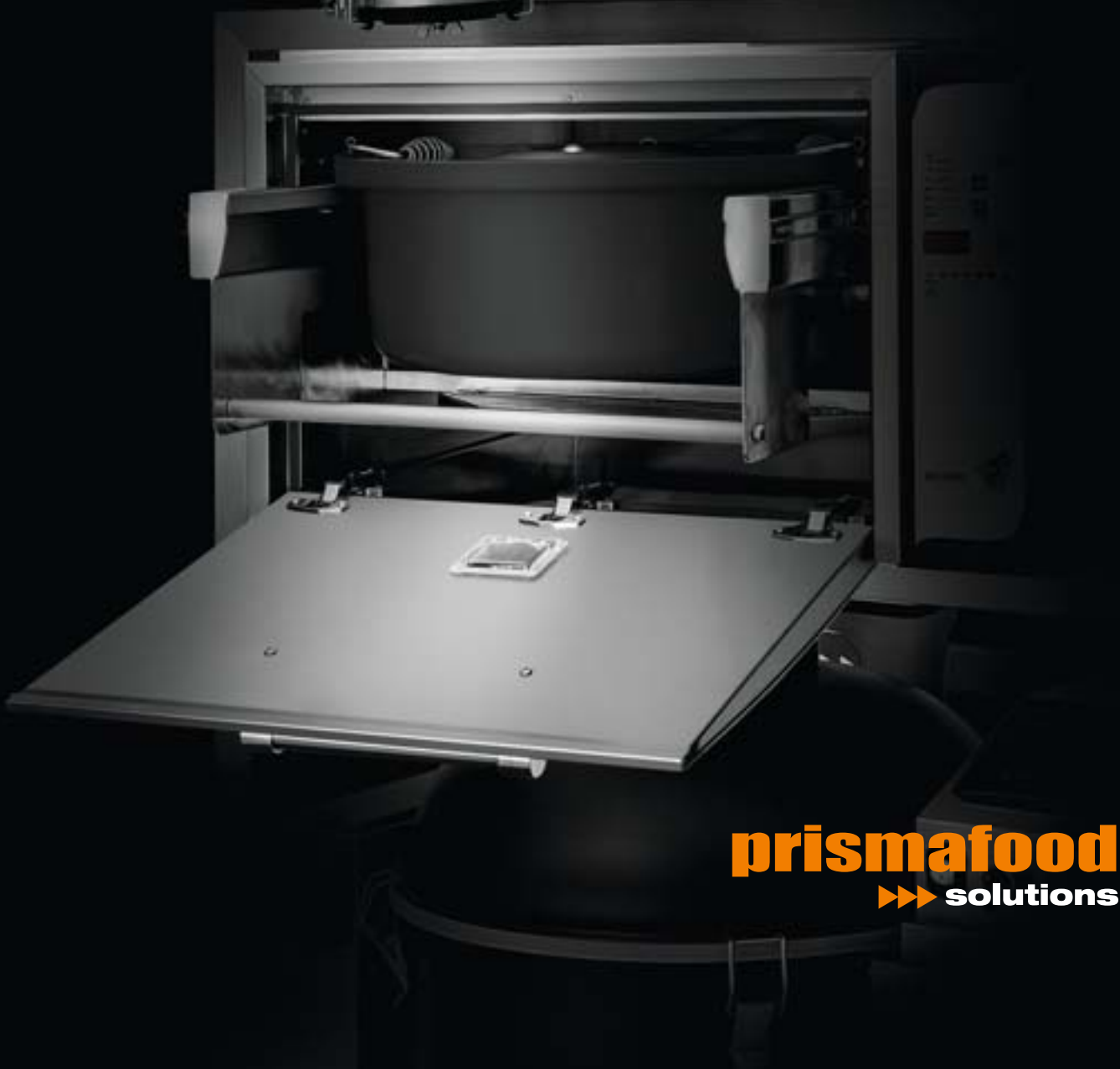




SUSHI EQUIPMENT

CATALOGUE
2020/2021



prismafood
▶▶ solutions



**“Made in Italy” is Prismafood’s strength.
Synonymous of reliability and accuracy.**

Ciò che dà forza al prodotto Prismafood è una garanzia “Made in Italy”, sinonimo di affidabilità e precisione.

Die Stärke Prismafood- Produkte ist ein “Made in Italy” Garantie Synonym für Zuverlässigkeit und Präzision.

Ce qui donne force au produit Prismafood est une garantie “Made in Italy”, synonymes de fiabilité et précision.

Lo que da fuerza al producto Prismafood es la garantía “Made in Italy”, sinónimo de confiabilidad y precisión.

Сильной стороной продукции Prismafood является ее итальянское происхождение, что гарантирует надежность и точность.

SUSHI EQUIPMENT

ZO SERIE	6
OKAMI SERIE	8
KUMA SERIE	10
TORA SERIE	12
ACCESSORIES FOR SUSHI EQUIPMENT	14



EQUIPMENT FOR RICE PREPARATION

MACCHINE PER LA COTTURA DEL RISO
GERÄTE ZUM REIS ZUBEREITUNG
ÉQUIPEMENT POUR LA PRÉPARATION DU RIZ
EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE ARROZ
РИСОВАРКИ

Prismafood offers a wide range of innovative equipment dedicated to rice preparation according to traditional Japanese recipes.

An accurate design united with a passion for the most authentic preparations of Japanese cuisine led to the creation of equipment able to satisfy all requirements, even in terms of convenience.

Easy to use, Prismafood equipment have the versatility and quality requested by a strongly expanding market.

Prismafood propone una innovativa serie di macchine dedicate alla preparazione del riso secondo la ricetta tradizionale giapponese. Un'attenta progettazione unita alla passione per i preparati più richiesti della cucina giapponese hanno consentito la realizzazione di macchine in grado di soddisfare ogni esigenza, anche in termini di convenienza.

Di semplice utilizzo, i modelli proposti hanno tutta la versatilità e la qualità richiesta da un mercato in forte espansione.

Prismafood bietet eine innovative Reihe von Geräte zum Reis Zubereitung gemäß dem traditionellen japanischen Rezept. Eine sorgfältige Planung auf der Grundlage der Leidenschaft für die gefragtesten Speisen der japanischen Küche hat zur Umsetzung von erschwinglichen Maschinen geführt, die jeden Anspruch erfüllen. Die angebotenen Modelle bieten einen einfachen Gebrauch und die gesamte Vielfalt auf dem stark expandierenden Markt geforderte Qualität.

Prismafood propose une innovante série d'équipements dédiés à la préparation du riz selon la recette traditionnelle japonaise. Une conception attentive unie à la passion pour les préparations les plus requises de la cuisine japonaise ont permis la réalisation d'équipements en mesure de satisfaire chaque exigence, même en terme de commodité. Simple à utiliser, les modèles proposés ont toute la versatilité et la qualité d'un marché en forte expansion.

