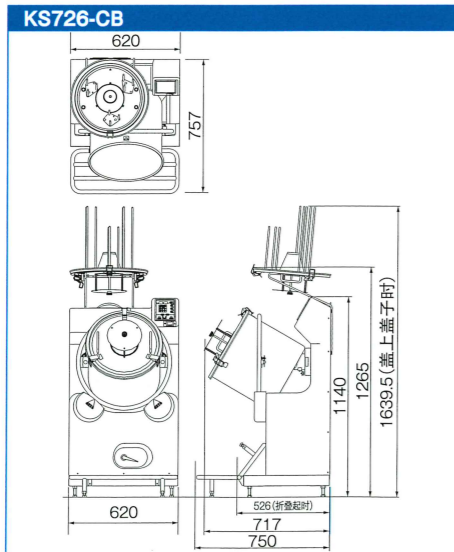
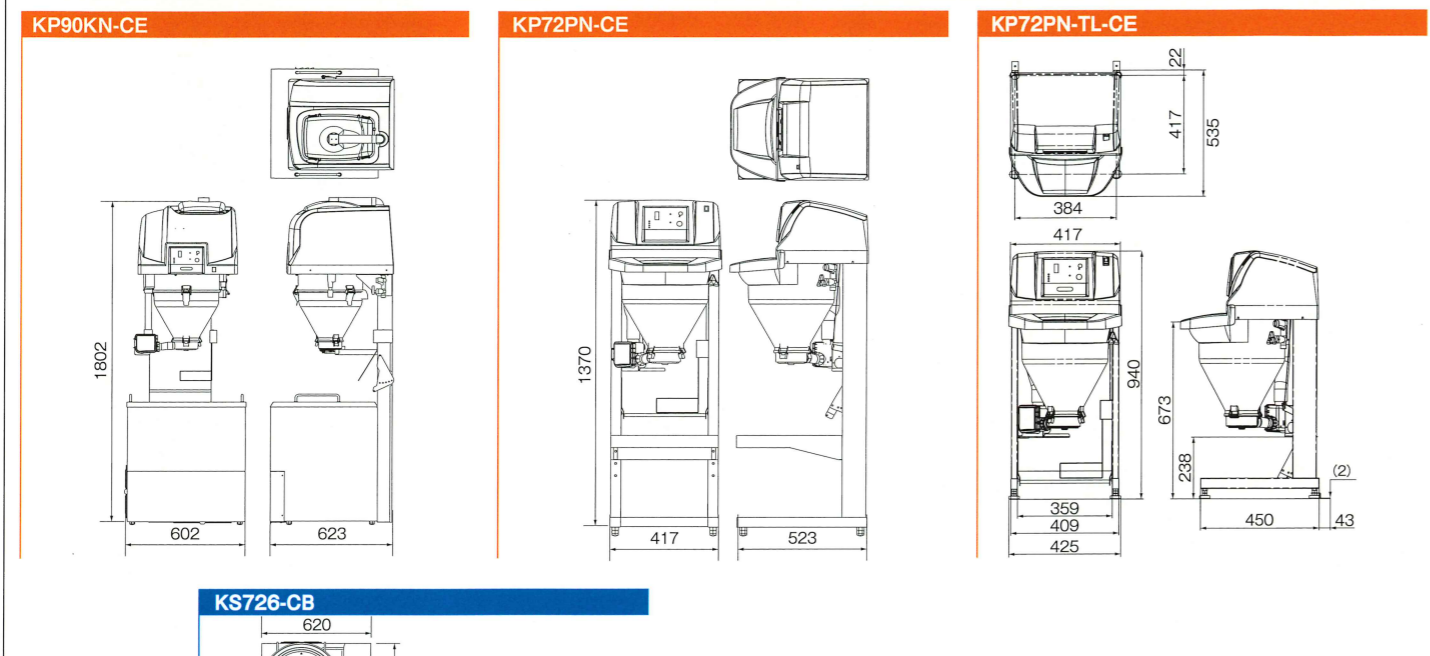


规格

型号	Kubota Robo 洗米机		
	KP90KN-CE 代码: L7144-00000	KP72PN-CE 代码: L7138-00000	KP72PN-TL-CE 代码: L7171-00000
最大生产量 (一次)	7.5kg	6.0kg	
设置米的分量 (一次操作)	1.0kg, 1.5kg, 2.0kg, 2.5kg, 3.0kg, 3.5kg, 4.0kg, 4.5kg, 5.0kg, 5.5kg, 6.0kg, 6.5kg, 7.0kg, 7.5kg	6.0kg, 5.5kg, 5.0kg, 4.5kg, 4.0kg, 3.5kg, 3.0kg, 2.5kg, 2.0kg, 1.5kg, 1.0kg	
洗米时间 (不包括排水时间)	Approximately 2 minute (6.0kg standard washed rice)	Approximately 1 minute and 56 seconds (6.0kg standard washed rice)	
最大耗电量	AC220V 50Hz 1.1kW AC230V 50Hz 1.15kW AC240V 50Hz 1.25kW	AC220V 50Hz 40W AC230V 50Hz 40W AC240V 50Hz 40W	
最低水压	80kPa (0.8kgf/cm ²)	80kPa (0.8kgf/cm ²)	
尺寸 (mm)	Width 602 × depth 623 × height 1802	Width 417 × depth 523 × height 1370	Width 425 × depth 535 × height 940
重量 (kg)	72	27	24
大米贮存数量 (kg)	130	-	

