

Puoliautomaattinen Metos Nigiri Sushi Robot TSM-09B

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.

Puoliautomaattisen nigiri-pyörittäjän Metos Nigiri Sushi Robot TSM-09B:n tarkkaan suunniteltu riisisyöttöjärjestelmä yhdessä ainutlaatuisen sushimuotin kanssa, valmistaa kauniita, hyvin muotoiltuja ja tasalaatuisia nigiri-paloja sekä annostelee valmiit riisipallot levylautasen karuselliin. Laitteen riisisäiliöön mahtuu kolme kiloa keitettyä riisiä. Kapasiteetti on noin 1600 annosta tunnissa 26 tai 30 gramman kokoisilla nigiri-paloilla.

Nigiri-pyörittäjän sushimuotin rullan pinta, tekstuuri ja kärjen erityinen muoto on kehitetty tutkimalla sushi-riisin koostumusta ja muovattavuutta, jotta laitteen pyörittämän nigiri-pallon koostumuksesta syntyy paras mahdollinen, oli kyseessä pehmeämpi tai kovempi riisipallo. Nigiri-pallon tiheyttä voidaan säätää pehmeämmästä, tiiviimpään ja kovempaan muotoon erillisen säätönupin avulla. Laitteella voidaan tehdä erikokoisia nigiri-palloja, riippuen sushimuotin (lisävaruste) koosta. Sushimuotteja on saatavana seitsemälle erikokoiselle nigiri-palalle; 16, 18, 20, 22, 24, 26 ja 30 grammaa.

Laitteen automaattinen stop-toiminto pysäyttää levylautasen sen täyttyessä, kuuden nigiri-pallon jälkeen. Lisäksi nigiri-pyörittäjän stop-toiminto sammuttaa koneen automaattisesti käyttäjän avatessa etupaneelin. Laitteen puhdistus on tehty helpoksi, sillä pestävien osien poistamiseen



menee vain 40 sekuntia. Nigiri-pyörittäjän sileät ulkopinnat on myös helppo pitää puhtaana.

- puoliautomaattinen sushiriisin syöttö
- pyörittää riisipallot automaattisesti ja annostelee laitteen levylautaselle
- kapasiteetti 1600 annosta tunti, kun annoksen koko 26 tai 30 grammaa
- automaattinen stop-toiminto pysäyttää levylautasen kuuden nigiri-pallon jälkeen
- riisikapasiteetti 3 kg
- sushimuotit (16, 18, 20, 22, 24, 26, 30 gr) saatavana erikseen
- helppo puhdistus; pestävien osien poistaminen 40 sekunnissa
- automaattinen stop-toiminto sammuttaa koneen käyttäjän avatessa etupaneelin
- runkomateriaali suojaa iskuilta, lialta ja kuumuudelta
- osat ruostumatonta terästä SUS304
- IP67 vesitiivis anturi
- moottorissa ylikuumenemissuoja

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- sushimuotti 16 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushimuotti 18 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushimuotti 20 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushimuotti 22 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushimuotti 24 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushimuotti 26 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushimuotti 30 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushiriisilaatikko Blue Box
- Sushi Maki roll tarjottimet 3 kpl Metos Blue Box
- voiteluöljy Metos Smoothy Neo 5x300 ml menee vain 40 sekuntia. Nigiri-pyörittäjän sileät ulkopinnat on myös helppo pitää puhtaana.

- puoliautomaattinen sushiriisin syöttö
- pyörittää riisipallot automaattisesti ja annostelee laitteen levylautaselle
- kapasiteetti 1600 annosta tunti, kun annoksen koko 26 tai 30 grammaa
- automaattinen stop-toiminto pysäyttää levylautasen kuuden nigiri-pallon jälkeen
- riisikapasiteetti 3 kg
- sushimuotit (16, 18, 20, 22, 24, 26, 30 gr) saatavana erikseen
- helppo puhdistus; pestävien osien poistaminen 40 sekunnissa
- automaattinen stop-toiminto sammuttaa koneen käyttäjän avatessa etupaneelin
- runkomateriaali suojaa iskuilta, lialta ja kuumuudelta
- osat ruostumatonta terästä SUS304
- IP67 vesitiivis anturi
- moottorissa ylikuumenemissuoja

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- sushimuotti 16 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushimuotti 18 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushimuotti 20 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushimuotti 22 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushimuotti 24 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushimuotti 26 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushimuotti 30 Metos Nigiri Sushi Robot
- sushiriisilaatikko Blue Box
- Sushi Maki roll tarjottimet 3 kpl Metos Blue Box
- voiteluöljy Metos Smoothy Neo 5x300 ml

Puoliautomaattinen Metos Nigiri Sushi Robot TSM-09B

Tuotteen kapasiteetti	2000 annosta/tunti
Tuotteen leveys mm	300
Tuotteen syvyys mm	480
Tuotteen korkeus mm	450
Pakkauksen tilavuus	0,093
Tilavuuden yksikkö	m ³
Pakkauksen tilavuus	0,093 m ³
Pakkauksen leveys	35
Pakkauksen syvyys	53
Pakkauksen korkeus	50
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	35x53x50 cm
Nettopaino	18
Nettopaino	18 kg
Bruttopaino	24
Pakkauksen paino	24 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	0,06
Liitäntäjännite V	220-240
Vaiheiden määrä	1NPE
Taajuus Hz	50/60
Sähköliitännän valmius	Pistoke