Prismafood ofrece una innovadora serie de equipos dedicados a la preparación del arroz siguiendo la receta tradicional japonesa. Un atento diseño, unido a la pasión por los preparados más utilizados en la gastronomía japonesa, han permitido crear una serie de equipos capaces de dar respuesta a cualquier necesidad, incluso en comodidad. Los modelos propuestos resultan sencillos de utilizar y ofrecen toda la versatilidad y calidad que requiere un mercado en fuerte expansión.

Prismafood предлагает инновационную серию инструментов для приготовления риса по традиционным японским рецептам. Тщательное проектирование и увлечение самими популярными блюдами японской кухни легли в основу инструментов, способных удовлетворить любые требования, в том числе и в плане рентабельности. Ассортимент моделей отличается простотой эксплуатации, универсальностью и качеством, отвечающим быстрорастущим потребностям рынка.

CORRECT RICE PREPARATION

UNA PREPARAZIONE DEL RISO A REGOLA D'ARTE
DEN REIS FACHGERECHT VORBEREITEN UNE
PRÉPARATION DU RIZ SELON LES RÈGLES DE L'ART
UN ARROZ PREPARADO A LA PERFECCIÓN
ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА ПО ВСЕМ ПРАВИЛАМ



PORTION THE RICE

Okami oven can cook from 2.50 kg to 6.00 kg of rice at the same time.

PORZIONARE IL RISO

Il forno Okami può cucinare da 2,50 Kg fino a 6,00 kg di riso in un'unica soluzione.

DEN REIS IN PORTIONEN TEILEN

Okami Ofen kann 2,50 Kg bis 6,00 Kg Reis in einer einzigen Beladung kochen.

PORTIONNER LE RIZ

Le four Okami peut cuisiner de 2,50 Kg à 6,00 kg de riz en une unique solution.

DIVIDIR EL ARROZ EN PORCIONES

Cada horno Okami puede cocinar entre 2,50 Kg y 6,00 kg de arroz.

MEDIR O ARROZ

O forno Okami pode cozer de 2,50 Kg a 6,00 kg de arroz de cada vez.

ДЕЛЕНИЕ РИСА

Печь Okami способна вместить от 2,50 кг до 6,00 кг риса за раз.



WASH THE RICE

Zo rice washer carries out washing in 5 minutes. The result, starch and impurity-free rice surface, ready to be cooked.

LAVARE IL RISO

Il lavariso Zo consente il lavaggio in 5 minuti. Il risultato sarà un riso senza amido superficiale e impurità, pronto per la cottura.

DEN REIS WASCHEN

Zo Reiswascher ermöglicht das Waschen in 5 Minuten. Das Ergebnis ist ein Reis ohne Oberfläche und Unreinheiten, bereit zur Garung.

LAVER LE RIZ

Le laveur à riz Zo permet le lavage en 5 minutes. Le résultat sera un riz sans amidon superficiel ni impuretés, prêt pour la cuisson.

LAVAR EL ARROZ

La lavadora de arroz Zo permite hacer el lavado en 5 minutos. El resultado será un arroz sin almidón superficial ni impurezas, listo para la cocción.

LAVAR O ARROZ

O lavador de arroz Zo permite a lavagem em 5 minutos. O resultado é um arroz sem amido superficial e impurezas, pronto para a cozedura.

ПРОМЫВАНИЕ РИСА

Машина Zo промывает рис за 5 минут. Это удалит из него поверхностный крахмал и примеси, после чего рис будет готовым к варке.



PREPARE THE RICE FOR COOKING

Add water for cooking to the washed rice.

PREPARARE IL RISO PER LA COTTURA

Al riso lavato, aggiungere l'acqua per la cottura.

DEN REIS ZUM GAREN VORBEREITEN

Dem gewaschenen Reis Wasser zur Garung hinzufügen.

PRÉPARER LE RIZ POUR LA CUISSON

Ajouter de l'eau pour la cuisson au riz lavé.

PREPARAR EL ARROZ PARA LA COCCIÓN

Una vez lavado el arroz, se añade el agua para la cocción.

PREPARAR O ARROZ PARA A COZEDURA

Ao arroz lavado, acrescentar a água para a cozedura.

ПОДГОТОВКА РИСА К ВАРКЕ

Залить промытый рис водой.



COOK THE RICE

Okami oven enables optimal cooking of the rice by simply selecting the rice quality and by pressing the start key.

CUCINARE IL RISO

Il forno Okami consente una cottura ottimale semplicemente selezionando la qualità del riso e premendo il tasto di avvio.

DEN REIS KOCHEN

Okami Ofen ermöglicht eine optimale und einfache Garung. Sie müssen lediglich Qualitätsreis wählen und die Start-Taste drücken.

CUISINER LE RIZ

Le four Okami permet une cuisson optimale tout simplement en sélectionnant la qualité du riz et en appuyant sur la touche de mise en marche.

COCINAR EL ARROZ

El horno Okami permite cocinar el arroz a la perfección con solo seleccionar la calidad del arroz y pulsar la tecla de inicio.

COZER O ARROZ

O forno Okami permite a cozedura ideal simplesmente seleccionando o tipo de arroz e premindo o botão de início.

ВАРКА РИСА

Печь Okami обеспечивает оптимальную варку, для этого нужно просто выбрать качество риса и нажать на кнопку запуска.



REST THE RICE

Okami oven includes a rice resting function which automatically starts 15 minutes before the end of cooking phase a buzzer warns the operator at the end of the cycle.

RIPOSO DEL RISO

Il forno Okami comprende la funzione di riposo del riso, che si attiva automaticamente 15 minuti prima della fine della cottura. Un segnale sonoro avvisa l'operatore alla fine del ciclo.

DER REIS MUSS RUHEN

Okami Ofen umfasst die Reis-Ruhezeit, die sich automatisch 15 Minuten vor Garungsende aktiviert. Ein akustisches Signal benachrichtigt den Bediener über das Zyklusende.

REPOS DU RIZ

Le four Okami comprend la fonction de repos du riz, qui s'active automatiquement 15 minutes avant la fin de la cuisson. Un signal sonore avertit l'opérateur à la fin du cycle.

REPOSO DEL ARROZ

El horno Okami incluye la función de reposo del arroz, que se activa automáticamente 15 minutos antes de que termine la cocción. Una señal acústica avisa al operador al final del ciclo.

REPOSO DO ARROZ

O forno Okami inclui a função de repouso do arroz, que se ativa automaticamente 15 minutos antes do fim da cozedura. Um sinal sonoro avisa o operador do fim do ciclo.

НАСТАИВАНИЕ РИСА

Печь Okami имеет специальную функцию, позволяющую рису настояться. Данная функция включается автоматически за 15 минут до готовности. Об окончании цикла оповестит звуковой сигнал.



