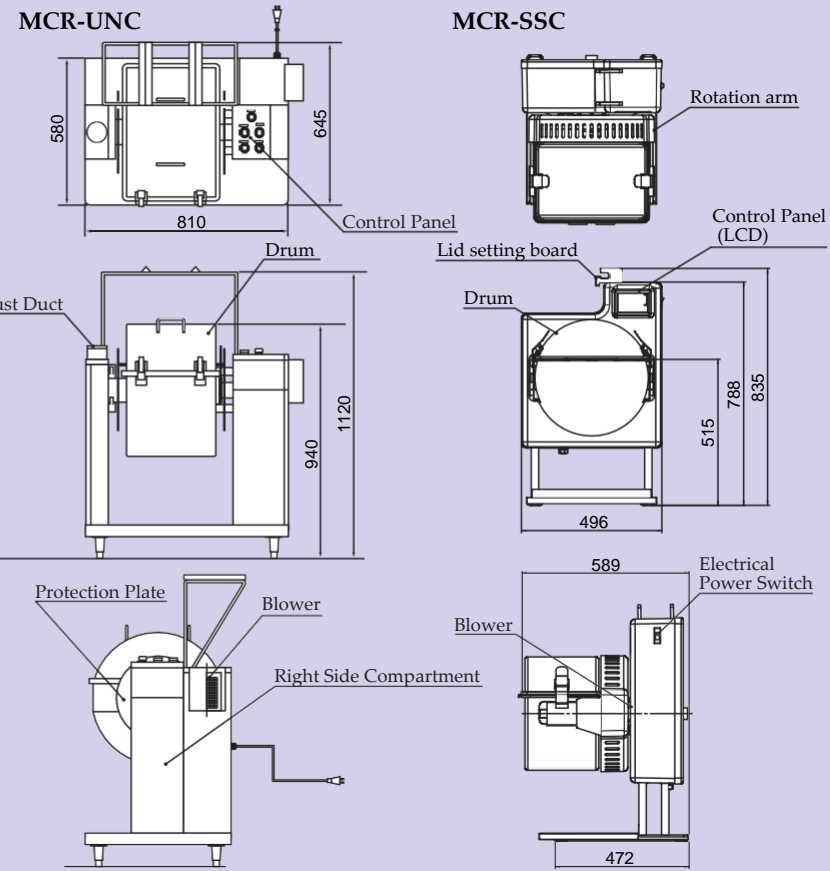


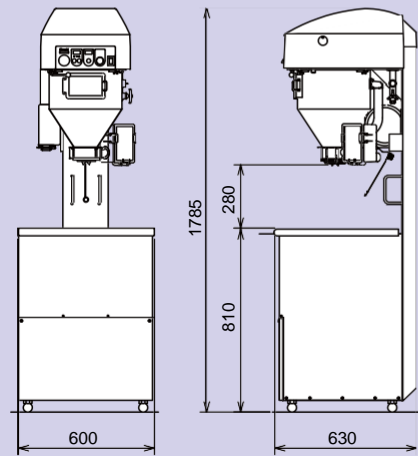
Dimensions

Cooked-Rice Blender "SHARIKKA"



Rice-Washing System

Rice Mini RM-401A



Major Specifications

Rice Mini RM-401A

Type	Rice Mini RM-401A
Standard power	AC100V
Power consumption	590W
Rice-washing capacity	1.8 to 9 liters (in gradations of 0.9 liters)
Time required for washing	5 minutes 40 seconds (when washing 5.4 liters of rice)
Amount of water used	Approx. 29 liters (when washing 5.4 liters of rice)
Water pressure	0.1Mpa to 0.5Mpa (1kgf/cm ² to 5kgf/cm ²)
Rice-storing capacity	90kg
External dimensions	600(W) x 630(D) x 1,785(H)mm
Weight	77kg

Rice Cooker

Type	SR-PGB54P / SR-PGB54AP
Standard power	1-phase / 3-phase 200V 50/60Hz
Power consumption	During Boiling: Approx. 4,570W
Boiling capacity	Polished rice: 1.8-5.4L Boiled rice with assorted mixtures: 1.8-3.6L Pre-washed rice: 1.8-5.4L Sushi Rice: 1.8-5.4L Full rice gruel: 0.7-1.5L Half rice gruel: 0.5-0.9L Brown Rice: 1.8-3.6L
Cord length	1.5m
Weight	SR-PGB54P: Approx. 16.2kg SR-PGB54AP: Approx. 15.5kg
Dimensions	Approx. 502(W) x 429(D) x 390(H)mm

Cooked-Rice Blender "SHARIKKA" MCR-UNC and MCR-SSC

Type	Sharikka MCR-UNC	Type	Sharikka MCR-SSC
Power	1-phase, 115 - 240VAC, 50/60Hz (machine with UL mark)	Power	1-phase, 115 - 240VAC, 50/60Hz
Power consumption	130W	Power consumption	95W
External dimensions	810(W) x 645(D) x 1,120(H) mm Excludes projecting items.	External dimensions	496(W) x 589(D) x 835(H) mm
Capacity	Maximum 15kg of cooked rice	Capacity	Maximum 6kg of cooked rice
Mechanism	Fully automatic (Placing the rice into the drum is done manually.)	Mechanism	Fully automatic (Placing the rice into the drum is done manually.)
Weight	Approx. 80kg	Weight	Approx. 35kg

* Designs and specifications subject to change without notice.

* Please follow the directions in the operations manual when handling the robot.

* While capacity expresses the machine's performance capabilities, it is predicated upon the robot being operated correctly.



