

Automatiserat sushikök - jämn kvalitet och stora besparingar i arbetskostnader



Produktiva verktyg för sushikök:

Automatisk tvättmaskin för sushi ris. Sparar tid, lätt att använda.

Helautomatisk tvättmaskin för ris auto robo KP90KN.

Kapacitet 7,5 kg på 3 minuter, 150 kg / timme. Risbehållaren rymmer 130 kg ris och håller riset hygieniskt fritt från fukt. Automatisk vägning och portionering av ris.

Halvautomatisk tvättmaskin för ris KP72PN.

Kapacitet 6 kg i 2 minuter.

Manuell tvättmaskin för ris KO-ME70.



Automatisk tvättmaskin för ris KP90KN-CE



Riskokare CFXB 270



Riskokare. Koka ris perfekt varje gång med professionell riskokare. När riset är kokt kopplar kokaren om till värmeållningsfunktionen. Även lämplig för uppvärmning ris. Två storlekar, 18 liter och 27 liter.

Automatisk risblandare. Blandar ris, vinäger och kryddor jämnt och kylv ner riset automatiskt. Blandningskapacitet 6 kg på 4 minuter, 90 kg / timme. Olika blandningsmönster och justerbar tid samt luftflödesnivå. Ljudsignal för slutförd blandning.



Halvautomatisk tvättmaskin för ris KP72PN



Ris-vinäger blandare KS-726-CE

Risvätt, kokning och blndning	Art.nr	Mått mm	Elanslutning
Helautomatisk tvättmaskin för ris auto Robo KP90KN	4000416	610x630x1810	230V 1~ 1,25kW
Tvättmaskin för ris Robo KP72PN	4000418	417x523x1370	230V 1~ 0,1kW
Manuell tvättmaskin för ris KO-ME70	4000420		
Riskokare CFXB 180	4160280	ø445x418	230V 1~ 1,95kW
Riskokare CFXB 270	4160282	ø545x455	230V 1~ 2,85kW
Ris-vinäger blandare Shari Robo KS-726	4000422	620x750x1140	230V 1~ 0,35kW
Rislåda	4000426	475x365x260	inre mått 385x320x180
Skyddspapper för rislåda 250 st	4000430		

METOS SUSHI APPARATER



Nigiri Sushi Robot TSM-07B



Nigiri Sushi Robot TSM-09



Maki Roll Robot TSM-900RSR



Maki Roll Cut TK-2

Automatiska Nigiri maskiner. Att göra enhetliga risbollar är lätt och snabbt.

Helautomatisk Nigiri Robot TSM-07B.

Maskinen gör automatiskt upp till 2800 nigiribollar per timme. Risbehållarens kapacitet är 4,5kg. Nigiribollarnas storleksalternativ: 16/18/20/22/24/26/30g.

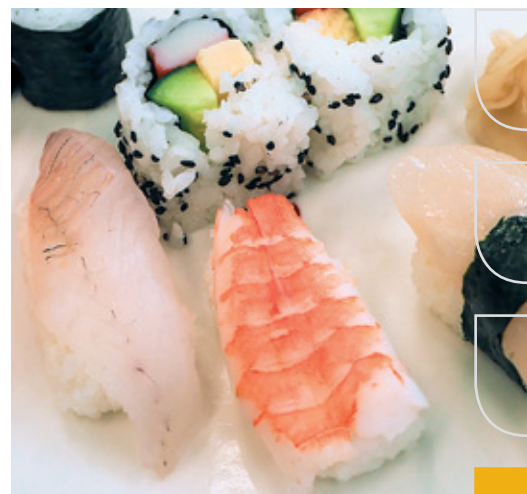
Halvautomatisk Nigiri Robot TSM-09.

Maskinen gör upp till 2000 nigiribollar per timme. Risbehållarens kapacitet är 3kg. Nigiribollarnas storleksalternativ: 16/18/20/22/24/26/30g.

Maki Roll Robot TSM-900RSR. Gör makirullar av hög kvalitet på några minuter, normal stil eller med riset utanpå. Maskinen gör en risplatta av önskad tjocklek och efter att fyllningarna tillsatts gör maskinen en perfekt makirulle. Risbehållarens kapacitet är 9 kg. Tre rullstorlek tillgänglig, S=20-25mm, M=30-35mm, L=40-45mm.

Maki Sheet robot TSM-900RS. Gör risplattor av hög kvalitet. Risbehållarens kapacitet är 9 kg.

Maki Roll Cut. Bladen är non-stick, teflonbelagda och de håller skärpan. Bladalternativ: 6 snitt (30mm), 8 snitt (25 mm), 9 snitt (22 mm), 10 snitt (18 mm)



Nigiri Sushi	Art.nr	Mått mm	Elanslutning
Nigiri Sushi Robot TSM-07B	4000400	300x480x590	230V 1~ 0,09kW
Nigiri Sushi Robot TSM-09	4000402	300x480x450	230V 1~ 0,06kW
Extra Sushform	4000404		
Bricka för risbollar, 5 st	4000424	passar i rislåda	

Maki Sushi	Art.nr	Mått mm	Elanslutning
Maki Roll Robot TSM-900RSR	4000408	380x600x500	230V 1~ 0,12kW
Maki Sheet robot TSM-900RS	4000406	380x600x500	230V 1~ 0,12kW
Extra kassettrulle	4000410		
Maki Roll Cutter TK-2	4000412	360x410x580	
Extra kniv set	4000414		
Smörjolja Smoothy Neo 5x300 ml	4000438		
Ställning för makirullar Nuki-Ita 3 st	4000428	passar i rislåda	
Makisu rullmatta L, 10 st	4000440		

Kontaktperson:
Metos Storkök / Mattias Briston
mattias.briston@metos.se