörittäjään erikseen saatavien sushimuottien rullan pinta, tekstuuri ja kärjen erityinen muoto on kehitetty tutkimalla sushi-riisin koostumusta ja muovattavuutta, jotta laitteen pyörittämän nigiri-pallon koostumuksesta syntyy paras mahdollinen, oli kyseessä pehmeämpi tai kovempi riisipallo. Nigiri-pallon tiheyttä voidaan säätää pehmeämmästä, tiiviimpään ja kovempaan muotoon erillisen säätönupin avulla. Laitteella voidaan tehdä erikokoisia nigiri-palloja, riippuen sushimuotin (lisävaruste) koosta. Sushimuotteja on saatavana seitsemälle erikokoiselle nigiri-palalle; 16, 18, 20, 22, 24, 26 ja 30 grammaa.

Laitteen automaattinen stop-toiminto pysäyttää levylautasen sen täytyessä, kuuden nigiri-pallon jälkeen. Lisäksi nigiri-pyörittäjän stop-toiminto sammuttaa koneen automaattisesti käyttäjän avatessa etupaneelin. Laitteen puhdistus on tehty helpoksi, sillä pestävien



osien poistamiseen menee vain 40 sekuntia. Nigiri-pyörittäjän sileät ulkopinnat on myös helppo pitää puhtaana.

- automaattinen sushiriisin syöttötoiminto
- pyörittää riisipallot automaattisesti ja annostelee laitteen levylautaselle
- kapasiteetti 2240 annosta tunti, kun annoksen koko 26 tai 30 grammaa
- automaattinen stop-toiminto pysäyttää levylautasen kuuden nigiri-pallon jälkeen
- riisikapasiteetti 4,5 kg
- sushimuotit (16, 18, 20, 22, 24, 26, 30 gr) saatavana erikseen
- helppo puhdistus; pestävien osien poistaminen 40 sekunnissa
- automaattinen stop-toiminto sammuttaa koneen käyttäjän avatessa etupaneelin
- runkomateriaali suojaa iskuilta, lialta ja kuumuudelta
- osat ruostumatonta terästä SUS304
- IP67 vesitiivis anturi
- moottorissa ylikuumenemissuoja

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- sushimuotti 16 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushimuotti 18 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushimuotti 20 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushimuotti 22 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushimuotti 24 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushimuotti 26 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushimuotti 30 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushiriisilaatikko Blue Box
- Sushi Maki roll tarjottimet 3 kpl Metos Blue Box
- voiteluöljy Metos Smoothy Neo 5x300 ml osien poistamiseen menee vain 40 sekuntia. Nigiri-pyörittäjän sileät ulkopinnat on myös helppo pitää puhtaana.

- automaattinen sushiriisin syöttötoiminto
- pyörittää riisipallot automaattisesti ja annostelee laitteen levylautaselle
- kapasiteetti 2240 annosta tunti, kun annoksen koko 26 tai 30 grammaa
- automaattinen stop-toiminto pysäyttää levylautasen kuuden nigiri-pallon jälkeen
- riisikapasiteetti 4,5 kg
- sushimuotit (16, 18, 20, 22, 24, 26, 30 gr) saatavana erikseen
- helppo puhdistus; pestävien osien poistaminen 40 sekunnissa
- automaattinen stop-toiminto sammuttaa koneen käyttäjän avatessa etupaneelin
- runkomateriaali suojaa iskuilta, lialta ja kuumuudelta
- osat ruostumatonta terästä SUS304
- IP67 vesitiivis anturi
- moottorissa ylikuumenemissuoja

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- sushimuotti 16 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushimuotti 18 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushimuotti 20 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushimuotti 22 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushimuotti 24 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushimuotti 26 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushimuotti 30 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushiriisilaatikko Blue Box
- Sushi Maki roll tarjottimet 3 kpl Metos Blue Box
- voiteluöljy Metos Smoothy Neo 5x300 ml

Automaattinen nigiri-pyörittäjä Metos Nigiri Sushi Robot TSM-07B

Tuotteen leveys mm	300
Tuotteen syvyys mm	480
Tuotteen korkeus mm	590
Pakkauksen tilavuus	0,53
Tilavuuden yksikkö	m3
Pakkauksen tilavuus	0,53 m3
Pakkauksen leveys	35
Pakkauksen syvyys	55
Pakkauksen korkeus	65
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	35x55x65 cm
Nettopaino	23
Nettopaino	23 kg
Bruttopaino	30
Pakkauksen paino	30 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	0,09
Sulakkeen koko A	6
Liitäntäjännite V	220-240
Vaiheiden määrä	1NPE
Taajuus Hz	50/60
Sähköliitännän valmius	Pistoke