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

< Contact in North America >

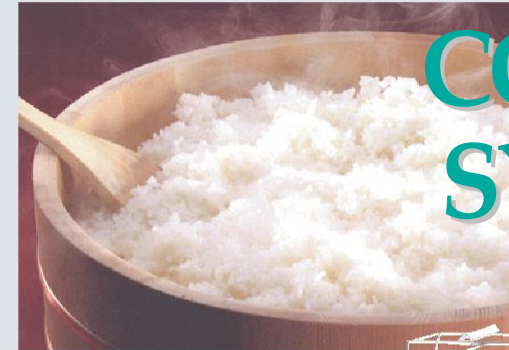
Suzumo International Corporation

379 Van Ness Ave., Suite 1406
Torrance, California 90501, U.S.A.
Tel. +1 310-328-0400
Fax. +1 310-328-2700
e-mail sic@suzumokikou.com

Printed in Japan



SUZUMO RICE COOKING SYSTEMS

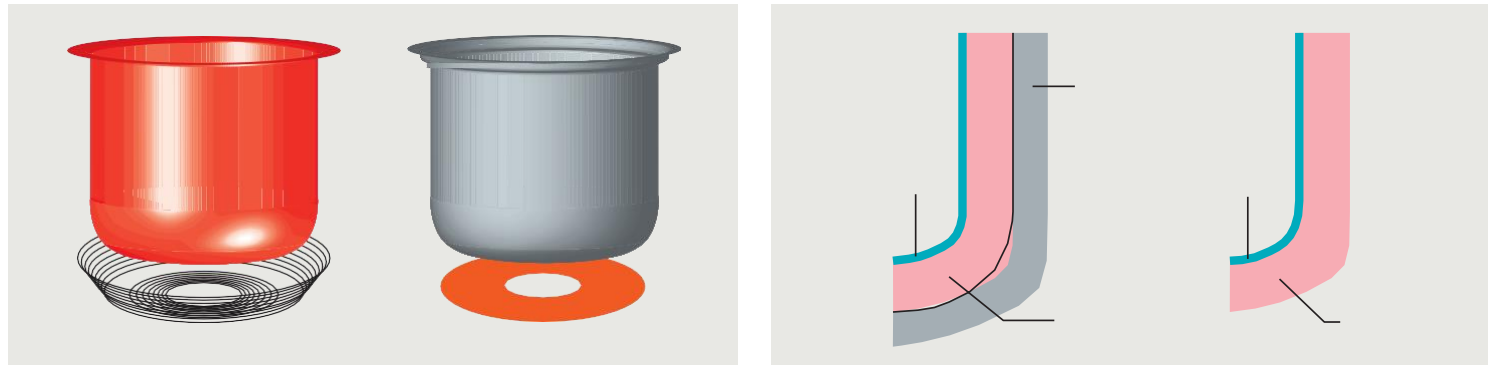


SUZUMO RICE COOKING SYSTEM

WASHING

IH COOKING

BLENDING



**Industrial-use fully automated
rice washing machine.**

RiceMini RM-401A

The best selling industrial-use fully automated rice washing machine!
This new model was further developed and advanced from Model RM-302A.

Ease of control

All you have to do is set the inner container and push the start button. Everything else is fully automatic!

Even from the very first day, you can become a professional rice-washing master.



NEW MODEL



A new rice release system that discourages grime buildup!!

Ease of cleaning

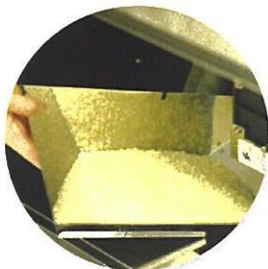
Cleaning after usage is made simple and is easily done through a conveniently placed maintenance window. In addition, cleaning can be done more thoroughly since the tank is removable.



Ease of rice insertion and removal

Perfect for school cafeterias and food courts!

Have you ever wanted to take the rice out during extended periods of non-usage or replace the type of rice but couldn't easily remove from the storage bin? Now you can with this new model!



The first ever Eco Friendly model!! Abides by the RoHS Directive.

The first ever fully automated rice-washing model that meets RoHS specifications.

With the environment in mind, this model was manufactured in accordance to the RoHS Directive and restricts the usage of the 6 harmful substances as regulated.

The usage of vinyl chloride was also eliminated from the water flow pipelines.

RiceMini

Search

RiceMini RM-401A

Further enhanced to maximize efficiency and cost / labor effectiveness!

Compact size

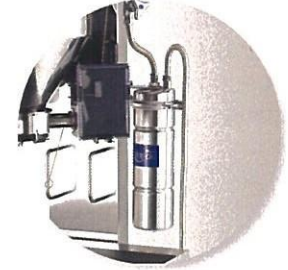
The size was compacted to fit into tight limited spaces.

Soft cook option

Broader adjustments in the water control are now possible to meet the needs of infants or elderly (daycare or hospital cafeteria's) who might wish for softer cooked rice.
(The water control parameters were extended by 20%)

Water filter installation

A specialized water filter can now be installed directly to the washing machine as an option.



(As per our specifications)

Accommodates pre-washed rice

Small rice particles that cling to the pre-washed rice can be quickly removed by a rinse option, thus enabling the most appropriate conditions to perform with the rice-cooker.

Low energy consumption

Top class ranking in low energy usage for aspiration type fully automated rice washing machines.

Reduction of water usage

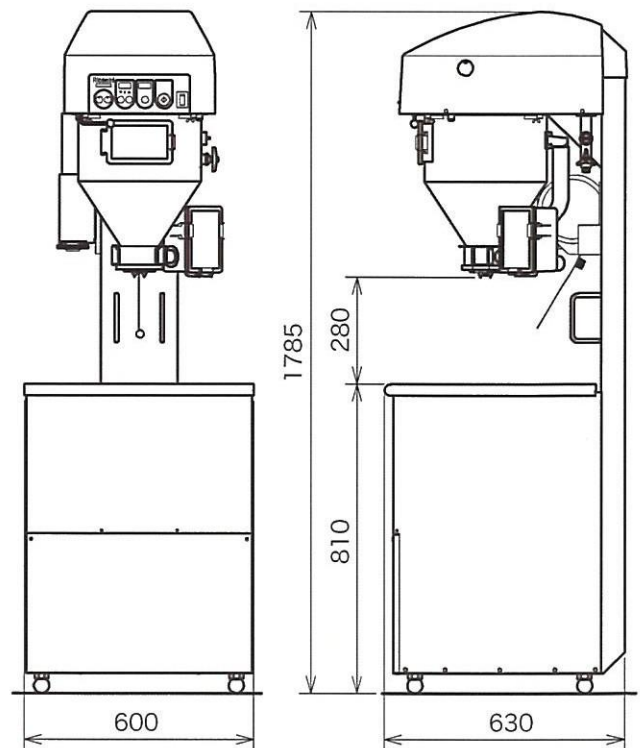
Through improvements made to the washing paddles, not only was the washing function improved, but the water usage was decreased as well.
(5% Reduction)

Kilogram display

Calculations can be made not only by the standard liter measurements, but can now be inputted by kilograms as well.



