



HOSTEK



HOSTEK

MACCHINE PER LA PREPARAZIONE DEL RISO

Machines for rice preparation

Reiskocher

Machines pour la préparation du riz

Máquinas para la preparaciòn de arroz

Рисоварки

HOSTEK

- IT** Hostek propone una innovativa serie di strumenti dedicati 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 strumenti 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.
- EN** Hostek offers an innovative series of tools dedicated to rice preparation according to traditional Japanese recipes. An accurate design united with a passion for the most sought-after preparations of Japanese cuisine led to the creation of tools able to satisfy all requirements, even in terms of convenience. Easy to use, the models offered possess all the versatility and quality requested by a strongly expanding market.
- DE** Hostek bietet eine innovative Reihe von Instrumenten zur Vorbereitung von Reis 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 Instrumenten geführt, die jeden Anspruch erfüllen. Die angebotenen Modelle bieten einen einfachen Gebrauch und die gesamte Vielfalt und die auf dem stark expandierenden Markt geforderte Qualität.
- FR** Hostek propose une innovante série d'instruments 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'instruments 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.
- ES** Hostek 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.
- RU** Hostek предлагает инновационную серию инструментов для приготовления риса по традиционным японским рецептам. Тщательное проектирование и увлечение самыми 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.

FORNO CUOCIRISO

Rice cooking oven
Reiskochofen
Four pour la cuisson du riz
Horno para cocción de arroz
Печь для варки риса

H●STEK◀

OKAMI

IT Il forno cuoceriso 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.

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

DE Der Reiskochofen Okami 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 Grafi sind ein einfaches und intuitives Instrument, ideal für alle Sushi-Fachköche.

FR 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.

ES El horno para cocción de arroz Okami nace para ofrecer un sistema automático de cocción capaz de reproducir la receta tradicional nipona. Okami precocina, cocina y ultima 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.

RU Печь для варки риса ОКАМИ представляет собой автоматическую систему, способную выполнять варку по традиционному японскому рецепту. Варка в ОКАМИ проходит предварительную, основную и завершающую стадии, после которых рис полностью готов для суши. ОКАМИ 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.



OKAMI

OKAMI GAS

Alimentazione Power supply Spannun	volt	230 400
Alimentation Alimentación Alimentação Питание	Hz	50 60
Camere Chamber Kammer Chambres	n°	1
Câmaras Câmaras Рабочая камера		
Potenza Power Heizleistung Puissance	KW	5,4
Potencia Potência Мощность		
Capacità riso Rice capacity	kg	2,8 5
Dimensioni esterne External dim. Außenabmessungen	cm	L 75,0
Dim. extérieures Medidas externas		P 65,5
Dimensões externas Внешние габ. размеры		H 50,0
Dimensioni imballo Packing dimensions	cm	L 97,0
Verpackungsabmessungen Dim emballage		P 77,0
Medidas del embalaje Dimensões da embalagem		H 63,0
Размеры упаковки		
Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	kg	60,0
Peso neto Peso líquido Вес-нетто		
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut	kg	82,0
Peso bruto Peso bruto Вес-брутто		

Alimentazione Power supply Spannun	volt	230
Alimentation Alimentación Alimentação Питание	Hz	50 60
Camere Chamber Kammer Chambres	n°	1
Câmaras Câmaras Рабочая камера		
Potenza Power Heizleistung Puissance	W	17,0
Potencia Potência Мощность	(gas) KW	11,6 (10000 kcal/h)
Capacità riso Rice capacity	kg	2,8 7
Dimensioni esterne External dim. Außenabmessungen	cm	L 75,0
Dim. extérieures Medidas externas		P 65,5
Dimensões externas Внешние габ. размеры		H 50,0
Dimensioni imballo Packing dimensions	cm	L 97,0
Verpackungsabmessungen Dim emballage		P 77,0
Medidas del embalaje Dimensões da embalagem		H 63,0
Размеры упаковки		
Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	kg	63,0
Peso neto Peso líquido Вес-нетто		
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut	kg	82,0
Peso bruto Peso bruto Вес-брутто		

made in Italy | **THINK
QUALITY**



HOSTEK

HOSTEK

Via Tabina, 18 • 33098 Valvasone (PN) Italia

Tel. +39 0434 85081 • Fax +39 0434 857878 • info@hostekitalia.com

HOSTEK