MIXING THE RICE

The preparation process ends with mixing of the rice using a vinegar solution and then with cooling of the rice. The Kuma mixer replaces the ladle which leaves the operator free.

MESCOLATURA DEL RISO

Il processo di preparazione si conclude con la mescolatura del riso con soluzione d'aceto e con il raffreddamento del riso. Il mixer Kuma sostituisce l'utilizzo del mestolo lasciando libertà di movimento all'operatore.

REISMISCHUNG

Der Vorbereitungsvorgang wird mit dem Reismischen mit einer Essiglösung und mit dem Reis-Abkühlen abgeschlossen. Der Mixer Kuma ersetzt den Gebrauch eines Rühröffels und schenkt dem Bediener mehr Freiheit.

MÉLANGE DU RIZ

Le processus de préparation se conclut avec le mélange du riz avec une solution à base de vinaigre et le refroidissement du riz. Le mixeur Kuma remplace l'utilisation de la cuillère et libère le mouvement de l'opérateur.

MEZCLADO DEL ARROZ

El proceso de preparación se termina mezclando el arroz con la solución de vinagre y dejándolo enfriar. El mezclador Kuma sustituye el uso de la cuchara, dejando mayor libertad de movimiento al operador.

MISTURAR O ARROZ

O processo de preparação termina com a mistura do arroz com uma solução de vinagre e de arrefecimento do arroz. O misturador Kuma substitui a utilização da concha, permitindo liberdade de movimento ao operador.

ПЕРЕМЕШИВАНИЕ РИСА

Процесс приготовления завершается перемешиванием риса с добавлением раствора уксуса, после чего рис должен остыть. Миксер Kuma выполняет функцию черпака, облегчая труд оператора.

ZO SERIES

RICE WASHER

Stainless steel structure and bowl

LAVARISO

Struttura e vasca in acciaio inox

REISWASCHER

Struktur und Wanne aus Edelstahl

LAVEUR À RIZ

Structure et cuve en acier inox

LAVADORA DE ARROZ

Estructura y artesa en acero inoxidable

МАШИНА ДЛЯ ПРОМЫВКИ РИСА

Структура и дежа из нержавеющей стали



ZO rice washer guarantees perfect preparation and consistency over time. Compact and high performing, it can wash up to six kilograms of rice. For example, washing five kilograms of rice only takes five minutes, maximizing the productivity. ZO rice washer is a modular system. Available in manual loading version or automatic loading version.

Il lavariso Zo offre la garanzia di una preparazione perfetta e costante nel tempo. Compatto e a elevate prestazioni, può lavare da due a sei chilogrammi di riso. Il lavaggio avviene, nell'ipotesi di un carico di cinque chilogrammi, in soli cinque minuti, garantendo la massima produttività. Il lavariso Zo nasce come sistema modulare. Disponibile nella versione a carico manuale, oppure, nella versione con caricatore automatico.

ZO Reiswascher bietet eine perfekte und dauerhaft konstante Vorbereitung des Reises. Das kompakte Hochleistungsgerät kann zwei bis sechs Kilos Reis waschen. Bei einer Beladung von fünf Kilos kann das Waschen in erst fünf Minuten ausgeführt werden, womit höchste Produktivität garantiert wird. ZO Reiswascher entsteht als Modularesystem. Die Ausführung mit manueller Beladung oder in der Ausführung mit automatischem Beschicker verfügbar.

Le laveur à riz Zo offre la garantie d'une préparation parfaite et constante dans le temps. Compacte et à prestations élevées, il peut laver de deux à six kilogrammes de riz. Le lavage se fait, dans l'hypothèse d'un chargement de cinq kilogrammes, en cinq minutes seulement, ce qui garantit la plus grande productivité. Le laveur à riz Zo naît comme système modulaire. Disponible dans la version à chargement manuel, ou bien dans la version avec chargeur automatique.

La lavadora de arroz Zo ofrece la garantía de una perfecta y constante preparación a lo largo del tiempo. Compacta y de altas prestaciones, puede lavar de dos a seis kilogramos de arroz. El lavado se produce, suponiendo una carga de cinco kilogramos, en solo cinco minutos, lo cual garantiza máxima productividad. La lavadora de arroz Zo nace como sistema modular. Disponible en versión con carga manual o bien en versión con cargador automático.

Машина для промывки риса Zo обеспечивает оптимальный уровень подготовки риса с постоянным качеством в течение всего срока службы. Компактная установка с повышенными техническими характеристиками способна промывать от двух до шести килограммов риса. При загрузке пяти килограммов риса промывка осуществляется всего лишь за пять минут, обеспечивая максимальную производительность. Машина для промывки риса Zo спроектирована как элемент модульной системы. Она может поставляться с загрузкой вручную или с автоматической загрузкой.





Stand included
Supporto incluso
Abstützung inklusive
Support inclus
Soporte incluido
Наличие подставки

> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230	230	
> Capacity > Capacità > Beladung	> Capacité > Capacidad > Емкость	kg	2 - 6	2 - 6	
> Washing time (5 kg) > Tempo per il lavaggio (5 kg) > Waschdauer (5 kg)	> Temps pour le lavage (5 kg) > Tiempo para el lavado (5 kg) > Время промывки (5 кг)	min/sec	4' 50"	4' 50"	
> Water quantity used (5 kg) > Quantità d'acqua impiegata (5 kg) > Verwendete Wassermenge (5 kg)	> Quantité d'eau employée (5 kg) > Cantidad de agua empleada (5 kg) > Требуемый объем воды (5 кг)	Lt	24,0	24,0	
> Water pressure > Pressione dell'acqua > Wasserdrucke	> Pression de l'eau > Presión del agua > Давление во	Mpa	0,1 – 0,5	173,9	
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm	45,0 64,0 142,5	45,0 51,0 131,0
> External tank dimensions > Dimensioni esterne serbatoio > Tank Außenabmessungen	> Dimensions extérieures réservoir > Dimensiones externas del tanque > Наружные размеры резервуара	W D H	cm	38,0 47,7 52,8	-
> Tank capacity > Capacità serbatoio > Tankkapazität	> Capacité réservoir > Capacidad del tanque > Емкость резервуара	kg	50,0	-	
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	100,5 65,5 183,5	100,5 65,5 183,5
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	68	33	
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	81	45	

OKAMI SERIES

RICE COOKING OVEN

Stainless steel front and painted steel structure

FORNO CUOCIRISO

Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

REISKOCHOFEN

Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau

FOUR POUR LA CUISSON DU RIZ

Façade en acier inoxydable et corps peint

HORNO PARA COCCIÓN DE ARROZ

Frente de acero inoxidable y cuerpo pintado

ПЕЧЬ ДЛЯ ВАРКИ РИСА

Передняя панель из нержавеющей стали, корпус из окрашенной стали



Okami rice cooking oven is an automatic cooking system able to simulate traditional Japanese recipes. Okami pre-cooks, cooks and completes the cooking ensuring optimal sushi rice preparations. Okami is simple to use, the sliding opening system greatly facilitates the insertion and extraction of pots, the display and graphics make it a simple and user-friendly system, ideal for all sushi professionals.