Specification	
Model	RM-401A
Capacity	1.5 ~ 7.5kg/1 Time (3.3 ~ 16.5lb/1 time)
Standard washing time	about 5minutes 30seconds/1 time
Water pressure	0.1Mpa ~ 0.5Mpa (1kgf/cm ² ~ 5kgf/cm ²)
Storage capacity	90kg (198lb)
Power Supply	AC100V 6.0A (50/60Hz)
Dimension	600(W) X 630(D) X 1785(H)mm 23.6(W) X 24.8(D) X 70.2(H) inch
Weight	77kg (170lb)



KONICA MINOLTA TECHNOPRODUCTS CORPORATION
Ricemini Division

5-22-2, Yahara, Nerima-ku 177-0032, Tokyo, Japan
TEL. +81-3-3904-7582



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

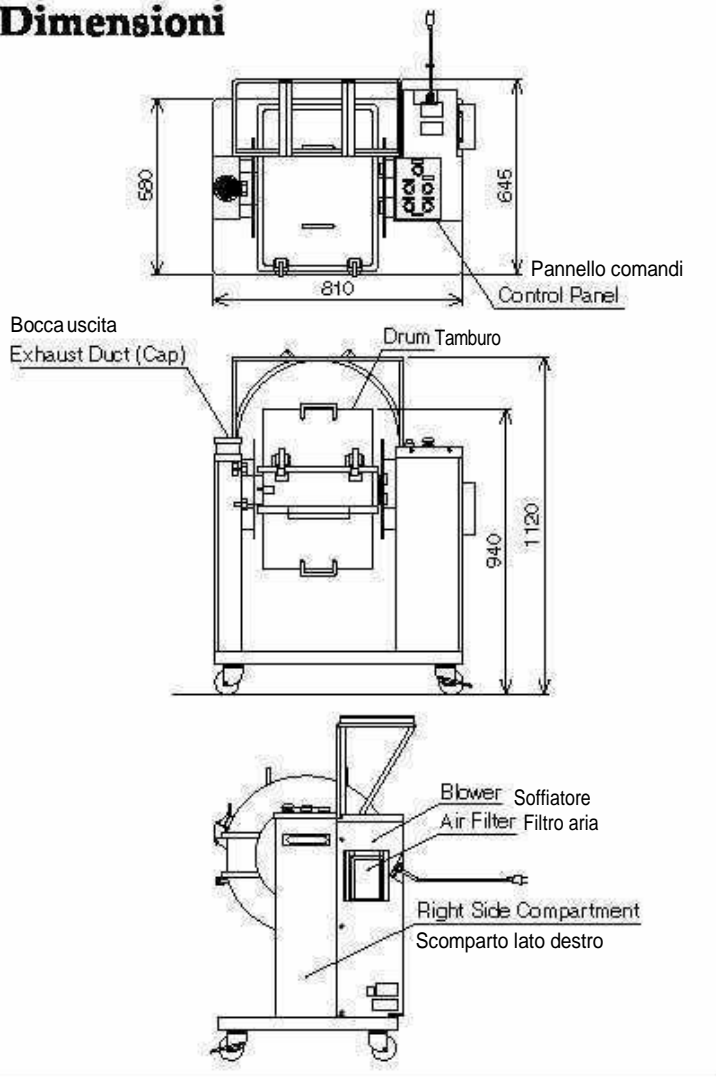
Capacità riso cotto: max. 15 kg.

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



*La nuova soluzione ideale
per ottenere NIGIRI senza
danneggiare i chicchi di riso.*

**Alta tecnologia per la
formatura di Sushi che abbina
la consistenza del prodotto
fatto a mano con il gusto
superlativo del Sushi fatto da
uno Chef di professione.**

Robot ultra-compatto per Sushi

SSN-GLA



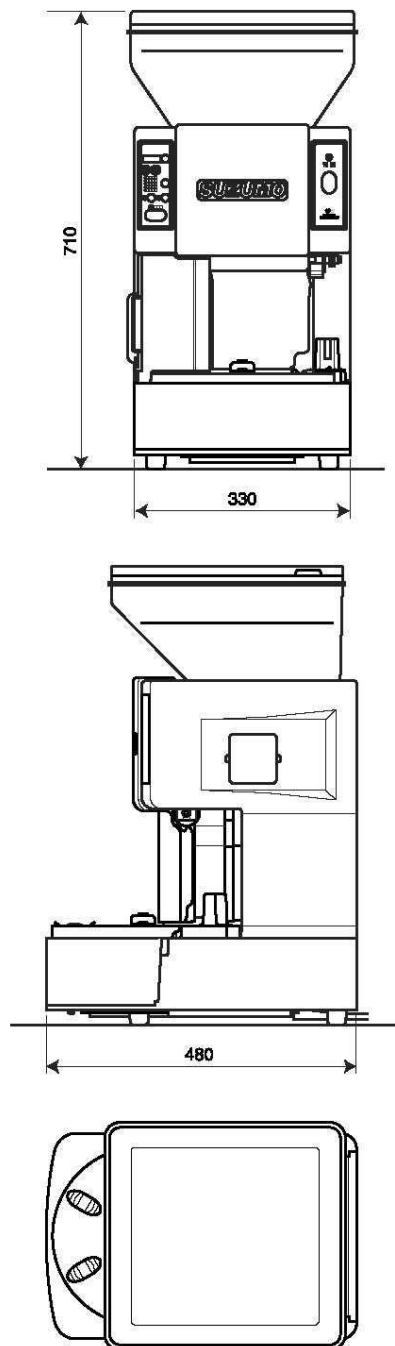
Caratteristiche

- Migliore produttività e isolamento prodotto.
- Forma *NIGIRI* (*SHARIDAMA*) dolcemente, senza danneggiare i chicchi di riso.
- Il nuovo isolamento mantiene il riso per sushi all'interno della macchina in buona condizione per un tempo maggiore.
- Capacità produttiva: max. 3000 pz./ora
- Grazie al suo design compatto (solo 33 centimetri di larghezza), il robot può essere installato in un minimo spazio.
- La semplice pressione di un pulsante avvia la misurazione automatica, dividendo e formando il *Nigiri*.
- Un sensore di presenza *Nigiri* evita che il prodotto finito rientri nella macchina.
- Un coperchio di sicurezza garantisce il funzionamento facile e sicuro.
- Le parti lavabili possono essere facilmente smontate e rimontate senza l'ausilio di attrezzi.
- La morbidezza del *Nigiri* è regolabile dal pannello comandi del robot.

