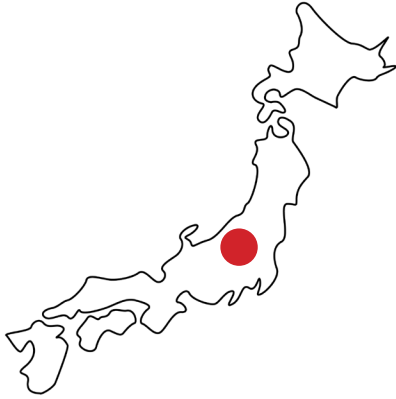


X TOP INC.

MÁQUINAS DE SUSHI

xtop
Japanese Sushi-Machine Manufacturer



*Uno de los fabricantes Japoneses de máquinas
de sushi más antiguos del mundo.*

x^{••}top
Japanese Sushi-Machine Manufacturer



sobre XTop Inc.

Desde 1972 en Japón , nos hemos dedicado a la fabricación y venta de máquinas especializadas para sushi. A lo largo de los años, nuestro éxito ha sido el resultado de nuestra dedicación a la innovación en la fabricación y al profundo aprecio por la exquisitez del sushi.

El sushi es mucho más que un plato; es un arte arraigado en la historia japonesa. Originario en el siglo XIX, el nigiri sushi ha cautivado a las personas durante más de dos siglos, adaptándose a los cambios culturales y económicos de Japón. Este viaje ha dado lugar a nuevas formas de negocio, experiencias culinarias y una rica cultura alimentaria que ha elevado el estilo de vida de las personas.

Hoy en día, el sushi japonés es un fenómeno global en constante evolución, disfrutado tanto por personas de Japón como de todo el mundo. Como líder en la fabricación de máquinas para sushi, nos comprometemos a seguir desarrollando productos que satisfagan las demandas dinámicas de esta cultura global del sushi, contribuyendo así a una experiencia gastronómica emocionante en todo el mundo.



INNOVACIÓN
Y
TECNOLOGÍA

DURABILIDAD

EFICIENCIA

CALIDAD Y
PRECISIÓN

— ventajas



/Difícil hacer rollos de sushi de alta calidad.

/Peso y volumen de arroz desiguales.

/Forma no uniformada.

/Suavidad o dureza desigual.

/Más ingredientes desperdiciados.

/Proporcionar largas horas de formación.

/Habilidad y experiencia en hacer sushi.

/Lleva mucho tiempo.

VS.



/Rollos de sushi fáciles de hacer de alta calidad.

/Precisión en forma uniforme y peso controlado.

/Menos ingredientes desperdiciados.

/No se necesita entrenamiento.

/No se necesita gran habilidad o experiencia en la elaboración de sushi.

/Lleva menos tiempo.

— productos XTop Inc.



LUX Standard model R1-S



TSM-07



TSM-13



TK-2



TSM-900RS

productos XTop Inc.

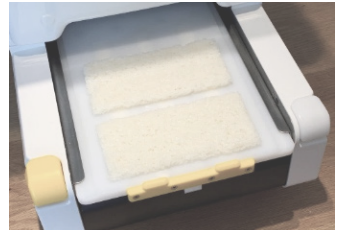
— características

“MODELO GLOBAL DE ALTO RENDIMIENTO”

Con tecnología avanzada de software.

LUX Standard model R1-S

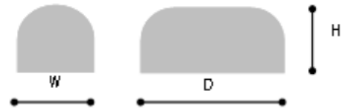
— Función doble elaboración



TIPO	MÁQUINA DE LAMINAS DE ARROZ	
MODELO	MODO SINGULAR.	1 lámina de arroz / 5sec - 720 laminas / 1h
	MODO DOBLE.	2 laminas de arroz / 8sec - 900 laminas / 1h
CAPACIDAD DE ARROZ	máximo. 9Kg	
DIMENSIONES	362x545x634 mm	
PESO	45Kg	
CONSUMO	200W	

MÁQUINA DE BOLAS DE SUSHI | NIGIRI & INARI

TSM-07



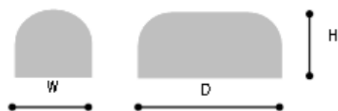
PESO BOLA	MEDIDAS
16g	W24xD53xH20 mm
18g	W25xD53xH21 mm
20g	W26xD53xH22 mm
22g	W27xD53xH23 mm
24g	W29xD53xH23 mm
26g	W30xD53xH25 mm
30g	W33xD53xH28 mm



TIPO	MÁQUINA DE SUSHI NIGIRI
MODELO	TSM/07 1 Bola / 1.3seg 2800 bolas/h
CAPACIDAD DE ARROZ	4.5Kg
DIMENSIONES	300x480x590 mm
PESO	23Kg
CONSUMO	80W

MÁQUINA DE SUSHI MÓVIL | LA MÁS PEQUEÑA DEL MUNDO NIGIRI & INARI

TSM-13



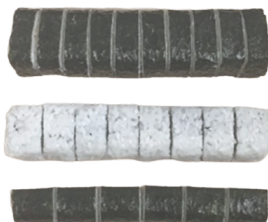
PESO BOLA	MEDIDAS
16g	W24xD53xH20 mm
18g	W25xD53xH21 mm
20g	W26xD53xH22 mm
22g	W27xD53xH23 mm
24g	W29xD53xH23 mm
26g	W30xD53xH25 mm
30g	W33xD53xH28 mm



TIPO	MÁQUINA PORTÁTIL DE SUSHI NIGIRI
MODELO	TSM/13 1 nigiri ball / 3 seg 1200 bolas/h
CAPACIDAD DE ARROZ	1Kg
DIMENSIONES	170x340x350mm
PESO	6Kg
CONSUMO	14W

MÁQUINA CORTADORA DE ROLLOS DE SUSHI | URAMAKI / NORIMAKI

TK-2



- Función de acción de corte que permite al personal aficionado reproducir el barrido del cuchillo del chef de sushi.
- Hacer trozos de rollos de alta calidad.

TIPO	CORTADORA DE ROLLOS DE SUSHI
MODELO	TK/2 1 Rollo / 3 seg 1200 rollos/h
DIMENSIONES	360x410x580 mm
PESO	16Kg

MÁQUINA DE LAMINAS DE ARROZ |

TSM-900RS



- Tecnología manual única como sistema de configuración y ajuste fácil y sencillo
- Ajuste de condición de la hoja de arroz
- Ajuste y control del alisado del arroz sushi

TIPO	MÁQUINA DE LAMINAS DE ARROZ
MODELO	TSM 900RS 1 lámina / 6seg 600 hojas /h
CAPACIDAD DE ARROZ	9Kg
DIMENSIONES	380x550x500 mm
PESO	39Kg
CONSUMO	120W

Tradición e innovación en nuestras máquinas.

