



HOSTEK



HOSTEK

## MIXER PER RISO

Mixer  
Mixer  
Mixer  
Mezclador  
Миксер для риса

HOSTEK

# KUMA

**IT** 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.

**EN** The Kuma mixer represents the perfect tool for mixing and bringing the rice to the ideal temperature subsequent to cooking. A convenient support to carry out the preparations needed to make sushi. Together with the Okami oven, Kuma is a solution for all those looking for results which boast all the characteristics of traditional Japanese cuisine, whilst at the same time, providing the advantages and speed of an automated process.

**DE** Der Mixer Kuma 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 Ofen Okami 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.

**FR** Le mixer 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.

**ES** El mezclador Kuma es el equipo ideal para mezclar el arroz y ponerlo a la temperatura ideal tras la cocción. Una cómoda ayuda para lograr un preparado perfecto para las recetas de sushi. Junto al horno Okami, Kuma constituye una solución para quienes buscan un resultado que presente todas las características de la receta tradicional japonesa, pero aprovechando las ventajas y la velocidad de un proceso automatizado.

**RU** 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



Alimentazione   Power supply   Spannung   Питание	volt	230
Alimentation   Alimentación   Alimentação   Питание	Hz	50/60
Potenza   Power   Heizleistung   Puissance	W	145
Potencia   Potência   Мощность		
Capacità   Capacity   Fassungsvermögen   Capacité	kg	7-15
Capacidad   Capacidade   Емкость		
Dimensioni   Dimensions   Abmessungen	cm	L 79,5
Dim.   Medidas		P 80,0 (86,0 max)
Dimensões   Размеры		H 85,5
Dimensioni imballo   Packing dimensions	cm	L 89,5
Verpackungsabmessungen   Dim emballage		P 90,0
Medidas del embalaje   Dimensões da embalagem		H 108,5
Размеры упаковки		
Peso netto   Net weight   Nettogewicht   Poids net	kg	80,0
Peso neto   Peso líquido   Вес-нетто		
Peso lordo   Gross weight   Bruttogewicht   Poids brut	kg	100,0
Peso bruto   Peso bruto   Вес-брутто		

### \* OPTIONAL

- Sensore temperatura riso • Rice temperature sensor
- Sensor für Reistemperatur • Capteur de température pour riz
- Sensor temperatura arroz • Сенсор температуры риса



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](mailto:info@hostekitalia.com)

**HOSTEK**