Il forno cuociriso Okami nasce per offrire un sistema automatico di cottura capace di riprodurre la tradizionale ricetta nipponica. Okami precuoce, cuoce e completa la cottura garantendo una preparazione ottimale del riso per il sushi. Utilizzare Okami è semplice, il sistema di apertura a scorrimento agevola notevolmente l'inserimento e l'estrazione della pentola, il display e la grafica lo rendono uno strumento semplice ed intuitivo, ideale per tutti i professionisti del sushi.

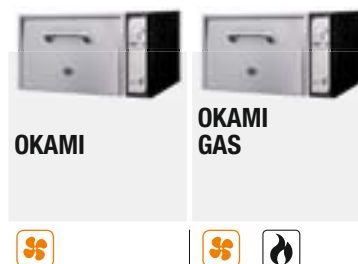
Okami Reiskochofen bietet ein automatisches Garsystem, das das traditionelle japanische Rezept widerspiegelt. Okami gart vor, kocht und schließt die Garung ab und garantiert eine optimale Vorbereitung von Sushi-Reis. Der Gebrauch von Okami ist einfach; das Öffnungs-Gleitsystem erleichtert stark das Einziehen und Ausziehen des Topfes, das Display und die Grafik sind ein einfaches und intuitives Instrument, ideal für alle Sushi-Fachköche.

Le four pour la cuisson du riz Okami est né pour offrir un système automatique de cuisson en mesure de reproduire la recette nipponne traditionnelle. Okami précuit, cuit et complète la cuisson en garantissant une préparation optimale du riz pour le sushi. Utiliser Okami est simple, le système d'ouverture à coulissement facilite considérablement l'introduction et l'extraction de la casserole, l'afficheur et la graphique font de lui un instrument simple et intuitif, idéal pour tous les professionnels du sushi.

El horno para la cocción de arroz Okami nace para ofrecer un sistema automático de cocción capaz de reproducir la receta tradicional nipona. Okami precocina, cocina y termina la cocción, garantizando una preparación ideal del arroz para sushi. El uso de Okami resulta sencillo: el sistema de apertura corredera facilita considerablemente la introducción y extracción de la cacerola, y la pantalla y el aspecto gráfico lo convierten en un equipo simple e intuitivo, perfecto para todos los profesionales del sushi.

Печь для варки риса Okami представляет собой автоматическую систему, способную выполнять варку по традиционному японскому рецепту. Варка в Okami проходит предварительную, основную и завершающую стадии, после которых рис полностью готов для суши. Okami проста в эксплуатации, раздвижная система открытия значительно облегчает ввод и вывод кастрюли, а благодаря дисплею с графическим интерфейсом пользование печью - интуитивно понятное и полностью доступное для любого специалиста по суши.





> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentación	volt	230/400	230
	> Питание		Hz	50 - 60
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres	n.	1	1
	> Cámaras			
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance	W	-	17,0
	> Potencia		kw	5,40
> Rice capacity > Capacidad riso > Kapazität Reis	> Capacité riz	kg	2,8 - 5,0	2,8 - 7,0
	> Capacidad arroz			
> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Dimensões	W	75,0	75,0
	> Medidas	D	65,5	65,5
	> Размеры	H	50,0	50,0
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage	W	97,0	97,0
	> Medidas del embalaje	D	77,0	77,0
	> Размеры упаковки	H	63,0	63,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net	kg	60,0	76,0
	> Peso neto			
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut	kg	82,0	98,0
	> Peso bruto			
	> Вес-нетто			
	> Вес-брутто			

OPTIONAL

Oven cooling kit | Kit raffreddamento forno |
Ofen Kühlsystem | Kit refroidissement four |
Kit enfriamiento horno | Набор охлаждения
печ

Okami ovens can be placed one on top of the other to create a column featuring two or three ovens, according to the available space. Such versatility enables the customer to organize his space according to his needs.

I forni Okami possono essere sovrapposti componendo una colonna a due o a tre forni a seconda delle necessità. Questa versatilità dà la possibilità di sviluppare liberamente la propria attrezzatura in base alle esigenze del locale.

Okami Ofen können als Aufbau von zwei oder drei Öfen je nach Gebrauch verwendet werden. Diese Vielfalt gibt die Möglichkeit die eigenen Geräte je nach Anforderungen und Räumlichkeiten frei auszuwählen.

Les fours Okami peuvent être superposés en composant une colonne à deux ou trois fours selon les nécessités. Cette versatilité donne la possibilité de développer librement son propre équipement en fonction des exigences du local.

Los hornos Okami pueden apilarse para formar una columna de dos o tres equipos, según se necesite. Esta versatilidad permite colocar el equipamiento con libertad para adaptarse a los requisitos del local de instalación.

Печи Okami можно ставить друг на друга, формируя по мере необходимости стойку из двух или трех печей. Такое гибкое решение позволяет свободно компоновать оборудование в зависимости от местных условий.



Specify methane gas or LPG (butane or propane)

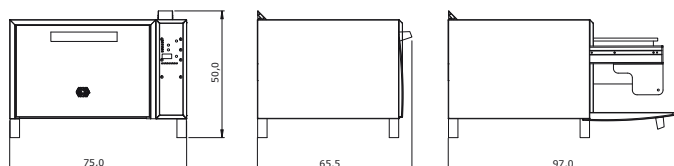
Specificare tipo di gas: metano o GPL (butano o propano)

An der Bestellung muß man entweder Methan oder Flüssiggas (Butan oder Propan) genau angeben

Spécifier le type de gaz: méthane ou Gaz de Pétrole Liquéfié (butane or propane)

Especifique el tipo de gas: metano o GPL (butano o propano)

При заказе указать тип газа: метан или сжиженный нефтяной газ (бутан или пропан)



KUMA SERIES

RICE MIXER

Stainless steel front and painted steel structure

MIXER PER RISO

Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

REISMIXER

Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau

MIXEUR POUR LE RIZ

Façade en acier inoxydable et corps peint

MEZCLADOR DE ARROZ

Frente de acero inoxidable y cuerpo pintado

МИКСЕР ДЛЯ РИСА

Передняя панель из нержавеющей стали, корпус из окрашенной стали

Kuma mixer represents the perfect tool for mixing and bringing the rice to the ideal temperature after cooking. A convenient support to carry out the sushi preparation. Together with Okami oven, Kuma is a solution for all those interested in reaching a perfect result, that combines all the characteristics of traditional Japanese cuisine, and the advantages of an automated process.

