

metos
kitchen intelligence[®]

Metos XTop sushiapparater



Metos XTop sushiapparater

**Automatiserat
sushikök – jämn
kvalitet och stora
besparingar i
arbetskostnader**



Produktiva verktyg för sushikök

Automatisk tvättmaskin för sushi ris. Sparar tid, lätt att använda.

Helautomatisk tvättmaskin för ris Metos XTop-KP90KN

Kapacitet 7,5 kg på 3 minuter, 150 kg / timme. Risbehållaren rymmer 130 kg ris och håller riset hygieniskt fritt från fukt. Automatisk vägning och portionering av ris.

Halvautomatisk tvättmaskin för ris Metos XTop-KP72PN

Kapacitet 6 kg i 2 minuter. Maskinen portionerar automatiskt kokvatnet.

Manuell tvättmaskin för ris Metos XTop-KO-ME70

Tvättar upp till 7,5 kg ris på 5 minuter.



Manuell tvättmaskin för ris
Metos XTop-KO-ME70



Halvautomatisk tvättmaskin
för ris Metos XTop KP72PN



Automatisk tvättmaskin för ris
Metos XTop KP90KN-CE

Ristvätt, kokning och blandning	Art.nr	Kapacitet	Mått mm	Elanslutning
Helautomatisk tvättmaskin för ris Metos XTop KP90KN-CE	4000416	7,5kg 2min.	610x630x1810	230V 1~ 1,25kW
Halvautomatisk tvättmaskin för ris Metos XTop KP72PN	4000418	6kg 2min.	417x523x1370	230V 1~ 0,1kW
Manuell tvättmaskin för ris Metos XTop-KO-ME70	4000420	7,5kg 5min.	ø360x630	

Metos XTop sushiapparater



Riskokare Metos 37560R



Riskokare Metos CFXB 270



Riskokare. Koka ris perfekt varje gång med professionell riskokare. När riset är kokt kopplar kokaren om till värmehållningsfunktionen. Även lämplig för uppvärmning ris. Tre storlekar, 14, 18 och 27 liter.

Riskokning	Art.nr	Kapacitet	Mått mm	Elanslutning
Riskokare Metos 37560R	4147632	14 L	ø460x390	230V 1~ 1,95 kW
Riskokare Metos CFXB 180	4160280	18 L	ø445x418	230V 1~ 1,95 kW
Riskokare Metos CFXB 270	4160282	27 L	ø545x455	230V 1~ 2,85 kW



Ris-vinäger blandare Metos XTop Lux-S1



Ris-vinäger blandare Metos XTop Lux-S2

Automatisk risblandare. Blandar ris, vinäger och kryddor jämnt och kyler ner riset automatiskt.

Metos XTop Lux-S-seriens risblandare har en pekskärm och 6 program. XTop Lux-S1 blandningskapacitet är 10 kg och XTop Lux-S2 6 kg.

Blandning och smaksättning av ris	Art.nr	Kapacitet	Mått mm	Elanslutning
Ris-vinäger blandare Metos XTop Lux-S1	4001031	12kg 5 min	670x500x1190	230V 1~ 0,15 kW
Ris-vinäger blandare Metos XTop Lux-S2	4000734	6kg 5 min	578x400x572	230V 1~ 0,1 kW

Metos XTop sushiapparater

Automatiserat sushikök – jämn kvalitet och stora besparingar i arbetskostnader



Automatiska Nigiri maskiner. Att göra enhetliga risbollar är lätt och snabbt.

Helautomatisk Nigiri Robot Lux-N1 Maskinen gör automatiskt upp till 3200 nigiribollar per timme. Risbehållarens kapacitet är 6 kg. Storleken på nigiri bollarna är justerbar, mellan 16-24g. 5 olika nivåer för nigiri-bollars mjukhet/hårdhet.

Helautomatisk Mobile Nigiri Robot Lux-N2 Maskinen gör automatiskt upp till 1200 nigiribollar per timme. Risbehållarens kapacitet är 1 kg. Alternativ på nigiri bollarnas storlek är 16/18/20/22/24g. 12 olika nivåer för nigiri-bollars mjukhet/hårdhet.

Helautomatisk Nigiri Robot TSM-07B Maskinen gör automatiskt upp till 2800 nigiribollar per timme. Risbehållarens kapacitet är 4,5kg. Nigiribollarnas storleksalternativ: 16/18/20/22/24/26/30g.

Halvautomatisk Nigiri Robot TSM-09 Maskinen gör upp till 2000 nigiribollar per timme. Risbehållarens kapacitet är 3kg. Nigiribollarnas storleksalternativ: 16/18/20/22/ 24/26/30g.