Dati tecnici:

- Modello:** Robot SSN-GLA
- Potenza:** AC100V-150V, 50-60 Hz. - monofase
- Consumo:** 200W
- Dimensioni robot:** mm. 330 larghezza
mm. 480 profondità
mm. 710 altezza
- Produttività:** 3000 - 2500 - 2000 pz./ora
(regolabile da pannello comandi macchina)
- Peso per pezzo:** min. 18 gr. - max. 25 gr.
- Capacità tramoggia:** 7,5 kg.

- * 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**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



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



**Il popolare
Robot per Nori-Maki
viene ora realizzato in
una versione più compatta,
con una elevata capacità
produttiva.**



**Robot da banco per *NORI-MAKI*
SVR-NNX**

Fasi di produzione:



1. Posizionate il *Nori* (alga marina essiccata) sul piano di formatura.
2. Il Robot forma lo *Shari* (riso all'aceto) in un quadrato e lo mette sopra al *Nori*.
3. Il ripieno viene aggiunto a mano.
4. Il *Nori-Maki* viene arrotolato.
5. Il *Nori-Maki* esce finito!



Robot da banco per *NORI-MAKI* **SVR-NNX**

Caratteristiche

- Nuova versione: ora più compatto e più semplice da utilizzare. Ideale per piccole cucine dove lo spazio è essenziale.
- La sostituzione del piatto di formatura (optional) permette di realizzare 3 tipi diversi di *Nori-Maki*: “*Futo-maki*” (rotoli spessi), “*Chu-maki*” (rotoli medi) e “*Hoso-maki*” (rotoli fini).
- Le piastre di formatura possono essere sostituite seguendo una semplice procedura.
- A parte il posizionamento del *Nori* e del ripieno, tutte le fasi di produzione sono effettuate tramite la sola pressione di pulsanti.
- La lunghezza, lo spessore e la posizione del foglio di riso possono essere regolate a vostro piacere.
- Le parti che compongono il robot possono essere facilmente smontate e rimontate senza l'ausilio di attrezzi. Il numero di parti è stato ridotto rispetto alla versione precedente per una più semplice manutenzione.

Dati tecnici:

Modello:	Robot SVR-NNX	
Potenza:	AC100V-150V, 50-60 Hz. - monofase	
Consumo:	150W	
Dimensioni:	mm. 360 larghezza	
	mm. 546 profondità	
	mm. 630 altezza	
Produttività:		Peso approx.:
rotoli spessi	270 pz./ora #	285 gr. (<i>Futo-Maki</i>)
rotoli medi	300 pz./ora #	140 gr. (<i>Chu-Maki</i>)
rotoli fini	400 pz./ora #	70-80 gr. (<i>Hoso-Maki</i>)

la capacità produttiva può variare sensibilmente a seconda dell'abilità dell'operatore che utilizza il robot.

Peso macchina: 42 kg.

Capacità tramoggia: max. 7,5 kg. di riso cotto

* 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 è quella potenziale della macchina. Il risultato reale dipende dall'abilità dell'operatore addetto al suo utilizzo.

RIVENDITORE PER L'ITALIA:

G.S. ITALIA S.r.l.

MACCHINE PER L'INDUSTRIA
ALIMENTARE

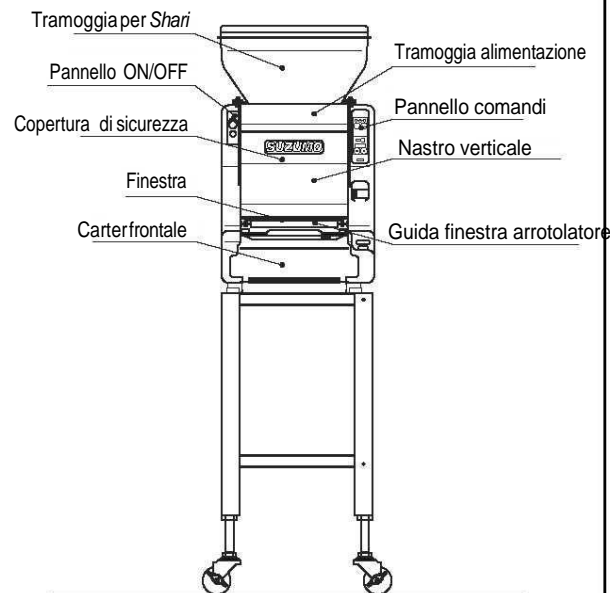
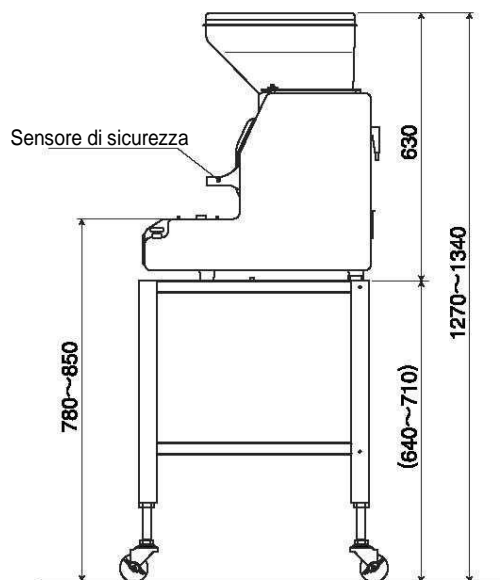
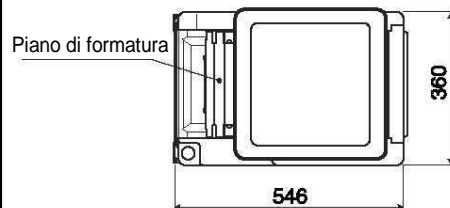
MACHINES AND PLANTS
FOR FOOD INDUSTRY

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

Dimensions



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

Taglierina automatica per *NORI-MAKI*

SVC-ATX

**Facile utilizzo da parte di chiunque
con una qualità di taglio professionale.**



Sicurezza

SVC-ATX provvede al taglio di rotoli di "Sushi" semplicemente posizionandoli sul piano di appoggio della macchina, senza spostare le lame. Tramite due pulsanti viene assicurato il funzionamento in tutta sicurezza.