Il mixer Kuma è lo strumento ideale per mescolare e portare alla temperatura ideale il riso dopo la cottura. Un comodo aiuto per ottenere un preparato ottimale per la realizzazione del sushi. Insieme al forno Okami, Kuma rappresenta una soluzione per tutti coloro che ricercano un risultato con tutte le caratteristiche della ricetta tradizionale nipponica, ma sfruttando vantaggi e velocità di un'automazione del processo.

Kuma mixer ist das ideale Instrument zum Mischen von Reis und zum Temperaturhalten nach der Garung. Eine leichte Hilfe zum Erhalten eines optimalen Präparats zur Umsetzung von Sushi. Zusammen mit dem Okami Ofen stellt Kuma eine Lösung für Aufgaben dar, die alle Aufgaben eines japanisches traditionellen Rezeptes benötigen. Dabei werden die Vorteile und die Geschwindigkeit der Prozessautomation verwendet.

Le mixeur Kuma est l'instrument idéal pour mélanger et amener à la température optimale le riz après la cuisson. Une aide pratique pour obtenir une préparation optimale pour la réalisation du sushi. Avec le four Okami, Kuma représente une solution pour tous ceux qui recherchent un résultat ayant toutes les caractéristiques de la recette traditionnelle nipponne, tout en exploitant les avantages et la vitesse d'une automation du processus.

El mezclador Kuma es el equipo ideal para mezclar y llevar a la temperatura óptima el arroz después de su cocción. Una ayuda cómoda para lograr una perfecta preparación para elaborar sushi. Junto al horno Okami, Kuma representa una solución para todos los que que buscan un resultado que presente todas las características de la tradicional receta japonesa, pero aprovechando las ventajas y la velocidad de un proceso automatizado.

Миксер Kuma - превосходный инструмент для перемешивания и доведения риса до оптимальной температуры после варки. Удобен при подготовке риса для суши. Наряду с печью Okami миксер Kuma представляет собой решение для всех тех, кто стремится достичь результата, полностью соответствующего традиционному японскому рецепту, но при этом используя все преимущества и скорость автоматизации процесса.





KUMA

> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230
		Hz	50 - 60
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	W	145
		kg	7 - 15
> Capacity > Capacità > Beladung	> Capacité > Capacidad > Емкость	kg	7 - 15
		> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W	89,5
		D	90,0
		H	108,5
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	80,0
		> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто

TORA SERIES

COLUMN

Complete column

COLONNA

Colonna completa

AUFBAUHALTER

Komplette Säule

COLONNE

Pilier complet

COLUMNA

Columna completa

СТОЙКА

Полная колонна

Tora incorporates the entire sushi rice preparation cycle into one solution. It is made up of a complete stainless steel 304 column which perfectly holds the rice washing machine, the oven and the mixer. An ideal and extremely compact solution for all activities within ethnic restaurants which need to rationally organise the available space. The manufacturing robustness and the quality of materials make it an extremely reliable tool which is able to withstand time.

Tora raggruppa in un'unica soluzione l'intero ciclo di preparazione del riso per il sushi. È composta da una colonna interamente in acciaio inox 304 dove sono inseriti in maniera ottimale la macchina lavariso, il forno e il mixer. Una soluzione ideale ed estremamente compatta per tutte le attività di ristorazione etnica che necessitano di una razionale organizzazione dello spazio. La solidità costruttiva e la qualità dei materiali la rende uno strumento estremamente affidabile e durevole nel tempo.

Tora vereint in einer einzigen Lösung einen gesamten Zyklus zur Reis-Vorbereitung für Sushi. Das System besteht aus einer Edelstahl-Säule 304 in der optimal der Reiswascher, der Ofen und der Mixer eingebaut werden können. Eine ideale Lösung ist extrem kompakt für alle ethnischen Gastgewerbe-Aktivitäten, die eine rationale Raumorganisation benötigen. Die solide Struktur und die Qualität der Materialien bietet Ihnen ein extrem zuverlässiges und dauerhaftes Instrument.

Tora regroupe en une unique solution tout le cycle de préparation du riz pour le sushi. Elle est composée d'une colonne entièrement en acier inox 304 où sont insérés de manière optimale le laveur à riz, le four et le mixeur. Une solution idéale et extrêmement compacte pour toutes les activités de restauration ethnique nécessitant d'une organisation rationnelle de l'espace. La solidité de fabrication et la qualité des matériaux font d'elle un instrument fiable et durable dans le temps.

Tora reúne en una única solución todo el ciclo de preparación del arroz para sushi. Consta de una columna fabricada completamente en acero inox 304, en la que se integran a la perfección la lavadora de arroz, el horno y el mezclador. Una solución ideal y sumamente compacta para todas las actividades de restauración étnica que requieren una organización racional de los espacios. La solidez constructiva y la calidad de los materiales hacen de ella un equipo sumamente seguro y duradero.

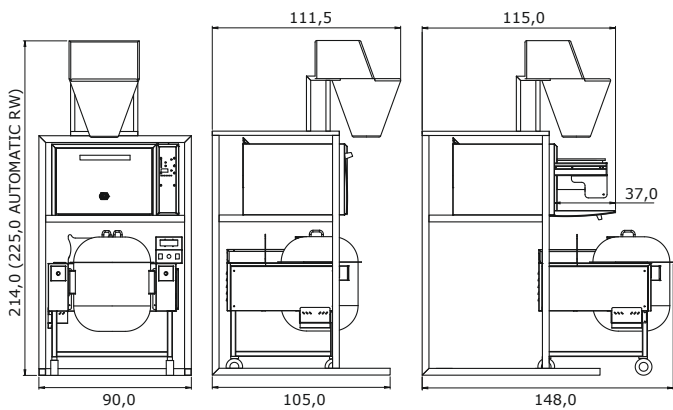
Tora - это решение, объединяющее весь цикл приготовления риса для суши. Стойка полностью изготовлена из нержавеющей стали 304 и оптимально сочетает в себе машину для промывки риса, печь и миксер. Благодаря чрезвычайной компактности идеально подходит для любого ресторанный бизнес этнической кухни, требующего рационализации имеющегося пространства. Прочность конструкции и качество материалов обеспечивают высокую надежность и долговечность.