Nigiri Sushi Robot
Metos XTop-N1



Nigiri Sushi Robot
Metos XTop-N2



Nigiri Sushi Robot
Metos TSM-07



Nigiri Sushi Robot
Metos TSM-09



Nigiri Sushi	Art.nr	Mått mm	Elanslutning
Nigiri Sushi Robot Metos Lux-N1	4000732	320 x 480 x 590	230V 1~ 0,09kW
Nigiri Sushi Robot Metos Lux-N2	4000730	168 x 330 x 365	230V 1~ 0,015kW
Sushiform N2 S, M, L, XL, XXL	4000730S-XXL	för N2	
Nigiri Sushi Robot Metos TSM-07B	4000400	300 x 480 x 590	230V 1~ 0,09kW
Nigiri Sushi Robot Metos TSM-09B	4000402	300 x 480 x 450	230V 1~ 0,06kW
Sushiform TSM XS,S, M, L, XL, XXL	4000404XS-XXL	för TSM modeller	



Metos XTop sushiapparater



Maki Roll Robot Metos Lux-R1



Maki Roll Robot
Metos TSM-900RSRB



Maki Sheet Robot
Metos Lux-R1-S

Produktiva verktyg för sushikök

Maki Sheet Robot Metos Lux-R1-S. Gör makirullar av hög kvalitet på några minuter, normal stil eller med riset utanpå. Maskinen gör en risplatta av önskad tjocklek på 5 sekunder. Efter att fyllningarna tillsatts gör maskinen en perfekt makirulle. Risbehållarens kapacitet är 9 kg. Fem rullstorlek tillgänglig 25/30/35/40/45mm. Tillvärkar en risrulle på 15 till 30 sekunder, 2 risplattor i rad.

Lång bord till Metos Maki Sheet robot LuX-R1-S kan användas till risplattor med en längd på 60-350 mm.

Maki Roll Robot Metos Lux-R1. Gör makirullar av hög kvalitet på några minuter, normal stil eller med riset utanpå. Maskinen gör en risplatta av önskad tjocklek på 5 sekunder. Efter att fyllningarna tillsatts gör maskinen en perfekt makirulle. Risbehållarens kapacitet är 9 kg. Fem rullstorlek tillgänglig 25/30/35/40/45mm. Tillvärkar en risrulle på 15 till 30 sekunder, en risplatta i 5 sek.

Maki Roll Robot TSM-900RSRB. Gör makirullar av hög kvalitet på några minuter, normal stil eller med riset utanpå. Maskinen gör en risplatta av önskad tjocklek och efter att fyllningarna tillsatts gör maskinen en perfekt makirulle. Risbehållarens kapacitet är 9 kg. Tre rullstorlek tillgänglig, S=20-25mm, M=30-35mm, L=40-45mm.

Maki Sheet Robot TSM-900RSB. Gör risplattor av hög kvalitet. Risbehållarens kapacitet är 9 kg.

Maki Roll Robot	Art.nr	Mått mm	Elanslutning
Maki Roll Robot Metos Lux-R1	4000731	362 x 545 x 634	230V 1~ 0,08kW
Kassettrulle XS, S, M, L, XL	4000731S-XL	för Lux-R1	
Maki Roll Robot Metos TSM-900RSRB	4000408	380 x 600 x 500	230V 1~ 0,12kW
Kassettrulle S, M, L, XL	4000410S-XL	för TSM-900RSRB	

Maki Sheet Robot	Art.nr	Mått mm	Elanslutning
Maki Sheet Robot Metos Lux-R1-S	4001187	362 x 545 x 634	230V 1~ 0,08kW
Lång bord för Lux-R1-S	4001188		
Maki Sheet Robot Metos TSM-900RSB	4000406	380 x 600 x 500	230V 1~ 0,12kW



Lång bord för Metos
Maki Sheet Robot Lux-R1-S



Maki Sheet Robot
Metos TSM-900RSB

Metos XTop sushiapparater



Maki Roll Cutter Metos XTop TK-2

Produktiva verktyg för sushikök

Maki Roll Cut Metos XTop TK-2. Bladen är non-stick, teflonbelagda och de håller skärpan. Bladalternativ: 6 snitt (30mm), 8 snitt (25 mm), 9 snitt (22 mm), 10 snitt (18 mm)

Maki Roll Cutter	Art.nr	Mått mm	Elanslutning
Maki Roll Cutter TK-2	4000412	360x410x580	—
Kniv set S/M/L/XL - 6/8/9/10 stk	4000414S-XL	till XTop-TK-2	

Ris lagring	Art.nr	Mått mm	
Rislåda Blue Box	4000426	475x365x260	inre mått 385x320x180
Skyddspapper för rislåda 250 st	4000430		
Bricka för risbollar Shari M, 5 st	4000424	passar i rislåda	
Bricka för makirullar Shari L 3 st	4000425	passar i rislåda	
Smörjolja Smoothy Neo 5x300 ml	4000438		
Ställning för makirullar Nuki-Ita 5 st	4000428	för makirullar	
Makisu rullmatta L 1 st	4000440		



Rislåda



Bricka för risbollar Shari M
Bricka för makirullar Shari L



Ställning för makirullar Nuki-Ita



Makisu rullmatta

**Automatiserat
sushikök – jämn
kvalitet och stora
besparingar i
arbetskostnader**



Metos XTop sushiapparater



Metos Storkök AB

Storsättragränd 26, 127 39 Skärholmen

tel 08-775 85 85

metos.sweden@metos.se

www.metos.se

