

metos
kitchen intelligence[®]

Metos XTop Sushi utstyr



Metos XTop Sushi utstyr

Automatisk sushikjøkken – uniform kvalitet og store besparelser i lønnskostnader



Verktøy for et produktivt sushikjøkken

Automatisk risvasker. Spar tid med automatisk risvasking. Brukervennlig for alle.

Helautomatisk risvasker Robo KP90KN. Vaskekapasiteten er 7,5 kg på tre minutter, 150 kg/time. Risbeholder rommer 130 kg ris hygienisk og fri for fuktighet. Automatisk måling og lasting av ris.

Semiautomatisk vasker KP72PN. Vaskekapasiteten er 6 kg på to minutter.

Manuell risvasker KO-ME70.



Manuell risvasker
Metos XTop-KO-ME70



Semiautomatisk risvasker
Metos XTop-KP72PN



Helautomatisk risvasker
Metos XTop-KP90KN-CE

Risvasker	Artikkel	Dimensjons mm	Elektrisk tilkobling
Helautomatisk risvasker Metos XTop-KP90KN	4000416	610x630x1810	230V 1~ 1,25kW
Risvasker robo Metos XTop-KP72PN	4000418	417x523x1370	230V 1~ 0,1kW
Risvasker manuell Metos XTop-KO-ME70	4000420	360x360x630	

Metos XTop Sushi utstyr



Riskoker Metos 37560R



Riskoker Metos CFXB 180/ CFXB 270



Riskoker. Kok perfekt ris hver gang med en profesjonell riskoker. Når risen er kokt, bytter riskokeren til «hold varm»-funksjonen. Den er også egnet for å varme ris. Tre størrelser – 14, 18 liter og 27 liter.

Riskoker	Artikkel	Kapasitet	Dimensjons mm	Elektrisk tilkobling
Riskoker Metos 37560R	4147632	14 L	ø460x390	230V 1~ 1,95 kW
Riskoker Metos CFXB 180	4160280	18 L	ø445x418	230V 1~ 1,95 kW
Riskoker Metos CFXB 270	4160282	27 L	ø545x455	230V 1~ 2,85 kW



Ris og eddik-blander Metos XTop Lux-S2



Ris og eddik-blander Metos XTop Lux-S1

Automatisk risblander. Bland ris, eddik og krydder jevnt og kjøøl risen automatisk. Blandingen er 6 eller 12 kg på fem minutter. Ulike blandemønstre og justerbar tid og luftstrømnivåer. Alarm for fullført syklus.

Risblander	Artikkel	Kapasitet	Dimensjons mm	Elektrisk tilkobling
Ris og eddik-blander Metos XTop Lux-S1	4001031	12kg 5 min	670x500x1190	230V 1~ 0,15 kW
Ris og eddik-blander Metos XTop Lux-S2	4000734	6kg 5 min	578x400x572	230V 1~ 0,1 kW

Metos XTop Sushi utstyr

Automatisk sushikjøkken – uniform kvalitet og store besparelser i lønnskostnader



Automatiserte nigiri-maskiner. Lage uniforme risboller er raskt og enkelt.

Helautomatisk Nigiri Robot Metos Lux-N1. Med denne maskinen kan du lage opptil 3200 nigiri-baller i timen. Kapasitet i risbeholderen er 6 kg. Størrelsesalternativene på nigiri-ballene mellom 16-24 g. Også fem forskjellige nivåer for mykheten eller hardheten til Nigiri-baller.

Helautomatisk og mobil Nigiri Robot Metos Lux-N2. Med denne maskinen kan du lage opptil 1200 nigiri-baller i timen. Kapasitet i risbeholderen er 1 kg. Størrelsesalternativene på nigiri-ballene 16/18/20/22/24g. 12 forskjellige nivåer for mykheten eller hardheten til Nigiri-baller.

Helautomatisk Nigiri Robot TSM-07B. Med denne maskinen kan du lage opptil 2800 nigiri-baller i timen. Kapasitet i risbeholderen er 4,5 kg. Størrelsesalternativer på nigiri-ballene 16/18/20/22/24/26/30 g.

Semiautomatisk Nigiri Robot TSM-09. Med maskinen kan du lage opptil 2000 nigiri-baller per time. Kapasitet i risbeholderen er 3 kg. Størrelsesalternativene på nigiri-ballene 16/18/20/22/24/26/30 g.



