

Riisin pesukone Metos KO-ME70

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.

Manuaalinen riisinpesukone Metos KO-ME70 on edullinen, nopeasti käyttöönotettava ja helppokäyttöinen apuri riisin tehokkaaseen pesemiseen. Laitteella voidaan pestä jopa 7,5 kiloa riisiä viidessä minuutissa. Riisin pesusäiliö on suuren kokonsa vuoksi helppo täyttää. Laite on valmistettu ruostumattomasta teräksestä ja sen sileät pinnat on helppo pitää puhtaina.

- manuaalinen riisinpesukone
- riisipesusäiliön koko 7,5 kg raakaa riisiä
- voidaan pestä jopa 7,5 kg riisiä 5 minuutissa

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- sushiriisilaatikko Blue Box
- Shari-laatikon vuoraus 250 kpl/pkt, Blue Boxille



Riisin pesukone Metos KO-ME70

Tuotteen kapasiteetti	9 kg
Tuotteen leveys mm	360
Tuotteen syvyys mm	360
Tuotteen korkeus mm	630
Pakkauksen tilavuus	0,104
Tilavuuden yksikkö	m ³
Pakkauksen tilavuus	0,104 m ³
Pakkauksen leveys	40
Pakkauksen syvyys	40
Pakkauksen korkeus	65
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	40x40x65 cm
Nettopaino	5,3
Nettopaino	5,3 kg
Bruttopaino	6
Pakkauksen paino	6 kg
Painon yksikkö	kg