

## Nigiri Sushi maskin Metos xTOP-N2, mobil OUTLET

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. Halvautomatiska Nigiri Sushi Machine Metos xTOP-N2 tillverkar vackra, fint formade och likformiga nigiri sushibitar, genom att utnyttja de unika sushiformen. Maskinen fördelar också de färdiga risbitarna på karusell - skivan. Maskinens riskapacitet är 1 kg av kokt ris. Maskinens hastighet kan justeras till 900 eller 1200 bitar per timme. Maskinen är pluggansluten och är utrustad med ett bärhandtag, vilket gör det extremt lätt att röra runt omkring. På sushiformen (beställs separat) är ytan, texturen och deras speciella form designad med tanke på sushirisets konsistens och formbarhet, så att konsistensen på nigiri -bitarna ska vara den bästa möjliga, oavsett om det är en mjukare eller hårdare risbit. Nigiri -bitens täthet kan justeras från mjukare till hårdare med 12 olika inställningar. Med maskinen kan man också tillverka nigiri -bitar av olika storlekar, beroende på sushiformens (beställs separat) storlek. Det finns fem tillgängliga sushiformer; 16, 18, 20, 22 och 24 gram. Maskinens automatiska stop -funktion stannar skivan när den är fullbelagd med fyra nigiri -bitar. Den automatiska stop -funktionen stannar också maskinen när användaren öppnar frampanelen. Maskinen är lätt att rengöra och de tvättbara delarna kan tas bort i 30 sekunder. Den släta yttre ytan hjälper också med att maskinen hålls ren.



- halvautomatiskt sushiris matningsfunktion
- formar risbitarna automatiskt och fördelat de färdiga på 'karusell'
- skivan
- justerbar hastighet; 900 eller 1200 bitar / timme
- automatisk stop-funktion stannar skivan när den är fullbelagd med fyra nigiri -bitar
- riskapacitet 1 kg
- sushiformen (16, 18, 20, 22 och 24 gram) beställs separat
- lätt att rengöra; tvättbara delarna kan tas bort i 30 sekunder
- automatisk stop -funktion stannar maskinen när användaren öppnar frampanelen
- kroppsmaterialet skyddar mot stötar, smuts och värme
- delarna är rostfritt stål SUS304
- IP67 vattentät sensor
- överhettningsskydd i motorn TILLBEHÖR (beställs separat):
- sushiform 16g Metos Nigiri Sushi Robot N2
- sushiform 18g Metos Nigiri Sushi Robot N2
- sushiform 20g Metos Nigiri Sushi Robot N2
- sushiform 22g Metos Nigiri Sushi Robot N2
- sushiform 24g Metos Nigiri Sushi Robot N2
- sushiris låda Blue Box
- Sushi Maki roll Brickor 3 st för Metos Blue Box
- smörjolja Metos Smoothy Neo 5x300 ml
- halvautomatiskt sushiris matningsfunktion
- formar risbitarna automatiskt och fördelat de färdiga på 'karusell'
- skivan
- justerbar hastighet; 900 eller 1200 bitar / timme
- automatisk stop-funktion stannar skivan när den är fullbelagd med fyra nigiri -bitar
- riskapacitet 1 kg
- sushiformen (16, 18, 20, 22 och 24 gram) beställs separat
- lätt att rengöra; tvättbara delarna kan tas bort i 30 sekunder
- automatisk stop -funktion stannar maskinen när användaren öppnar frampanelen
- kroppsmaterialet skyddar mot stötar, smuts och värme
- delarna är rostfritt stål SUS304
- IP67 vattentät sensor
- överhettningsskydd i motorn TILLBEHÖR (beställs separat):
- sushiform 16g Metos Nigiri Sushi Robot N2
- sushiform 18g Metos Nigiri Sushi Robot N2
- sushiform 20g Metos Nigiri Sushi Robot N2
- sushiform 22g Metos Nigiri Sushi Robot N2
- sushiform 24g Metos Nigiri Sushi Robot N2
- 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-N2, mobil OUTLET

Produktkapacitet	1200 portioner/timme
Bredde mm	168
Dyp mm	330
Høyde mm	365
Pakkevolum inkl. emballasje	0,027
Volumenhet	m <sup>3</sup>
Pakkevolum	0,027 m <sup>3</sup>
Lengde på forpakning	20
Bredde på forpakning	35
Høyde på forpakning	39
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	20x35x39 cm
Netto vekt	9
Net weight with unit	9 kg
Bruttovekt	10
Vekt inkl. emballasje	10 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	0,015
Spenning V	220-240
Antall faser	1NPE
Frekvens Hz	50/60
Type elektrisk tilkobling	Stikkontakt