



КОСАТЭҚ

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

NIGIRI ROBOT FTN-NRI робот для производства рисовых шариков



Особенности конструкции:

- компактные размеры и небольшой вес;
- автоматизация процесса производства суши, теперь даже не квалифицированный персонал сможет делать нигири идеального качества;
- червячный подающе-перемешивающий механизм обеспечивает равномерную подачу риса на формующие валки;
- простая разборка конструкции для целей очистки;
- простая смена формующих валков без использования специальных инструментов.

Технические данные:

Модель	FTN-NRI
Напряжение питания	220/1/50
Мощность	65 Вт
Производительность	1200 шт/ч
Вес получаемых рисовых заготовок (нигири)	16, 18, 20, 22, 24, 26, 28 грамм (*)
Вес	28 кг
Размеры	380x220x450 мм



(*) Вес нигири зависит от набора формующих роликов, установленных в работе. В комплект поставки входит один из наборов. Дополнительные наборы поставляются за отдельную плату.

Полноценная техническая поддержка всего поставленного оборудования. Запросите информацию о другом оборудовании для организации высокоприбыльного бизнеса по производству и реализации суши.

Мы предлагаем:

термосы для риса пассивные и с электрическим нагревом, рисоварки, миксеры для риса, роботы для производства суши, витрины для суши, конвейеры кайтен, индукционные плиты под вок.



Официальный поставщик:



п/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Маклая, 23
т/факс: 007+495+101 3986
Email: gabel@dol.ru, www.angelopo.ru

