

## Halvautomatisk Metos Nigiri Sushi Robot TSM-09B

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. Halvautomatiska 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 3 kg av kokt ris och den kan tillverka ca. 1600 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.



halvautomatiskt sushiris matningsfunktion

- formar risbitarna automatiskt och fördelat de färdiga på 'karusell'
- skivan
- kapacitet ca. 1600 bitar / timme, när bitarna är 26 eller 30 gram stora
- automatisk stop-funktion stannar skivan när den är fullbelagd med sex nigiri -bitar
- riskapacitet 3 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
- kroppsmaterialet 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 halvautomatiskt sushiris matningsfunktion
- formar risbitarna automatiskt och fördelat de färdiga på 'karusell'
- skivan
- kapacitet ca. 1600 bitar / timme, när bitarna är 26 eller 30 gram stora
- automatisk stop-funktion stannar skivan när den är fullbelagd med sex nigiri -bitar
- riskapacitet 3 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
- kroppsmaterialet 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

## Halvautomatisk Metos Nigiri Sushi Robot TSM-09B

Produktkapasitet	2000 portioner/timme
Bredd mm	300
Djup mm	480
Höjd mm	450
Paketvolym	0,093
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,093 m3
Längd på förpackning	35
Bredd på förpackning	53
Höjd på förpackning	50
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	35x53x50 cm
Nettovikt	18
Nettovikt med ental	18 kg
Bruttovikt	24
Vikt inkl. emballage	24 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	0,06
Spänning V	220-240
Antal faser	1NPE
Frekvens Hz	50/60
Typ av anslutning	Stickkontakt