**TORA WITH
SEMI-
AUTOMATIC
RICE WASHER**

> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures	W	cm	90,0
	> Medidas externas	D		111,5
	> Внешние габ. размеры	H		225,0
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage	W	cm	108,0
	> Medidas del embalaje	D		127,0
	> Размеры упаковки	H		244,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net	kg		182,0
	> Peso neto			
	> Вес-нетто			
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut	kg		202,0
	> Peso bruto			
	> Вес-брутто			



EQUIPMENT STANDS FOR RICE PREPARATION
SUPPORTI PER ATTREZZATURE PER LA PREPARAZIONE DEL RISO
HALTERUNGEN AUSRÜSTUNGEN FÜR VORBEREITUNG DEN SUSHI
SUPPORTS POUR ÉQUIPEMENTS POUR LA PRÉPARATION DU RIZ
SOPORTES PARA EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE ARROZ
ПОДСТАВКИ ОБОРУДОВАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУШИ



**S TORA
COMPLETE**

TORA COMPLETE STRUCTURE

Struttura Tora completa
 Komplette Tora-struktur
 Structure Tora complète
 Estructura Tora completa
 Укомплектованная структура Tora

> Dimensions > Dimensioni > Abmessung	> Diménsions > Medidas	cm	
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	



SINGLE SUPPORT ACCESSORIES

Accessori supporto singoli
 Einzelene Halterzubehöre
 Accessoires de support individuels
 Acessórios de soporte individual
 Отдельные аксессуары для подставки

S OKAMI

SB OKAMI

S RICE WASHER Z0



> Dimensions > Dimensioni > Abmessung	> Diménsions > Medidas	cm	75,0 60,0 40,0	75,0 w 60,0 D 20,0 H	
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	17,0	14,0	



OPTIONAL

4 castors set | Set di 4 ruote | 4 Räder
 Ensemble de 4 roues | Juego de 4 ruedas | Набор из 4-х колес



GENERAL TERMS OF SALE

PRICE LIST: the currency is Euro (VAT excluded), it cancels and replaces all the previous editions and may be modified at any moment, without notice.

PAYMENT: the payment must be effected in conformity with the terms stated in the Order Confirmation.

No exceptions, of any kind and type, not even for manifested and ascertained faults, deficiencies or irregularities of the sold goods, might authorize the purchaser to refuse or delay the payment of the invoices.

DELIVERY: the delivery time starts from the day when the payment has been Cashed in our bank account. Except where otherwise clearly indicated in Order Confirmation.

ORDERS: in order to avoid mistakes or misunderstandings, which may occur during a telephone conversation, orders and deliveries will not be effected but in the presence of a written order. In the case that, for reasons of urgency, the telephonic order is not followed by a written confirmation, returned goods will not be accepted. Every order is irrevocable by the purchaser. Prismafood srl reserves the right of the written acceptance. Any request or oral agreement made by the customer with the representatives of the supplier, will not be valid if they are not confirmed in writing by the same firm.

TRANSPORT: Delivery Terms mentioned on all our documents refer to INCOTERMS 2010. Goods travel at purchaser's risk. Possible complaints about their defective condition must be written on the delivery note by the client before accepting the goods - Acceptance under reserve -. The complaint is valid only if it is made within 8 (eight) days from receipt of the goods.

PACKING: The packing is included in the price of goods.

MOTORS AND INSTALLATIONS: the price refers to machines with motor power and voltage utilized in the European Community. Motor with special Voltages or frequency are available on request.

WARRANTY: all parts of the Equipment, electrical parts excluded, have 12 months of warranty from the date of our invoice only if the defects are due to the construction: possible repairs due to wear and tear (deriving from the use), to bad maintenance, to inexperience, to misuses and modifications made by the purchaser are excluded from the warranty. The replacing parts under warranty must be ordered in writing.

The parts under warranty will be delivered ex-works. We reserve the right of claiming back the faulty parts. The warranty does not include the replacement of the equipment and the cost of labor for spare parts and any other incidental expense. The supplier is clearly excluded from any obligation of compensation for direct or indirect damages deriving from the non-functioning of the machine.

TEST: before delivery, the equipment are tested in Prismafood's workshops. Components, technical data and characteristics might be modified at any moment.

TECHNICAL DATA: the description and designs are only for information, is forbidden to copy, transfer or show them to third parties; weights and measure's information are always approximate. The manufacturer reserves his right to make any modifications in the specifications without any notice.

DEROGATIONS AND ADDITIONAL CONDITIONS: any possible derogation to the above-mentioned terms of supply, which is stated among the parties by mutual consent, must be put in writing and strictly limited to what will be agreed. This derogation will never include amendments also of the remaining terms of sale, which will remain the same, where there is no specific contrary agreement.

PLACE OF JURISDICTION: for any dispute upon this sale, the parties recognize the sole competence of the Court of Law of Pordenone.

The mentioned competence cannot be derogated, not even with the issue of drafts, acceptances, bills of Exchange, domiciliated by the purchaser.

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

LISTINO PREZZI: il presente listino è espresso in Euro (I.V.A. esclusa), annulla e sostituisce tutte le precedenti edizioni e potrà essere modificato in qualsiasi momento, senza preavviso, ad insindacabile giudizio della Prismafood Srl.

PAGAMENTO: il pagamento dovrà avvenire in conformità alle condizioni concordate ed indicate nella conferma d'ordine. Nessuna eccezione di nessun genere e specie, neppure per paesi ed accertati vizi difetti o irregolarità della merce venduta, potrà autorizzare il compratore ad esimersi o ritardare il pagamento delle fatture.

CONSEGNA: il termine di consegna decorre dall'avvenuto pagamento.

ORDINANTE: in considerazione degli errori od incomprensioni che derivano dalla trasmissione telefonica degli ordinativi, non saranno effettuate spedizioni se non in presenza di ordine scritto. Nell'eventualità che, per motivi d'urgenza, l'ordinativo telefonico non sia seguito da conferma scritta, non saranno accettati resi. Ogni ordinazione è irrevocabile da parte del committente. La ditta Prismafood Srl si riserva obbligo di dare l'accettazione scritta. Qualunque richiesta del cliente o suo accordo verbale con rappresentanti della venditrice non saranno validi se non confermati per iscritto dalla stessa.

TRASPORTO: la merce viaggia a rischio del committente. Eventuali contestazioni sullo stato difettoso del materiale dovranno essere evidenziati al trasportatore al momento dell'accettazione della merce. Il reclamo è valido se fatto entro 8 (otto) giorni dal ricevimento della merce.

IMBALLO: l'imballo è incluso nel prezzo.

MOTORI E IMPIANTI: i prezzi sono intesi per macchine con motore a potenza e voltaggio utilizzati nell'ambito della comunità europea.

GARANZIA: tutte le parti che compongono le apparecchiature, escluse le parti elettriche, godono di una garanzia di mesi 12 dalla data della nostra fattura, sempre che i difetti siano dovuti alla costruzione. Sono escluse dalla garanzia le eventuali riparazioni dovute al logoramento proveniente dall'uso, dalla cattiva manutenzione, dalla imperizia, manomissioni o modifiche apportate dall'acquirente.

