

Nigiri-pyörittäjä Metos xTOP-N1

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.

Automaattinen nigiri-pyörittäjä Metos xTOP-N1 valmistaa tasalaatuisia ja hyvin muotoiltuja nigiri-paloja sekä annostelee valmiit riisipallot karusellimaiselle alustalle. Laitteen riisisäiliöön mahtuu kuusi kiloa keitettyä riisiä. Laitteen nopeus on säädettävissä 3200, 2600 tai 2000 palloon tunnissa ja vastaavasti annospalan koko 16, 20 tai 24 grammaan.

Nigiri-pyörittäjän sushiriisin syöttö- ja muotoilujärjestelmä on tehty Edo-tyylin muotoisten Nigiri-pallojen valmistamiseksi. Laitteessa on selkeä kosketusnäyttö, jossa nähtävillä riisipallolle asetettu koko, koostumus ja tiiviysaste sekä valmistettujen riisipallojen määrä. Nigiri-pallon koostumusta voidaan säätää kolmella ja tiiviyttä kymmenellä eri tasolla. Laite varoittaa riisisäiliön tyhjenemisestä merkkivalolla ja automaattinen stop-toiminto pysäyttää annoslautasen sen täytyessä, viiden nigiri-pallon jälkeen. Lisäksi nigiri-pyörittäjän stop-toiminto sammuttaa koneen automaattisesti käyttäjän avatessa etupaneelin. Laitteen puhdistus on helppoa nopeasti irrotettavien ja konepestävien osien ansiosta.

- automaattinen sushiriisin syöttötoiminto
- pyörittää riisipallot automaattisesti ja annostelee laitteen muotoilulle lautaselle
- valittavissa oleva nopeus; 3200, 2600 tai 2000 palloa / tunti
- annospalan koko 16, 20 tai 24 grammaa



- automaattinen stop-toiminto pysäyttää annoslautasen viiden nigiri-pallon jälkeen
- riisikapasiteetti 6 kg
- riisinsyöttövaroitus kun riisi loppumassa
- valmistuslaskuri
- helppo puhdistus; nopeasti irrotettavat ja konepestävät osat
- automaattinen stop-toiminto sammuttaa koneen käyttäjän avatessa etupaneelin
- runkomateriaali suojaa iskuilta, lialta ja kuumuudelta
- osat ruostumatonta terästä SUS304
- IP67 vesitiivis anturi ja kosketusnäyttö
- moottorissa ylikuumenemissuoja

TOIMITUKSEEN SISÄLTYY:

- sushimuotti 16-24 gramman annospalalle

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- sushiriisilaatikko Blue Box
- Sushi Maki roll tarjottimet 3 kpl Metos Blue Box
- voiteluöljy Metos Smoothy Neo 5x300 ml
- automaattinen stop-toiminto pysäyttää annoslautasen viiden nigiri-pallon jälkeen
- riisikapasiteetti 6 kg
- riisinsyöttövaroitus kun riisi loppumassa
- valmistuslaskuri
- helppo puhdistus; nopeasti irrotettavat ja konepestävät osat
- automaattinen stop-toiminto sammuttaa koneen käyttäjän avatessa etupaneelin
- runkomateriaali suojaa iskuilta, lialta ja kuumuudelta
- osat ruostumatonta terästä SUS304
- IP67 vesitiivis anturi ja kosketusnäyttö
- moottorissa ylikuumenemissuoja

TOIMITUKSEEN SISÄLTYY:

- sushimuotti 16-24 gramman annospalalle

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- sushiriisilaatikko Blue Box
- Sushi Maki roll tarjottimet 3 kpl Metos Blue Box
- voiteluöljy Metos Smoothy Neo 5x300 ml

Nigiri-pyörittäjä Metos xTOP-N1

Tuotteen kapasiteetti	3200 annosta/tunti
Tuotteen leveys mm	320
Tuotteen syvyys mm	480
Tuotteen korkeus mm	590
Pakkauksen tilavuus	0,115
Tilavuuden yksikkö	m ³
Pakkauksen tilavuus	0,115 m ³
Pakkauksen leveys	35
Pakkauksen syvyys	52
Pakkauksen korkeus	63
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	35x52x63 cm
Nettopaino	30
Nettopaino	30 kg
Bruttopaino	34
Pakkauksen paino	34 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	0,015
Liitäntäjännite V	220-240
Vaiheiden määrä	1NPE
Taajuus Hz	50/60
Sähköliitännän valmius	Pistoke