* 规格和外观可能因设计变化而改变, 恕不另行通知。

外观 (mm)



● 使用产品前, 请仔细阅读针对正确安装和操作的“说明书”。错误的安装和操作可能引起意外事故和 / 或受伤。

● 应由供应商或其指派的代表进行安装。错误的安装可能引起意外事故和 / 或受伤。

另外, 如果安装过程中还需要安装气或电, 请联系相应的服务人员。

型号	Kubota Shari Robo (自动商用醋混合机)
类型	KS726-CB 代码: L7243-00000
尺寸 (mm)	W620×D750×H1,140 (盖上盖子时: 1,639.5)
重量 (kg)	59
最大处理量 (kg)	12
标准荷载 (kg/min)	12/4 < 标准设置 >
耗电量	AC220、230 或 240V 50/60Hz 额定功率: 230/310W 最大功率: 350/350W

这份寿司的“寿司饭” (醋饭) 是用 Shari Robo (醋饭机) 制作的。



使用日本寿司大厨的技艺制作

Kubota 自动商用米饭制作设备



Robo 洗米机
KP90KN-CE 和 KP72PN-CE 型号

Shari Robo
(醋饭机)
KS726-CB 型号



KUBOTA CORPORATION
〒556-8601 大阪市浪速区敷津東 1-2-47

Robo 洗米机能快速有效地清洗大米。Shari Robo 专业地将刚蒸好的米饭和醋混合，并将混合的“寿司饭”冷却到最佳的温度。

每个步骤都具有日本寿司大厨的技艺。

Robo 洗米机

贮存式 Robo 洗米机

通过贮存大量的米，这种“一体化”机型可快速高效地清洗定量的米。



KP90KN-CE
(大米贮存量：130kg)



- 安全贮存 130kg 大米。
- 卫生地防止水分对贮存的大米的不利影响。
- 在更短的时间内仅用少量的水即可高效而节约地清洗大米。
- 操作简单，功能可靠。
 - 入口滤清器位于前面，非常方便。
 - 水槽位于最适合的高度，从而方便拆卸和安装。
 - 上部料斗的设计有助于清洗方便。

平板型 Robo 洗米机

最紧凑的 Robo 洗米机机型



KP72PN-TL-CE



■ 平板型 Robo 洗米机的优点

- 超大米槽 - 所有产品中最大的 - 有助于更方便、高效地装填和排空水槽。
- 半透明的米槽盖可以方便和安全地检查操作期间水槽中的情况。
- “搅拌刀片停止位置控制”确保“搅拌刀片”可影响“大米包”的装填。
- 由树脂制成水槽有一层抗真菌涂层有助于卫生操作。
- 节约空间的紧凑设计。
- 可通过向上或向下调节“托盘”来放置和去掉存放洗过的大米的容器。

宽槽

托盘

独特的“双多喷嘴洗米方法”

双多喷嘴喷头

半球形的双多喷嘴喷头可使用相对较少的水在水槽中高效、经济、均匀地清洗大米。



多角度的搅拌刀片可减少洗米时间

搅拌刀片的多角度设计确保均匀搅拌大米。快速、高效地去掉米糠（大米谷粒的坚硬外层）有助于在明显更短的时间内高效清洗大米。



多角度搅拌刀片（洗米槽未显示）

简单和易看见的操作面板时间

仅需“打开”电源，然后按开始开关。然后，自动装填预设数量的大米*，加入适量的水来快速高效地清洗大米，最后洗好的大米将排出到相应的容器中。



KP90KN-CE/KP72PN-CE

*KP72PN-CE 机型上没有这部分操作。

Shari Robo (醋饭机) KS726-CB 型号

具有寿司大厨的技艺

振荡旋转搅拌方法

* 专利号：2007415

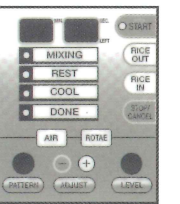
独特的“振荡旋转搅拌方法”使水槽在不同方向上旋转时能平稳地旋转，确保蒸熟的大米和醋能均匀混合和冷却。结果使寿司饭（醋饭）像寿司大厨制作的一样柔软和美味。请注意您可以选择相应数量的冷却空气来加快或减慢冷却。



KS726-CB

仅需按开始开关

将大米和醋装填到水槽中后，仅需按开始开关来启动 Shari Robo 以自动制作“寿司饭”（醋饭）。完成后，蜂鸣器和闪光灯会进行提示。



轻松地装填和排除

为了实现轻松、高效的填充和排除，水槽会自动在选择以下三个位置的其中之一时停止：往上、横向或往下。搅拌刀片垂直地加在水槽盖下以阻止其干扰。

支持各种独特的用户需求

过程选择功能

可以单独地预设（置）操作时间以及搅拌和冷却模式。设定后，时间、搅拌、蒸煮和冷却这四个参数就作为一个单一的操作过程被记录下来，在作出更改前，都将自动执行该操作过程。最多可设定 9 个这样的程式。

6 种冷却模式

根据口味喜好，可选择 6 种操作时间和水槽旋转模式以冷却“寿司饭”（醋饭）。

用户模式

由于可以单独地预设操作时间以及搅拌、蒸煮和冷却模式，Shari Robo(醋饭机) 可实现微妙的味道差异，而这只能在使用这台机器的餐馆实现。