Le spedizioni dei pezzi in oggetto avverranno in porto assegnato. I pezzi sostituiti in garanzia saranno comunque fatturati; a ricevimento dei componenti da sostituire, che dovranno essere resi in porto franco, si provvederà ad emettere regolare nota di accredito. La garanzia non contempla la sostituzione dell'apparecchiatura e le spese di manodopera per i ricambi e qualsiasi altra spesa accessoria. Resta esplicitamente escluso ogni obbligo da parte della fornitrice di risarcimento di danni diretti o indiretti derivanti dal non funzionamento della macchina.

COLLAUDO: prima della spedizione le macchine e/o gli impianti vengono collaudati presso le officine Prismafood srl. Componenti, dati tecnici e caratteristiche potranno subire delle variazioni in qualsiasi momento.

DATI TECNICI: Le descrizioni ed i disegni sono solo informativi.

È vietato estrarne copia, fare cessione o darli in visione a terzi.

Le indicazioni di peso e di misure sono sempre approssimative.

Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

DEROGHE E NOVAZIONI: qualsiasi eventuale deroga alle sopradette condizioni generali di fornitura, che venisse stabilita fra le parti di pieno accordo, dovrà essere convenuta per iscritto e resterà strettamente limitata a quanto si converrà in modo specifico e non implicherà mai novazioni anche delle rimanenti condizioni generali, le quali tutte rimarranno ferme, ove manchi una esplicita pattuizione in contrario.

FORO COMPETENTE: per qualsiasi controversia relativa alla presente vendita, le parti riconoscono l'esclusiva competenza del Foro Giudiziario di Pordenone. Detta competenza non è derogabile neppure con l'emissione di tratte, accettazioni, effetti cambiari, domiciliati presso l'acquirente.

ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN

PREISLISTE: die vorliegende Liste ist in Euro (MwSt. Ausgeschlossen) ausgedrückt, annulliert und ersetzt alle vorherigen Ausgaben und kann jederzeit ohne Vorankündigung und nach unanfechtbarer Meinung von der Firma Prismafood srl geändert werden.

BEZAHLUNG: die Bezahlung muß nach den vereinbarten und angegebenen Bedingungen auf der Auftragsbestätigung erfolgen. Keine Ausnahme von irgendeiner Art kann dem Käufer nicht einmal für offenbare und fest-gestellte Fehler, Mängel oder Unregelmäßigkeit der verkauften Ware erlaube, sich die Bezahlung der Rechnungen zu befreien oder sie zu entziehen.

LIEFERUNG: Die Lieferzeit beginnt nach Erhalt der Zahlung.

AUFTRAG: in anbeacht der Fehler oder Unverständnisse, welche durch Telefongespräche gemacht werden konnten, werden Sendungen wenigstens in Anwesenheit von einer schriftlichen Auftragsbestätigung nicht verschickt sein. Für den Fall aus dringenden Gründen, dass Bestellung von einer schriftlichen Auftragsbestätigung gefolgt wird, werden die unverkauften Waren nicht akzeptiert. Jede Bestellung ist von Seiten des Auftraggebers unwiderruflich. Das Firma Prismafood srl behält sich Vor, eine schriftliche Akzeptation zu senden. Irgendeine Anfrage oder verbales Abkommen der Kunden mit dem Verkäufer sind ungültig, wenn keine schriftliche Bestätigung von der Firma vorliegt.

TRANSPORT: Der Transport der Ware ist auf Risiko des Auftraggebers. Eventuelle Beanstandungen in Bezug auf den fehlerhaften Stand der Ware müssen dem Transporteur mitgeteilt werden, wenn die Ware akzeptiert wird. Die Reklamierung ist nur gültig, wenn sie innerhalb 8 Tagen nach dem Empfang der Ware vorgezogen wird.

VERPACKUNG: die verpackungskosten sind in dem Preis der Geräte einschließlich.

MOTOREN UND ANLAGEN: es versteht sich, daß die Preise für Maschinemit Leistungsmotoren und von EG gebrauchter Anschlussg ausgedrückt sind.

GARANTIE: alles Teile die Maschine sind in Garantie für 12 Monate vom Rechnung Datum, mit Ausnahme von elektrische Teile, wenn die Mängel auf Baufehler zurückzuführen sind. Von der Garantie sind die möglichen Reparaturen ausgeschlossen, welche durch Zerrüttung wegen Gebrauchs, falscher Wartung, Unerfahrenheit, Schäden oder vom Erwerber verlangter Veränderungen hervorgerufen sind. Die Versand von allen Teilen im Gegenstand werden sein liefern nachnahme. Die Bestellung der Ersatzteile unter Garantie müssen schriftlich sein; die Lieferung wird ab Werk sein; wir können die Rückgabe der ersetzten Garantiestücke bitten. Die Garantie bezieht keine Ersetzung der Apparatur oder Arbeitskosten für Ersatzteile und irgendwelche andere Nebenausgabe. Es ist deutlich, daß jede Verpflichtung für die Entschädigung von direkten oder indirekten Schäden wegen der Untüchtigkeit der Maschine abgelehnt sind.

ABNAHME: Vor der Versendung werden die Maschinen und/oder die Anlagen bei der Werkstätten von Prismafood srl geprüft. Bauelemente, technische Daten und Kennzeichen können Veränderungen jederzeit erfahren.

TECHNISCHE DATEN: die Beschreibungen und die Zeichnungen sind rein unterrichtend. Es ist verboten, sie zu kopieren, Abtretung zu machen oder sie Dritten weiterzugeben. Die Gewichts- und Massangaben sind immer ungefähr. Der Hersteller behält sich vor, jede Bauveränderung ohne Vorankündigung vorzunehmen.

VERTRAGSABWEICHUNGEN UND ERNEUERUNGEN: jede eventuelle Abweichung von den o.g. allgemeinen Lieferbedingungen, die zwischen den Parteien mit gemeinem Abkommen abgemacht wird, muß schriftlich bestimmt werden. Sie wird fest beschreiben, auf was spezifisch in Einklang gebracht wird, und sie wird Erneuerungen auch von übrigen allgemeinen Bedingungen nie verwechseln, welche so bleiben, wenn es kein gegenseitiges Abkommen gibt.

GERICHTSSTAND: für irgendeinen Streit bezüglich auf den vorliegenden Verkauf erkennen die Parteien die exklusive Kompetenz vom Gericht in Pordenone an. Die genannte Kompetenz kann nicht einmal mit Erteilung von Tratten, Akzeptieren, Wechselgültigkeiten verändert werden, beim Erwerber ansässig sind.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

TARIF: le present tarif est établi en Euro (TVA exclue), il annule et remplace toutes les éditions précédentes et pourra être modifié à tout moment, sans avis et au non jugement de la Société Prismafood srl.

PAIEMENT: le paiement sera effectué aux conditions convenues et indiquées dans la confirmation de commande. Aucune exception de genre et d'espèce, ainsique d'imperfections évidentes pour des défauts peut retarder le paiement des factures.

