

Automaattinen riisin pesukone Metos KP72PN-CE

Sushin valmistus alkaa riisin pesemisellä. Työvaihe kestää vain muutaman minuutin, mutta on laadun ja työn sujuvuuden kannalta tärkeä. Pesussa riisistä poistetaan ylimääräinen tärkkelys, jotta rakenne olisi optimaalinen nigiripallojen ja makirullien muotoiluun. Pesemätön riisi on liian tahmeaa ja hankaloittaa siten käsittelyä seuraavissa työvaiheissa.

Automaattinen riisipesukone Metos KP72PN-CE annostelee keitinveden ja aloittaa riisin pesun vain napin painalluksella. Laite pesee jopa kuusi kiloa riisiä kahdessa minuutissa. Riisin pesusäiliö on suuren kokonsa vuoksi helppo täyttää.

Riisipesukone pesee riisin tehokkaasti ja taloudellisesti. Helppokäyttöisen ohjauspaneelin ansiosta sen käyttö ja ohjelmointi on nopeaa. Pestyn riisin annostelu sujuu kätevästi nappia painamalla. Annostelusuttimen alle mahtuu GN1/1-astia, jonka korkeus max. 300 mm.

Laitteen sileät pinnat on helppo pitää puhtaana. Irrotettava riisin pesusäiliö voidaan pestä astianpesukoneessa.

- annostelee keitinveden automaattisesti
- riisipesusäiliön koko 6 kg raakaa riisiä
- pesee jopa 6 kg riisiä 2 minuutissa

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- sushiriisilaatikko Blue Box
- Shari-laatikon vuoraus 250 kpl/pkt, Blue Boxille
- voiteluöljy Metos Smoothy Neo 5x300 ml



Automaattinen riisin pesukone Metos KP72PN-CE

Tuotteen leveys mm	417
Tuotteen syvyys mm	523
Tuotteen korkeus mm	1370
Pakkauksen tilavuus	0,331
Tilavuuden yksikkö	m3
Pakkauksen tilavuus	0,331 m3
Pakkauksen leveys	43
Pakkauksen syvyys	55
Pakkauksen korkeus	140
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	43x55x140 cm
Nettopaino	27
Nettopaino	27 kg
Bruttopaino	30
Pakkauksen paino	30 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	0,04
Liitäntäjännite V	220-240
Vaiheiden määrä	1NPE
Taajuus Hz	50/60
Sähköliitännän valmius	Pistoke
Viemäröinnin halkaisija	30 mm
Lattiakaivo tarvitaan	Kyllä