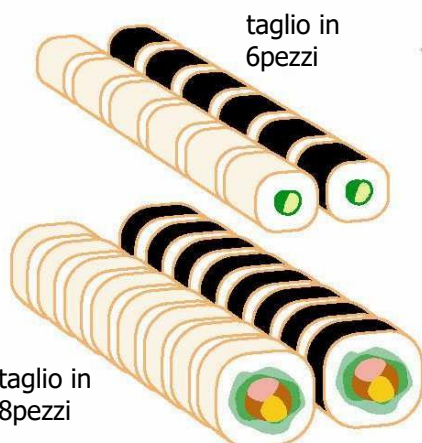
Pulizia

Il telaio di supporto lame ed il piano di appoggio della taglierina possono essere facilmente smontati e rimontati. Il piano teflonato può essere lavato per mantenerlo sempre perfettamente pulito.

Completamente Automatica

Taglierina completamente automatica che provvede al taglio di rotoli di "Sushi" in modo perfetto e sicuro con la sola pressione di un pulsante.

Le lame per il taglio in 8 pezzi oppure in 6 pezzi vengono fornite di serie. Il montaggio delle lame è molto semplice.



Taglierina automatica per NORI-MAKI SVC-ATX

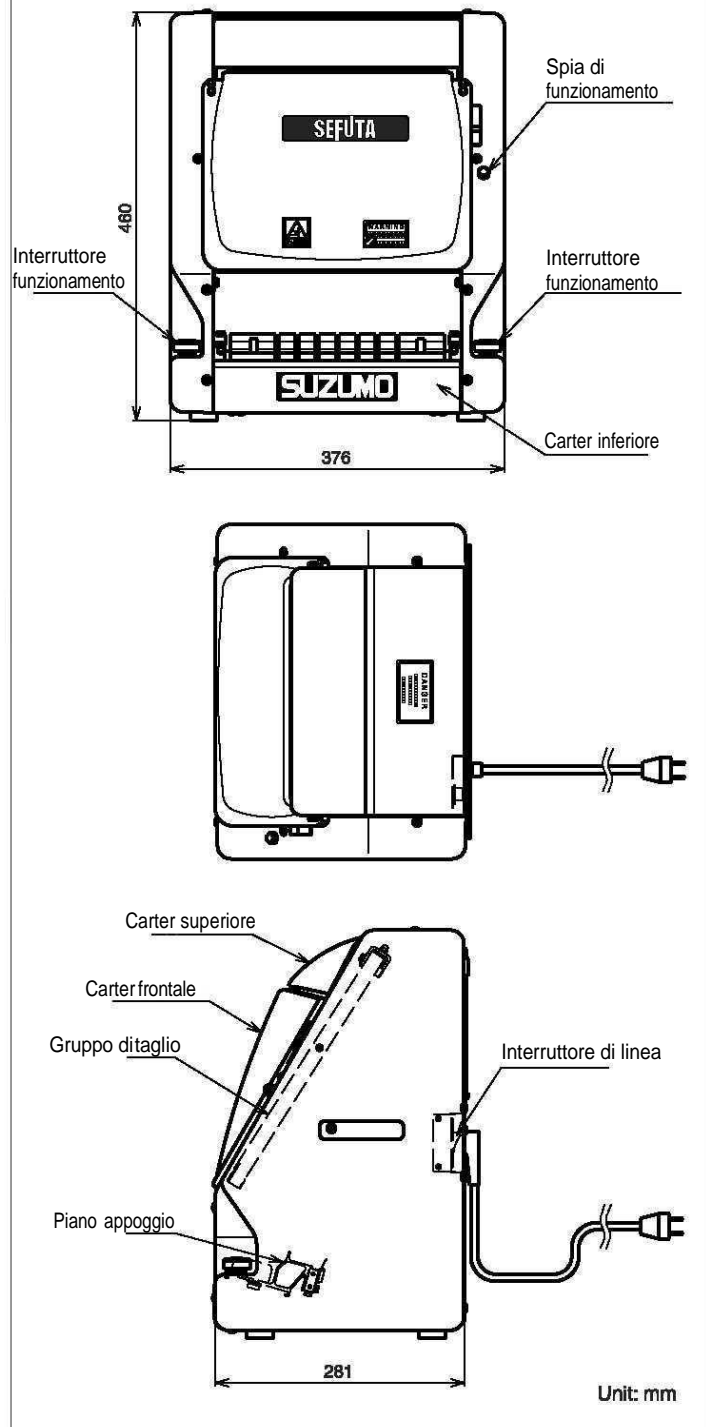
Caratteristiche

- Macchina assolutamente sicura e facile da utilizzare.
- Set supplementari di lame per il taglio in 8 o 6 pezzi possono essere forniti come optional (si raccomanda di prestare la massima attenzione durante la sostituzione delle lame).
- Il piano di appoggio "Sushi" può facilmente essere smontato e rimontato per le operazioni di pulizia.
- La taglierina può facilmente essere smontata e lavata senza l'ausilio di attrezzi.
- Il design compatto e leggero permette lo spostamento ovunque desideriate.

Dati tecnici:

- Modello:** Taglierina SVC-ATX
- Potenza:** AC100V-150V, 50-60 Hz. - monofase
- Consumo:** 90W (5W in stand-by)
- Dimensioni:** mm. 376 larghezza
mm. 281 profondità
mm. 460 altezza
- Produttività:**
- | | |
|----------------------|---|
| rotoli spessi e medi | max. 480 pz./ora (approx.) # |
| rotoli fini | max. 960 pz./ora (approx.) #
(tagliando 2 rotoli alla volta) |
- # produzione stimata calcolando una velocità di caricamento rotoli di "Sushi" ogni 2 secondi.
- Peso macchina:** 14,5 kg.
- Cavo elettrico:** lunghezza 2 mt.

