

Nigiri Sushi maskin Metos xTOP-N2, bärbar

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 Nigiri Sushi Machine Metos xTOP-N2 tillverkar vackra, fint formade och likformiga nigiri sushibitar, genom att utnyttja de unika sushiformen. Maskinen fördelar också de färdiga risbitarna på karusell - skivan. Maskinens riskapacitet är 1 kg av kokt ris. Maskinens hastighet kan justeras till 900 eller 1200 bitar per timme. Maskinen är pluggansluten och är utrustad med ett bärhandtag, vilket gör det extremt lätt att röra runt omkring. 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 hårdare med 12 olika inställningar. Med maskinen kan man också tillverka nigiri -bitar av olika storlekar, beroende på sushiformens (beställs separat) storlek. Det finns fem tillgängliga sushiformer; 16, 18, 20, 22 och 24 gram. Maskinens automatiska stop -funktion stannar skivan när den är fullbelagd med fyra 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 30 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
- justerbar hastighet; 900 eller 1200 bitar / timme
- automatisk stop-funktion stannar skivan när den är fullbelagd med fyra nigiri -bitar
- riskapacitet 1 kg
- sushiformen (16, 18, 20, 22 och 24 gram) beställs separat
- lätt att rengöra; tvättbara delarna kan tas bort i 30 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 16g Metos Nigiri Sushi Robot N2
- sushiform 18g Metos Nigiri Sushi Robot N2
- sushiform 20g Metos Nigiri Sushi Robot N2
- sushiform 22g Metos Nigiri Sushi Robot N2
- sushiform 24g Metos Nigiri Sushi Robot N2
- 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
- justerbar hastighet; 900 eller 1200 bitar / timme
- automatisk stop-funktion stannar skivan när den är fullbelagd med fyra nigiri -bitar
- riskapacitet 1 kg
- sushiformen (16, 18, 20, 22 och 24 gram) beställs separat
- lätt att rengöra; tvättbara delarna kan tas bort i 30 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 16g Metos Nigiri Sushi Robot N2
- sushiform 18g Metos Nigiri Sushi Robot N2
- sushiform 20g Metos Nigiri Sushi Robot N2
- sushiform 22g Metos Nigiri Sushi Robot N2
- sushiform 24g Metos Nigiri Sushi Robot N2
- sushiris låda Blue Box
- Sushi Maki roll Brickor 3 st för Metos Blue Box
- smörjolja Metos Smoothy Neo 5x300 ml

Nigiri Sushi maskin Metos xTOP-N2, bärbar

Produktkapasitet	1200 portioner/timme
Bredd mm	168
Djup mm	330
Höjd mm	365
Paketvolym	0,027
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,027 m3
Längd på förpackning	20
Bredd på förpackning	35
Höjd på förpackning	39
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	20x35x39 cm
Nettovikt	9
Nettovikt med ental	9 kg
Bruttovikt	10
Vikt inkl. emballage	10 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	0,015
Spänning V	220-240
Antal faser	1NPE
Frekvens Hz	50/60
Typ av anslutning	Stickkontakt