

Robot compatto per SUSHI & OMUSUBI che prepara

NIGIRI (SHARIDAMA) e/o Omusubi individuali

alla corretta temperatura

Sushi Chef SSG-SCS

助人

S U K E T T O



Intertek

Intertek

anche per il colore e per le dimensioni:

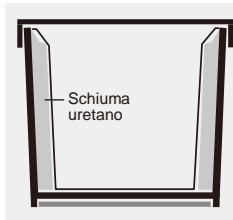
la scelta migliore per la vostra cucina e bancone !

Permette di formare perfettamente e delicatamente sia *nigiri (SHARIDAMA)* che palline di riso (*OMUSUBI*) alla giusta temperatura. E' dotata di una tecnologia di formatura che crea piccole sacche d'aria nei prodotti. Velocità regolabile da 0 a 1800 pezzi/ora per *nigiri* standard (20g/pezzo) e da 0 a 750 pezzi/ora per palline di riso da 100g/pezzo

Suzumo Machinery Co., Ltd.

Una speciale struttura adiabatica, ottenuta con l'impiego di riempimento tramite schiuma di uretano, garantisce un eccezionale isolamento termico e la ritenzione dell'umidità.

Il riso viene mantenuto ad una temperatura ideale per almeno quattro ore.



La "助人" (SUKETTO) è dotata di pannello di comando di facile utilizzo.



Con comando "one-touch": il pannello di comando scorre all'interno dell'unità quando la macchina non viene utilizzata in modo appaia proprio come un normale contenitore per riso.

- La macchina "助人" (SUKETTO) si adatta perfettamente, sia per il colore che per la compattezza, alle cucine di qualsiasi ristorante.
- Sostituendo il regolatore interno, la "助人" (SUKETTO) può fare sia i *nigiri* (*sharidama*) che le palline di riso.
- Un nuovo coperchio interno con funzione di blocco è stato aggiunto per un funzionamento in tutta sicurezza. La macchina si fermerà automaticamente quando il coperchio interno viene aperto durante il funzionamento.
- Le alte prestazioni della "助人" (SUKETTO) ricreano perfettamente la tecnica di un sushi chef veterano. Sushi di qualità professionale può essere preparato da chiunque fin dal primo tentativo!
- L'utilizzo è molto semplice così come smontaggio per la pulizia, proprio come un normale elettrodomestico.

■ Dati tecnici

Modello	SSG-SCS
Capacità	<i>Nigiri</i> : 0-1800 pezzi / ora (20gr / pz) Palle di riso: 0-750 pezzi / ora (100gr)
Dimensioni	Diametro: 445 mm * coperchio compreso Altezza: 390 mm * supporto escluso
Potenza	AC 100-150 V, 60 Hz monofase (macchina senza marcatura CE) AC 100-240 V, 50-60 Hz monofase (macchina con marcatura CE)
Consumo elettrico	in funzione: max. 40 w in Standby: max. 10 w
Volume Riso	<i>Nigiri</i> : approx. da 16 a 25 gr / pz Palla di riso: approx. da 50 a 100 gr/pz circa *La quantità di riso varia in base alla temperatura del riso.
Capacità tramoggia	approx. 12 litri di riso sushi
Peso	approx. 13 kg
Cavo aliment.	2 mt. con morsetto di terra
Optional	Supporto speciale (disponibile separatamente) Regolatore/Stampo interno di formatura (per <i>nigiri</i> oppure per <i>Palle di riso</i>): 1 stampo è compreso nella macchina; stampo supplementare a richiesta.

■ Caratteristiche

- L'isolamento con schiuma uretano è presente sia nel corpo macchina che nel coperchio. Le caratteristiche di isolamento termico e mantenimento del giusto grado di umidità permettono di formare *nigiri* alla temperatura ideale.
 - La modalità "soft" permette di impostare 10 livelli differenti di morbidezza del riso.
 - L'impostazione dei 10 livelli per i *nigiri* viene effettuata per un'ampia gamma di peso del prodotto, da 16gr fino a 25g.
 - Il riso viene mosso attraverso un meccanismo a coclea che preserva la consistenza delicata del riso stesso. In aggiunta, il meccanismo di formatura verticale rende possibile formare *nigiri* con piccole "tasche" d'aria all'interno (PAT).
- Design e caratteristiche potrebbero subire variazioni senza obbligo di preavviso.
 ■ Per l'utilizzo e la manutenzione della macchina si prega di seguire le istruzioni riportate nel manuale.
 ■ La produzione indicata si riferisce alla capacità meccanica della macchina. La produzione reale può variare in base all'operatore.

Venite a trovarci presso il nostro showroom per provare la Sushi Chef SUKETTO



Suzumo Machinery Co., Ltd.

Overseas Business Division

2-23-2, Toyotamakita, Nerima-ku,
Tokyo 176-0012, Japan

Tel. +81 3-3993-1407 Fax. +81 3-3993-1756

e-mail overseas@suzumo.co.jp

URL <http://www.suzumokikou.com>

< Contatto in Italia >

G.S. Italia S.r.l.

Via Stelvio, 193

21050 Marnate (VA)

Tel. +39 0331 389142

Fax. +39 0331 389143

e-mail info@gsitalia.com