Dimensioni



- * 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 macchina utilizzata correttamente.

RIVENDITORE PER L'ITALIA:

G.S. ITALIA S.r.l.

MACCHINE PER L'INDUSTRIA
ALIMENTARE

MACHINES AND PLANTS
FOR FOOD INDUSTRY

info@gitalia.com - www.gitalia.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



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

Questa macchina avvolge con film ciascuna porzione di Sushi in modo ottimale! Il Sushi così confezionato mostra l'alta qualità e la perfetta pulizia del prodotto e ne mantiene intatta la freschezza attirando l'interesse del cliente!



Avvolgicitrice compatta per Sushi **SGP-SNA**

- Design compatto, corpo principale largo solo 68 cm.
- Mantiene la freschezza molto più a lungo.
- Utilizzo di film "a facile apertura".



Divisione riso e 1ª formatura



2ª formatura e posa di Wasaby (se richiesto)



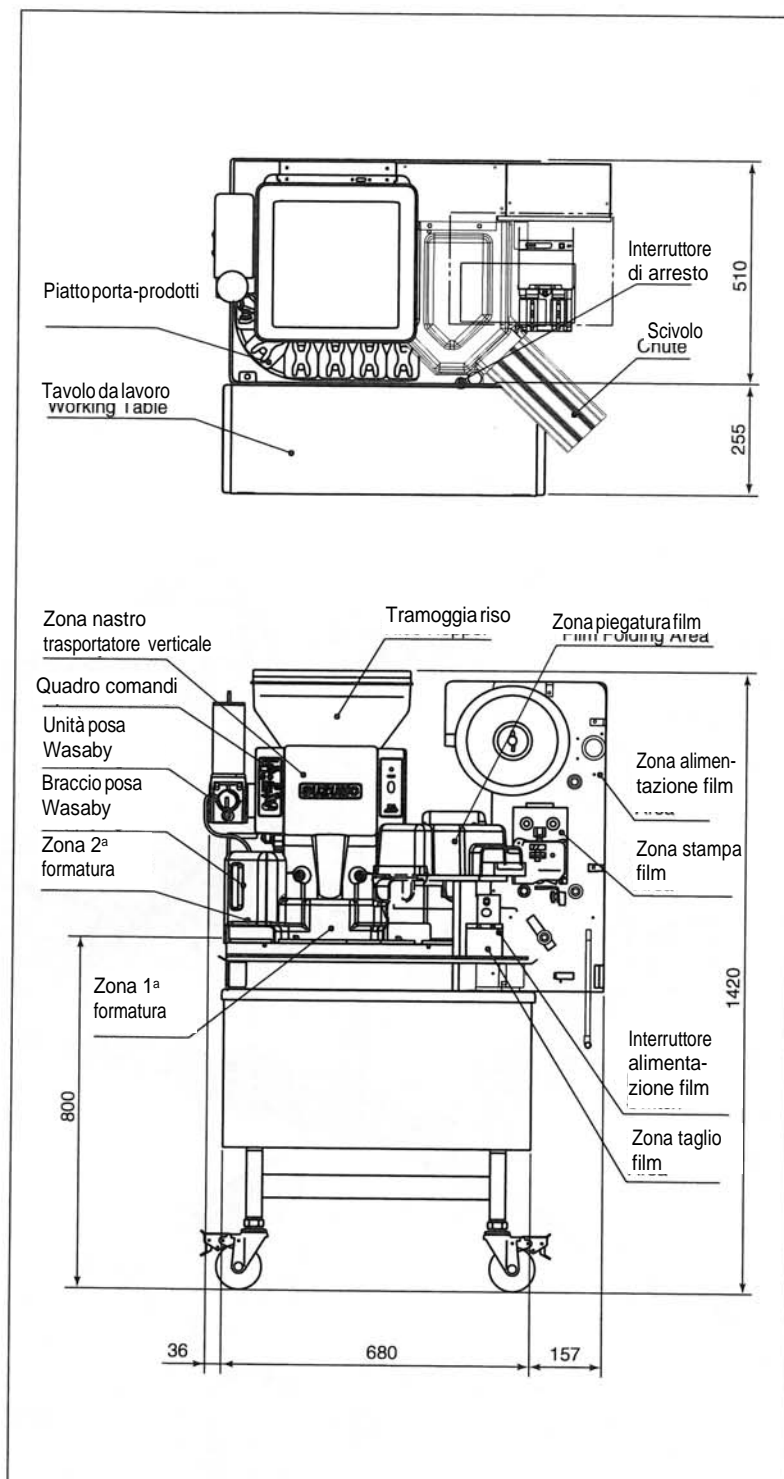
Copertura /Topping manuale



Il Sushi confezionato esce automaticamente.

* Data e ora produzione / Data e ora scadenza, possono essere stampate automaticamente da un codificatore.

Dimensioni:



Dati tecnici:

- Produzione: 1000-2000 pz./ora*
- Dimensioni macchina: 680 x 510 x h. 1420 mm. escluse parti sporgenti
- Potenza: monofase, 100V - 150W 50/60 Hz.
- Consumo: 250W
- Peso del Nigiri (Shari-Dama): 18gr. - 25 gr.
- Capacità tramoggia riso: approx. 7,5 kg.
- Film avvolgente: largh. 135 mm. lungh. 500 mm. spess. 30micron
- Formato avvolgitura: 68 x 35 x h. 30 mm.
- Peso macchina: 120 kg.

* La capacità produttiva espressa è quella potenziale della macchina. Il risultato effettivo può variare a seconda dell'operatore che utilizza la macchina.

Caratteristiche

- Le operazioni di divisione riso, formatura, posa di Wasaby (se richiesto) ed avvolgimento film avvengono automaticamente; solo la copertura (topping) con altri prodotti viene fatta manualmente.
- Un sistema brevettato di formatura riso assicura di ottenere un Nigiri (Shari-Dama) molto soffice e dall'aspetto invitante.
- Pannello comandi molto semplice da utilizzare.
- Smontaggio e Rimontaggio parti a contatto con il prodotto molto semplice (senza l'ausilio di attrezzi).
- Posizionamento film avvolgente molto semplice (senza l'ausilio di attrezzi).
- La confezione può essere facilmente tirando le estremità del film avvolto (sistema brevettato).