LIVRAISON : le délai de livraison prend effet au paiement advenu.

COMMANDES: en considération des erreurs ou incompréhensions, issues de commande, passée par téléphone, aucune expédition ne sera effectuée sans attestation de commande écrite.

TRANSPORT: la marchandise voyage au risque de l'acheteur. Contestations éventuelles sur l'état défectueux du matériel seront signalées par écrit au transporteur au moment de l'acceptation de la marchandise. La réclamation n'est valable que si elle est faite avant les 8 jours suivants la réception de la marchandise.

EMBALLAGE: l'emballage est compris dans le prix de l'appareil.

MOTEURS ET INSTALLATIONS: le prix concerne les appareils, à moteur de puissance et tension en usage dans le cadre de la Communauté Européenne.

GARANTIE: tous les éléments composant les appareils, à l'exception des parties électriques, sont couverts par 12 mois de la date de notre facture, à condition que les défauts soient dus à la construction.

La garantie exclut les réparations éventuelles provoquées par l'usure, un mauvais entretien, par l'acheteur. L'expédition des pièces sera effectuée en port payé. Les pièces remplacées en garantie seront facturées dans tous les cas; à la réception des composants pour lesquels il a été demandé le remplacement (livrés en port franc et donc frais de transport et d'emballage à la charge du client) une note de crédit sera émise.

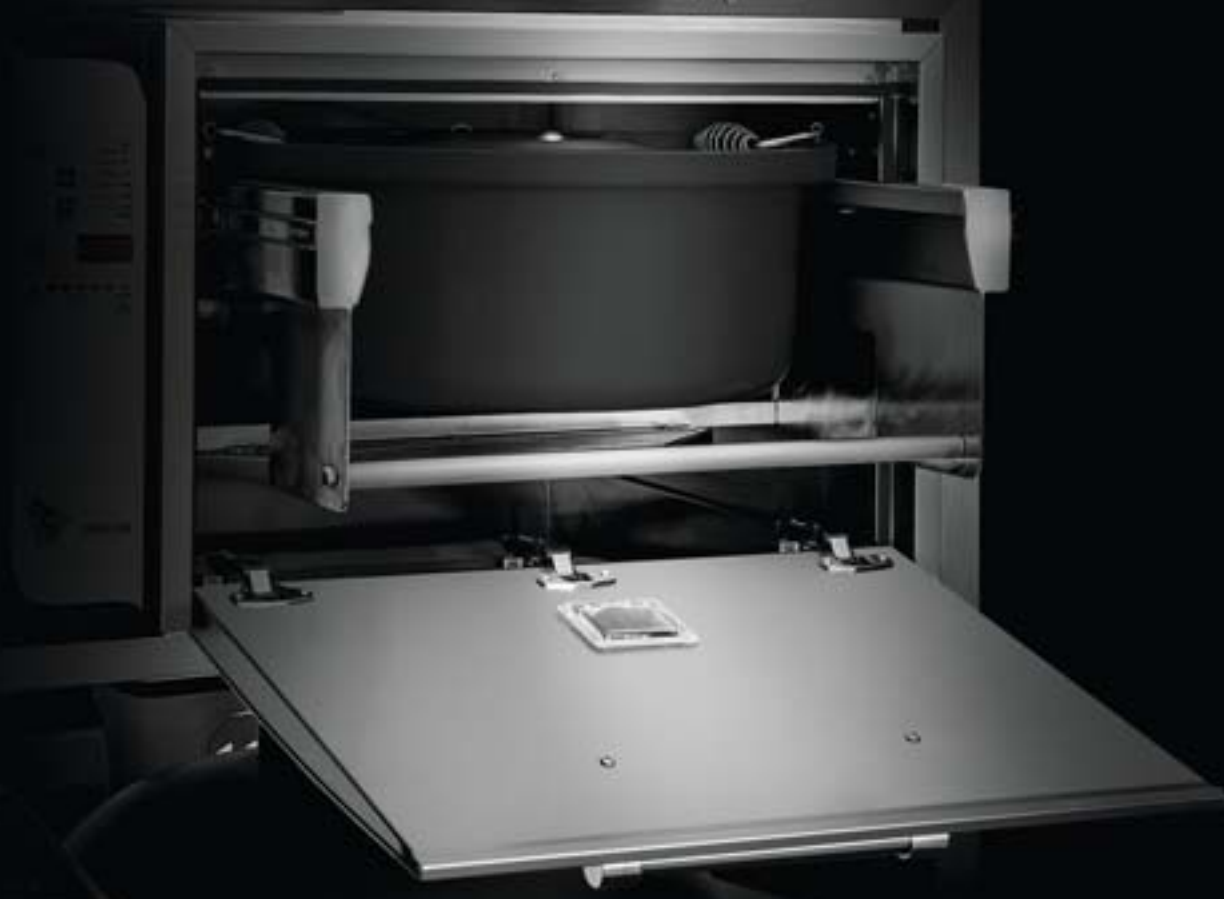
La garantie ne prévoit pas le remplacement de l'appareil et les frais de main-d'oeuvre pour les pièces de rechange et d'accessoires toute sorte d'autre frais. Pour la fourniture, notre société exclut formellement l'obligation à rembourser des dommages et intérêts directs ou indirects à cause d'un fonctionnement anormal de l'appareil.

ESSAI: avant l'expédition, les appareils et/ou les installations sont soumises à essais dans les ateliers de Prismafood srl. Composants, donnés techniques et caractéristiques pourront subir des variations à tout moment.

DONNÉES TECHNIQUES: les descriptions et dessins sont fournis à titre d'information, il est interdit d'en faire des copies, de les faire visionner ou d'en faire part à des tiers. Les indications de poids et dimensions sont toujours approximatives. Le constructeur se réserve le droit des modifications sans aucun préavis.

DÉROGATIONS ET RENOUELEMENTS: toute dérogation éventuelle aux précédentes conditions générales, pour fourniture décidée de commun accord entre les deux parties intéressées, sera stipulée par écrit et restera strictement limitée à ce qu'il sera spécifiquement convenu et n'impliquera aucun renouvellement des autres conditions générales, qui resteront inchangées tant qu'aucun accord préalable ne soit pris le cas échéant.

TRIBUNAL COMPETENT: pour toute controverse relative à la presente vente, les parties traitantes reconnaissent la compétence exclusive du tribunal de Pordenone. Cette compétence ne peut être dérogée même en cas d'émission de traites, d'acceptations, de billets à ordre, souscrits par l'acheteur.



prismafood
▶▶ solutions

PRISMAFOOD Srl
Via Tabina, 18 - 33098 Valvasone PN Italy
Tel. +39 0434 85081 - Fax +39 0434 857878
info@prismafood.com - www.prismafood.com