

Nigiri Sushi maskin Metos xTOP-N1

Nigiri sushi är en stapelvara i varje sushidukning; en bit av ris, som har fisk, kräftdjur, ägg eller grönsaker på den. När man tillverkar nigiri -bitar med en helautomatisk maskin finns det bara en regel - maskinen formar risbitarna och sushikocken garnerar portionen. Den helautomatiska Nigiri Sushi Machine Metos xTOP-N1 tillverkar fint formade och likformiga nigiri sushibitar och fördelar de färdiga risbitarna på 'karusell' -skivan. Maskinens riskapacitet är 6 kg av kokt ris. Maskinens hastighet kan justeras till 3200, 2600 eller 2000 nigiri -bitar per timme och portionsstorleken kan justeras till 16, 20 eller 24 gram. Metos xTOP-N1 -maskinens sushiris matningsfunktion och designsystem är tillverkad till Edo-stil nigiri -bitar. Maskinen har en klar pekskärm, som visar risbitarnas storlek, konsistens, täthet och hur många risbitar är färdiga. Nigiri -bitarnas konsistens kan justeras med tre olika inställningar och tätheten kan justeras med tio olika inställningar. Maskinen varnar av för låg ris nivå med ett indikator ljus och den automatiska stop -funktionen stannat skivan när den är fullbelagd med dem nigiri -bitar. Dessutom stannar stop-funktionen maskinen när användaren öppnar frampanelen. Maskinen är lätt att rengöra, på grund av de snabbt avtagbara, tvättbara delarna.

- helautomatiskt sushiris matningsfunktion
- formar risbitarna automatiskt och fördelat de färdiga på 'karusell' -skivan
- justerbar snabbhet; 3200, 2600 eller 2000 bitar / timme
- portionsstorlek 16, 20 eller 24 gram
- automatisk stop-funktion stannar skivan när den



är fullbelagd med fem nigiri -bitar

- riskapacitet 6 kg
- varning av för låg ris nivå
- kalkylerar den tillverkade mängden
- lätt att rengöra; snabbt avtagbara tvättbara delar
- automatisk stop -funktion stannar maskinen när användaren öppnar frampanelen
- kroppsaterialet skyddar mot stötar, smuts och värme
- delarna är rostfritt stål SUS304
- IP67 vattentät sensor
- överhettningsskydd i motorn LEVERANSEN INKLUDERAR:
- sushiform för 16-24 grams portionsbitar TILLBEHÖR (beställs separat):
- sushiris låda Blue Box
- Sushi Maki roll Brickor 3 st för Metos Blue Box
- smörjolja Metos Smoothy Neo 5x300 ml är fullbelagd med fem nigiri -bitar
- riskapacitet 6 kg
- varning av för låg ris nivå
- kalkylerar den tillverkade mängden
- lätt att rengöra; snabbt avtagbara tvättbara delar
- automatisk stop -funktion stannar maskinen när användaren öppnar frampanelen
- kroppsaterialet skyddar mot stötar, smuts och värme
- delarna är rostfritt stål SUS304
- IP67 vattentät sensor
- överhettningsskydd i motorn LEVERANSEN INKLUDERAR:
- sushiform för 16-24 grams portionsbitar TILLBEHÖR (beställs separat):
- sushiris låda Blue Box
- Sushi Maki roll Brickor 3 st för Metos Blue Box
- smörjolja Metos Smoothy Neo 5x300 ml

Nigiri Sushi maskin Metos xTOP-N1

Produktkapasitet	3200 portioner/timme
Bredd mm	320
Djup mm	480
Höjd mm	590
Paketvolym	0,115
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,115 m3
Längd på förpackning	35
Bredd på förpackning	52
Höjd på förpackning	63
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	35x52x63 cm
Nettovikt	30
Nettovikt med ental	30 kg
Bruttovikt	34
Vikt inkl. emballage	34 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	0,015
Spänning V	220-240
Antal faser	1NPE
Frekvens Hz	50/60
Typ av anslutning	Stickkontakt