* Si prega di seguire le istruzioni contenute nel manuale per l'uso della macchina.

* Disegni e specifiche possono essere soggetti a modifiche senza preavviso.

RIVENDITORE PER L'ITALIA:



G.S. ITALIA S.r.l.

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

MACCHINE PER L'INDUSTRIA
ALIMENTARE
MACHINES AND PLANTS
FOR FOOD INDUSTRY

www.gsitalia.com

info@gsitalia.com



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>

< Contact in North America >

Suzumo International Corporation

379 Van Ness Ave., Suite 1406
Torrance, California 90501, U.S.A.
Tel. +1 310-328-0400
Fax. +1 310-328-2700
e-mail sic@suzumokikou.com

保温力に自信あり!!

高性能断熱材で保温力が違う! さらに保冷もできる!

シャリボックス

GRC-20 / GRC-15



GRC-20



GRC-15



ほかほかご飯、寿司シャリの配送に。

弁当・仕出しの配送に。

氷・冷蔵・冷凍食品の配送に。

給食や社員食堂に。

クスはココが違う!!

- 長時間にわたり、保温効果を発揮し、ご飯の食べごろ温度をキープ。
今まで配送できなかった遠距離へも対応、配送範囲が一段と拡大します。

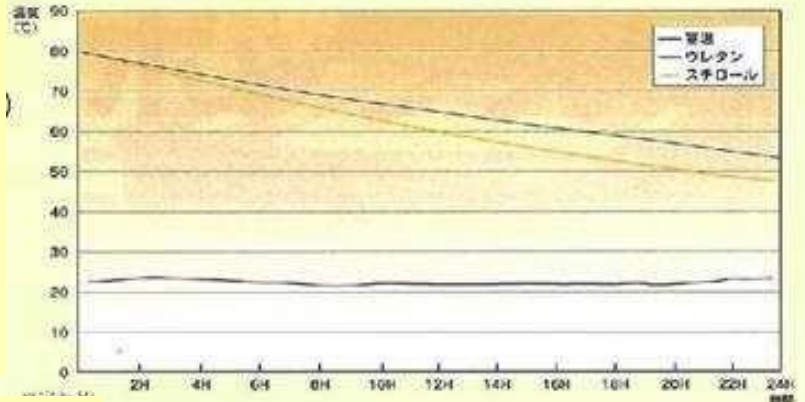
Prova 1:

20 lt. di acqua calda all'interno (80°C).
Mantenuta per 24 ore a temperatura ambiente (20°C). Controllo del cambio di temperatura dell'acqua.

Risultato:

Schiuma uretano: 80°C @ 53,4°C

Schiuma styro: 80°C @ 47,3°C



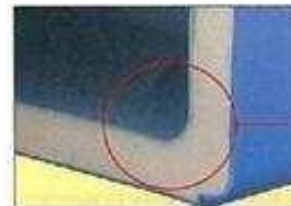
Comparazione conduttività termica

Materiale	Conduttività termica
Schiuma uretano tipo forte	0,02
Schiuma Styro	0,03
Lana di vetro	0,04

熱伝導率の数字が低いほど熱を伝えにくく、断熱効果が高いことを示しています。

■ご飯をすくいやすいラウンド形状。

容器内のコーナーをなめらかにラウンドさせているため、ご飯を上手にすくとれます。



bordi interni arrotondati

■丸洗いができます。

ホットメルト加工(樹脂を溶かしながら本体と内容器の間を溶着する加工方法)で、水の浸入を防ぎ、断熱材を密閉しているため、丸洗いができ、簡単・きれいに洗えます。
丸洗い後は、水滴が残らない形状になっています。



底面

■バンドかけにより、フタを固定できます。

■真空冷却も可能です。

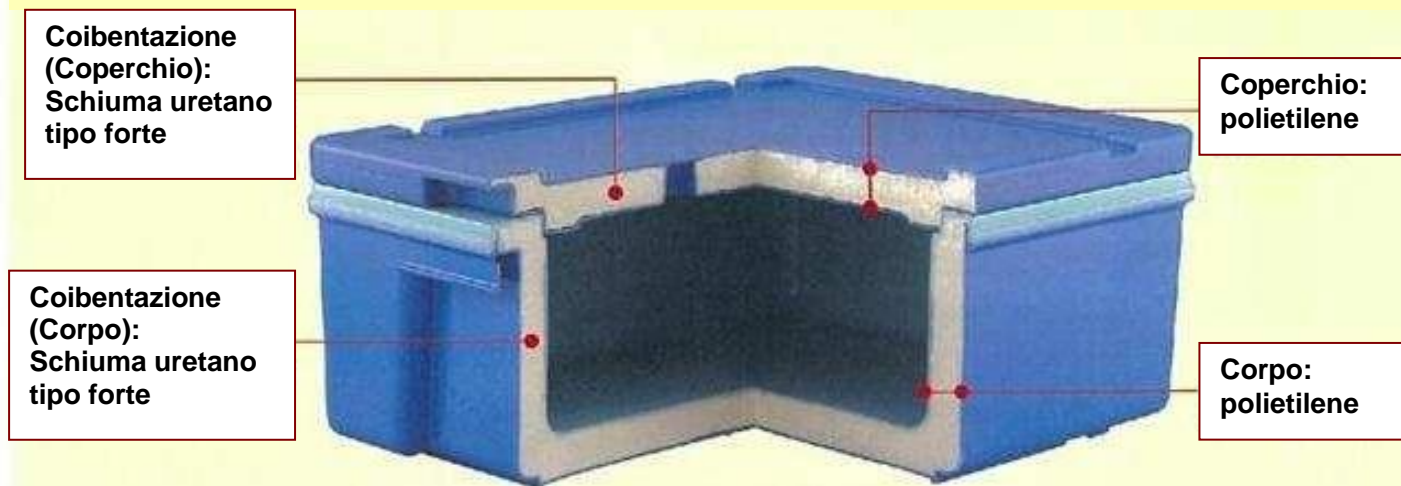
Specifiche

Articolo	GRC - 20	GRC - 15
Capacità	20 lt.	15 lt.
Dim. esterne (mm.)	480 x 370 x H255	490 x 380 x H220
Dim. interne (mm.)	380 x 310 x H180	380 x 300 x H140
Peso (kg.)	3,2	3,1

