

采用全新的数字化控制技术，使饭卷更稳定和松软。口感上可媲美专业高级寿司厨师。

操作便捷，且LCD屏幕有七种语言可供各国供用户选择（英文，法文，德文，西班牙文，韩文，中文，以及日文）。

Process



1. 把干燥的海苔放置在成型板上。



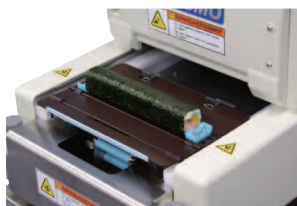
2. 机器会自动把醋饭加工成正方形并放置在干燥海苔上。



3. 人工放置配料。



4. 机器会自动卷起成海苔卷。



5. 成形的海苔卷制作完毕。



Roll Sushi Making Machine SVR-NXA

特点

- 可以选配大 / 中 / 小三套模具。
- 模具根换简单快捷。
- 采用高清晰度液晶画面。
- 根据不同产品可以自由选择操作模式，提高生产效率。

规格

型号

SVR-NXA

电源

AC100 - 240V, 50/60 Hz, Single phase

消耗电力

80W

生产速度

小卷: 400 rolls/hr

中卷: 300 rolls/hr

大卷: 280 rolls/hr

* Production capacity varies by operator's working speed.

饭兜重量

熟米饭大约7.5kg

饭卷尺寸 (in mm)

小卷: 25mm高

中卷: 35mm高

大卷: 46mm高

机器尺寸 (in mm)

394长x 545宽x 641高(mm)

机器重量

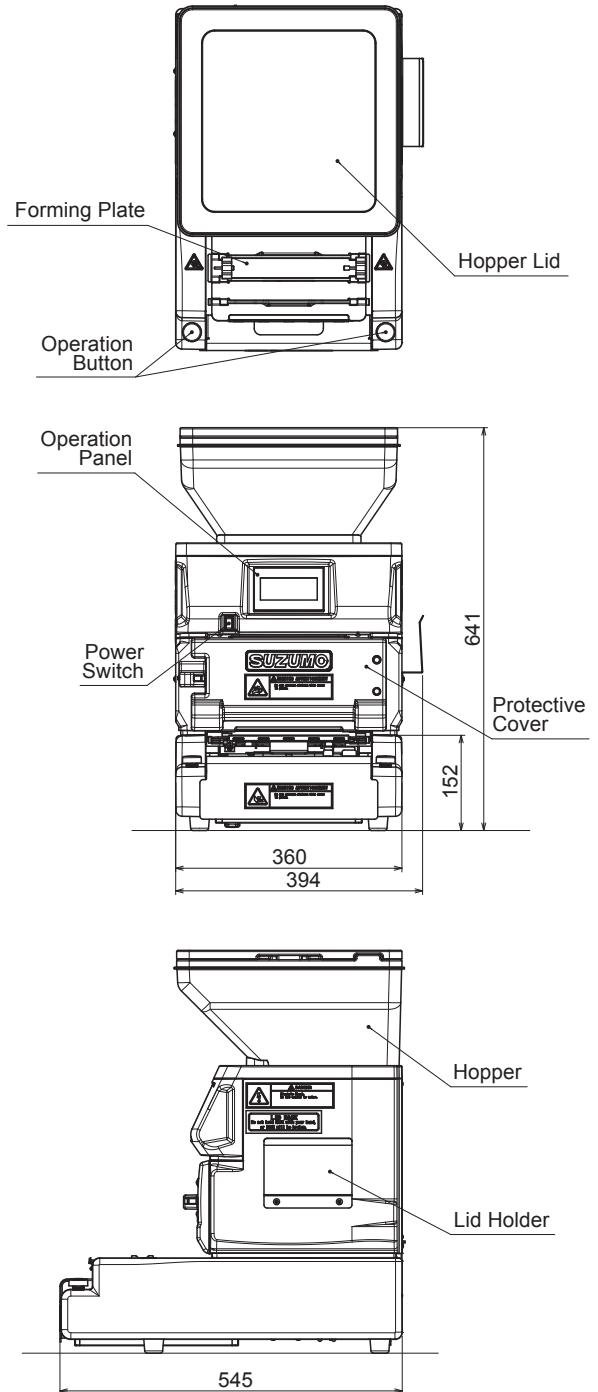
37.5kg

* 机器使用方法以使用说明书为标准。

上述机器标注的生产能力为标准性能指数，实际使用过程中可能会有差异。
机器的外形以及设计，有可能加以改良（如不能及时通知请予理解）。

Dimensions

Unit: mm



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

