

Helautomatisk Metos Nigiri Sushi Robot TSM-07B

Nigiri sushi är en stapelvara i varje sushidukning; en bit av ris, som har fisk, kräftdjur, ägg eller grönsaker på den. När man tillverkar nigiri -bitar med en helautomatisk maskin finns det bara en regel - maskinen formar risbitarna och sushikocken garnerar portionen. Helautomatiska Metos Nigiri Sushi Robot TSM-07B tillverkar vackra, fint formade och likformiga nigiri sushibitar, genom att utnyttja den noggrant designade sushiris matningsfunktionen och de unika sushiformen. Maskinen fördelar också de färdiga risbitarna på 'karusell' -skivan. Maskinens riskapacitet är 4,5 kg av kokt ris och den kan tillverka ca. 2240 nigiri -bitar per timme, om bitarna är 26 eller 30 gram stora. På sushiformen (beställs separat) är ytan, texturen och deras speciella form designad med tanke på sushirisets konsistens och formbarhet, så att konsistensen på nigiri -bitarna ska vara den bästa möjliga, oavsett om det är en mjukare eller hårdare risbit. Nigiri -bitens täthet kan justeras från mjukare till tätare och hårdare med hjälp av justeringsknappen. Med maskinen kan man också tillverka nigiri -bitar av olika storlekar, beroende på sushiformens (beställs separat) storlek. Det finns sju tillgängliga sushiformer; 16, 18, 20, 22, 24, 26 och 30 gram. Maskinens automatiska stop -funktion stannar skivan när den är fullbelagd med sex nigiri -bitar. Den automatiska stop -funktionen stannar också maskinen när användaren öppnar frampanelen. Maskinen är lätt att rengöra och de tvättbara delarna kan tas bort i 40 sekunder. Den släta yttre ytan hjälper också med att maskinen hålls ren.

-



helautomatiskt sushiris matningsfunktion

- formar risbitarna automatiskt och fördelat de färdiga på 'karusell'
- skivan
- kapacitet ca. 2240 bitar / timme, när bitarna är 26 eller 30 gram stora
- automatisk stop-funktion stannar skivan när den är fullbelagd med sex nigiri -bitar
- riskapacitet 4,5 kg
- sushiformen (16, 18, 20, 22, 24, 26, och 30 gram) beställs separat
- lätt att rengöra; tvättbara delarna kan tas bort i 40 sekunder
- automatisk stop -funktion stannar maskinen när användaren öppnar frampanelen
- kropps materialet skyddar mot stötar, smuts och värme
- delarna är rostfritt stål SUS304
- IP67 vattentät sensor
- överhettningsskydd i motorn TILLBEHÖR (beställs separat):
- sushiform 16 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushiform 18 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushiform 20 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushiform 22 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushiform 24 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushiform 26 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushiform 30 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushiris låda Blue Box
- Sushi Maki roll Brickor 3 st för Metos Blue Box
- smörjolja Metos Smoothy Neo 5x300 ml helautomatiskt sushiris matningsfunktion
- formar risbitarna automatiskt och fördelat de färdiga på 'karusell'
- skivan
- kapacitet ca. 2240 bitar / timme, när bitarna är 26 eller 30 gram stora
- automatisk stop-funktion stannar skivan när den är fullbelagd med sex nigiri -bitar
- riskapacitet 4,5 kg
- sushiformen (16, 18, 20, 22, 24, 26, och 30 gram) beställs separat
- lätt att rengöra; tvättbara delarna kan tas bort i 40 sekunder
- automatisk stop -funktion stannar maskinen när användaren öppnar frampanelen
- kropps materialet skyddar mot stötar, smuts och värme
- delarna är rostfritt stål SUS304
- IP67 vattentät sensor
- överhettningsskydd i motorn TILLBEHÖR (beställs separat):
- sushiform 16 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushiform 18 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushiform 20 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushiform 22 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushiform 24 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushiform 26 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushiform 30 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushiris låda Blue Box
- Sushi Maki roll Brickor 3 st för Metos Blue Box
- smörjolja Metos Smoothy Neo 5x300 ml

Helautomatisk Metos Nigiri Sushi Robot TSM-07B

Bredd mm	300
Djup mm	480
Höjd mm	590
Paketvolym	0,53
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,53 m3
Längd på förpackning	35
Bredd på förpackning	55
Höjd på förpackning	65
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	35x55x65 cm
Nettovikt	23
Nettovikt med ental	23 kg
Bruttovikt	30
Vikt inkl. emballage	30 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	0,09
Säkringsstorlek A	6
Spänning V	220-240
Antal fasor	1NPE
Frekvens Hz	50/60
Typ av anslutning	Stickkontakt