



**PRICE
LIST**
2015

Optimade
Professional equipment

MIXER PER RISO

MIXER

MIXER

MIXER

MEZCLADOR

МИКСЕР ДЛЯ РИСА



Optimade

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



OPTIONAL

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



QUALITY FIRST



Ottimade
Professional equipment

OTTIMADE

Via Tabina 18
33098 Valvasone PN Italy
info@ottimade.com