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	Artikkel	Dimensjons mm	Elektrisk tilkobling
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
Sushi form N2 S, M, L, XL, XXL	4000730S-XXL	for 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
Sushi form TSM XS,S, M, L, XL, XXL	4000404XS-XXL	for TSM modeller	



Metos XTop Sushi utstyr



Maki Roll Robot Metos Lux-R1



Maki Roll Robot
Metos TSM-900RSRB



Maki Sheet Robot
Metos Lux-R1-S

Verktøy for et produktivt sushikjøkken

Maki Sheet Robot Metos Lux-R1-S. Lag makiruller i høy kvalitet på minutter eller to risark på rad. Makirullmaskinen lager risark i ønsket tykkelse etter at du har tilsatt fyllet og lager perfekte makiruller. Kapasitet i risbeholderen er 9 kg. Fem rullstørrelse tilgjengelig, 25/30/35/40/45mm. Maki roll: 1 roll / 15-30sek, 2 sushi risark på rad.

Langt bord til Metos Maki Sheet robot LuX-R1-S Langt bord kan brukes til risark mellom 60-350 mm.

Maki Roll Robot Metos Lux-R1 Lag makiruller i høy kvalitet på minutter, vanlig stil eller ris vedsiden av. Makirullmaskinen lager risark i ønsket tykkelse etter at du har tilsatt fyllet og lager perfekte makiruller. Kapasitet i risbeholderen er 9 kg. Fem rullstørrelse tilgjengelig, 25/30/35/40/45mm. Maki roll: 1 roll / 15-30sek, sushi risark: 1 ark / 5 sek.

Maki Roll Robot TSM-900RSR Lag makiruller i høy kvalitet på minutter, vanlig stil eller ris vedsiden av. Makirullmaskinen lager risark i ønsket tykkelse etter at du har tilsatt fyllet og lager perfekte makiruller. Kapasitet i risbeholderen er 9 kg. Tre rullstørrelse tilgjengelig, S=20-25mm, M=30-35mm, L=40-45mm.

Maki Sheet robot TSM-900RS Lag risark til maki i høy kvalitet. Risbeholderens omtrentlige kapasitet er 9 kg.

Maki Roll Robot	Artikkel	Dimensjons mm	Elektrisk tilkobling
Maki Roll Robot Metos Lux-R1	4000731	362 x 545 x 634	230V 1~ 0,08kW
Rullkassett XS, S, M, L, XL	4000731S-XL	for Lux-R1	
Maki Roll Robot Metos TSM-900RSRB	4000408	380 x 600 x 500	230V 1~ 0,12kW
Rullkassett S, M, L, XL	4000410S-XL	for TSM-900RSRB	

Maki Sheet Robot	Artikkel	Dimensjons mm	Elektrisk tilkobling
Maki Sheet Robot Metos Lux-R1-S	4001187	362 x 545 x 634	230V 1~ 0,08kW
Langt bord for Lux-R1-S	4001188		
Maki Sheet Robot Metos TSM-900RSB	4000406	380 x 600 x 500	230V 1~ 0,12kW



Langt bord for Metos Maki Sheet
robot Lux-R1-S



Maki Sheet Robot
Metos TSM-900RSB

Metos XTop Sushi utstyr



Maki Roll Cutter Metos XTop TK-2

Verktøy for et produktivt sushikjøkken

Makirullkutter. Bladene er belagt med klebefri teflon og holder seg skarpe. Kuttealternativer: 6 deler (30 mm), 8 deler (25 mm), 9 deler (22 mm), 10 deler (18 mm)

Makirullkutter	Artikkel	Dimensjons mm
Maki Roll Cutter Metos TK-2	4000412	360x410x580
Knivsett S/M/L/XL - 6/8/9/10 stykker	4000414S-XL	for XTop-TK-2

Ris lagring	Artikkel	Dimensjons mm
Ris kasse	4000426	475x365x260
Ris papirark 250 stk	4000430	
Sushi Ball Tray Shari M 5 stk	4000424	passer i ris kasse
Maki roll Tray Shari L 3 stk	4000425	passer i ris kasse
Smøreolje Smoothy Neo 5x300 ml	4000438	
Makirulloppbevaring Nuki-lta 5 stk	4000428	for maki rolls
Rullematte for makisu L 1 stk	4000440	



Sushi ris kasse



Sushi Ball Tray Shari M
Maki Roll Tray Shari L



Makirulloppbevaring Nuki-lta



Rullematte for makisu

**Automatisk
sushikjøkken –
uniform kvalitet og
store besparelser i
lønnskostnader**



Metos XTop Sushi utstyr



Metos AS

Rosenholmveien 4A, 1252 Oslo

Salg Tlf: 924 28 860

Service Tlf: 982 40 142

Deler Tlf: 982 40 143

metos.norway@metos.no

www.metos.no

