

Nigiri Sushi maskin Metos xTOP-N1

Hoveddelene er laget av rustfritt stål av typen 304. IP67

vanntette sensorer og berøringspanel

- valgbar hastighetsmodus, 3200, 2600 eller 2000 baller / time
- sushiris føring og trykk system
- støpeteknologi for å lage Edo-stilformede Nigiri-kuler
- porsjonsstørrelse 16-24 gram
- ris kapasitet 6 kg
- automatisk stoppfunksjon stopper platen når 5 nigiri baller er klare
- enkel å demontere for rengjøring
- telleverk for antall nigiriballer
- maskinen varsler når rismater begynner å bli tom
- automatisk stoppfunksjon for sikkerhet når operatøren åpner frontdekselet
- overvarme og overspenningvern



Nigiri Sushi maskin Metos xTOP-N1

Produktkapacitet	3200 portioner/timme
Bredde mm	320
Dyp mm	480
Høyde mm	590
Pakkevolum inkl. emballasje	0,115
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	0,115 m ³
Lengde på forpakning	35
Bredde på forpakning	52
Høyde på forpakning	63
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	35x52x63 cm
Netto vekt	30
Net weight with unit	30 kg
Bruttovekt	34
Vekt inkl. emballasje	34 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	0,015
Spenning V	220-240
Antall faser	1NPE
Frekvens Hz	50/60
Type elektrisk tilkobling	Stikkontakt