■使用上の注意

- 洗淨には中性洗剤をご使用下さい。
- お手入れ後は、よく乾かしてからご使用下さい。

Schiuma uretano tipo forte con buona prestazione di isolamento termico



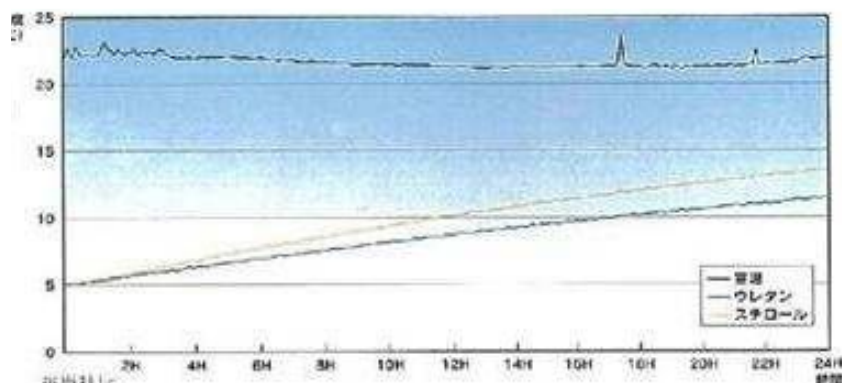
Adatto anche per “MANTENIMENTO DEL FRESCO” per stoccaggio latte, etc. ...

Prova 3:

20 lt. di acqua all'interno alla temperatura di 5°C.
Mantenuta per 24 ore a temperatura ambiente (20°C). Controllo del cambio di temperatura dell'acqua.

Risultato:

Schiuma uretano: 5°C @ 11,3°C
Schiuma styro: 5°C @ 13,5°C



Prova 4: blocco di ghiaccio da 1,8 kg. Mantenuto per 24 ore a temperatura ambiente (30°C). Controllo dello stato del blocco di ghiaccio:

Risultato:

Schiuma uretano: peso del blocco di ghiaccio restante @ 720gr.
Schiuma styro: peso del blocco di ghiaccio restante @ 480gr.



シャリトレー

Vassoio riso



Materiale: ABS
Capacità: 50~60 Nigiri / vassoio



GRT-20 S

Dim. est.: 370 x 302 x 28
Dim. int.: 354 x 295 x 30,5 (mm)
Capacità:
5 vassoi possono essere caricati
nel contenitore art. "GRT-20"

GRT-20

Dim. est.: 379 x 302 x 36
Dim. int.: 326 x 295 x 30,5 (mm)
Capacità:
5 vassoi possono essere caricati
nel contenitore art. "GRT-20"

GRT-15

Dim. est.: 376x 294 x 46
Dim. int.: 323 x 287 x 38,5 (mm)
Capacità:
3 vassoi possono essere caricati
nel contenitore art. "GRT-15"



お問い合わせはフリーダイヤルで。
受付時間/月曜~金曜 9:15~17:00

0120-599-333

□本社/〒176-0012 東京都練馬区豊平北2-23-2

本社ダイヤルイン

●第一営業部 ☎03-3993-1452 ●海外営業部 ☎03-3993-1413 ●営業担当 ☎03-3993-1408

●販売促進課 ☎03-3993-1382 ●PM課 ☎03-3993-1495

- | | | |
|---------------------|----------------------------|-----------------|
| □仙台営業所 ☎964-0015 | 宮城県仙台市青葉区美田3-1-25 | ☎022-235-088110 |
| □浜松営業所 ☎435-0036 | 静岡県浜松市東区渡津町506-2 | ☎053-401-521130 |
| □大塚営業所 ☎562-0035 | 大阪府貝塚市船場南2-7-49 | ☎072-728-800790 |
| □広島営業所 ☎731-0112 | 広島県広島市安佐南区東区3-11-2 エルマーア1 | ☎082-875-615130 |
| □九州営業所 ☎512-0892 | 福岡県福岡市博多区東区南3-1-5 | ☎092-477-355530 |
| □東京工場 ☎350-0168 | 埼玉県比企郡川島町守成神405-1 | ☎049-207-120530 |
| □北海道株式会社 ☎065-0042 | 北海道札幌市東区本町2-2-5丁106番26号 | ☎011-785-443210 |
| □アガノ株式会社 ☎598-0033 | 長野県松本市新富5652-104 大久保工場公室2階 | ☎0263-25-209130 |
| □スズメンテナンス ☎350-0120 | 埼玉県比企郡川島町守成神405-1 | ☎049-207-288830 |

LI SUZUMO INTERNATIONAL CORPORATION

378 Van Ness Ave., Suite 1408 Torrance, California 90501, U.S.A.

Tel. +1 310-328-0400



Contenitori & Vassoi per Shari



Contenitore per Shari - art. GRC-20

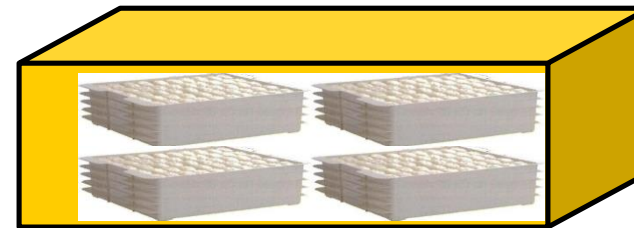


Vassoi per Shari - art. GRT-20
*Ogni contenitore può ospitare 5 vassoi

Configurazione imballo Contenitori/Vassoi



4 contenitori per ogni cartone



20 vassoi per ogni cartone

Enviro Exceltech Sdn. Bhd.
Address: A-G-9, Univ 360 Place, Jalan Raya 2,
Taman Serdang Jaya, 43300 Seri Kembangan,
Selangor, Malaysia.
T: 03-8959 8509
info@eetsb.com