FTN-HMR Суши-робот для производства маки

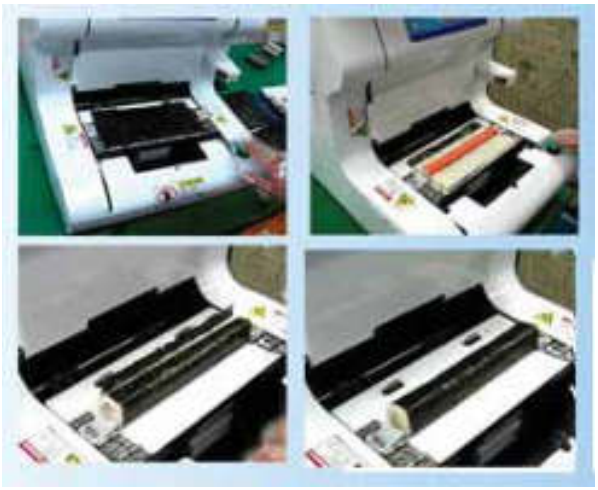


Суши робот оснащен удобной электронной панелью управления и информативным дисплеем.

Роботы FTN-HMR для производства роллов, в том числе, и «Калифорния», выпускаются специально для европейского рынка и рассчитаны на напряжение сети 220/1/50 В. Использование подобных настольных роботов позволит Вам открыть недорогой ресторан с качественной японской кухней без привлечения квалифицированного суши-шефа.

Модель FTN-HMR – экономичное и эффективное оешение для суши- баров, кафе и ресторанов.

Японская технология гарантирует получение безупречного результата, полностью соответствующего результатам работы суши-шефа, изготавливающего суши вручную.



Маки-робот FTN-HMR прост в использовании, сборке, демонтаже и очистке.
Отличительными модели FTN-HMR являются функция подогрева риса, регулировка длины, толщины и плотности листа риса (маленький лист размером 80-85 мм, средний 120-125 мм, большой 160-165 мм).

Суши-робот FTN-HMR имеет аналоговый рычаг, первичное нажатие на который осуществляет выдачу листа риса, вторичное - формирование роллов.

Масса робота: 55 кг.
Размеры робота: 380x560x600 мм
Мощность: 150 Вт



Получаемый продукт:
Маленькие роллы= 70-80 гр., диаметр 25 мм, производительность 300 шт/ч.
Средние роллы = 140 гр., 35 мм, производительность 250 шт/ч.
Большие роллы = 280 гр., 46 мм, производительность 280 шт/ч.