



Trasforma la fase più delicata della preparazione di Sushi - la miscelazione di riso con aceto - in un procedimento automatico che porta a risultati perfetti.

MISCELATORE per riso cotto "SHARIKKA" MCR-UNC



MISCELATORE per riso cotto

"SHARIKKA" MCR-UNC

Caratteristiche

- Grazie anche all'utilizzo del particolare aceto ad alta gradazione di Suzumo (high-grade Colonnade® vinager), il miscelatore *Sharikka* MCR produce automaticamente ad ogni ciclo riso perfetto per sushi attraverso un processo di miscelazione che ricopre ciascun chicco di riso con uno strato di colloide. Questo garantisce al riso di rimanere compatto, umido ed di trattenere il suo sapore per lungo tempo anche a temperature comprese tra 5° e 15°C.
- Lo *shari* viene scaricato dal tamburo *Sharikka* attraverso la semplice pressione di un pulsante.
- Sono disponibili tre diversi programmi di miscelazione, a seconda del tipo di riso utilizzato. Programmi di pre-setting determinano la lunghezza dei diversi procedimenti di miscelazione.
- Le parti lavabili possono essere facilmente smontate senza l'ausilio di attrezzi.
- Macchina collegabile alle normali prese elettriche di casa.

Dati tecnici:

Modello:	<i>Sharikka</i> MCR-UNC
Potenza:	AC100V-240V, 50-60 Hz. - monofase
Consumo:	130W

Dimensioni robot *: mm. 810 larghezza
mm. 645 profondità
mm. 1120 altezza

* senza calcolare le piccole parti sporgenti

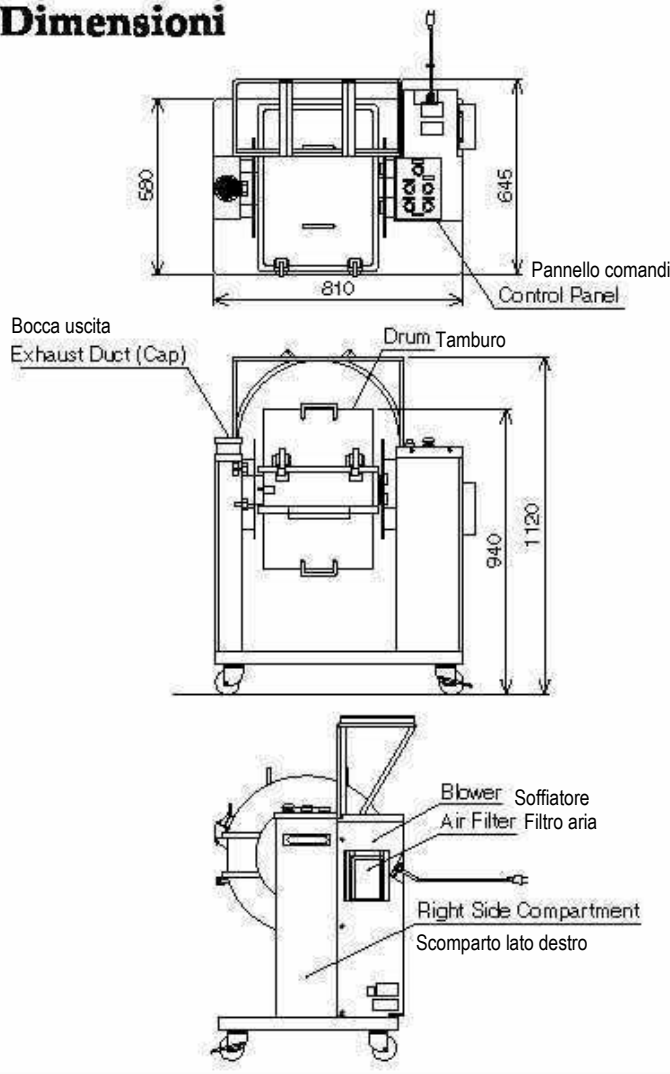
Capacità riso cotto: max. 15 kg.

Funzionamento: completamente automatico

(solo il carico del riso nel tamburo è fatto manualmente)

- * Disegni e specifiche possono essere soggetti a modifiche senza preavviso.
- * Si prega di seguire le istruzioni contenute nel manuale per l'uso della macchina.
- * La capacità produttiva espressa si intende per robot utilizzato correttamente.

Dimensioni



Colonnade® Vinegar



Per un miglior risultato, consigliamo l'utilizzo dell'aceto Suzumo "high-grade Colonnade® vinager" *awasezu*. La colloide pectina dell'aceto Colonnade® *awasezu* conferisce un'appetitosa lucentezza al riso *shari* per sushi. Inoltre aiuta la conservazione del sapore ed il mantenimento della condizione alpha* per lunghi periodi in frigorifero. (5°C)

* Condizione alpha: riso nel suo stato attuale, contenente un'ottima quantità di umidità, garantendo la compattezza e la freschezza.
[Condizione Beta: in modo particolare a 5°C, è una condizione per cui il riso perde rapidamente il suo sapore a causa del freddo]

RIVENDITORE PER L'ITALIA:

G.S. ITALIA S.r.l.

MACCHINE PER L'INDUSTRIA
ALIMENTARE

MACHINES AND PLANTS
FOR FOOD INDUSTRY

info@gsitalia.com - www.gsitalia.com

Via Stelvio, 193
I-21050 Marnate (VA)
Tel. +39 0331 389 142
Fax +39 0331 389 143

P. IVA 12029430159
Cap.Soc. EUR. 60.000,00 i.v.
C.F. e Reg. Imp. VA 01756850127
REA 265410

WE LOVE RICE
SUZUMO

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

Printed in Japan