

SUSHI EQUIPMENT

2022



prismafood
▶▶ solutions



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

Prismafood propone una innovativa serie di macchine dedicate alla preparazione del riso secondo la ricetta tradizionale giapponese.

Prismafood bietet eine innovative Reihe von Geräte zum Reis Zubereitung gemäß dem traditionellen japanischen Rezept.

Prismafood propose une innovante série d'équipements dédiés à la préparation du riz selon la recette traditionnelle japonaise.

Prismafood ofrece una innovadora serie de equipos dedicados a la preparación del arroz siguiendo la receta tradicional japonesa.

Prismafood предлагает инновационную серию инструментов для приготовления риса по традиционным японским рецептам.

EQUIPMENT FOR RICE PREPARATION

MACCHINE PER LA COTTURA DEL RISO



PORTION THE RICE

PORZIONARE IL RISO
DEN REIS IN PORTIONEN
TEILEN

PORTIONNER LE RIZ

DIVIDIR EL ARROZ EN
PORCIONES

MEDIR O ARROZ

ДЕЛЕНИЕ РИСА



WASH THE RICE

LAVARE IL RISO
DEN REIS WASCHEN

LAVER LE RIZ

LAVAR EL ARROZ

LAVAR O ARROZ

ПРОМЫВАНИЕ РИСА



PREPARE THE RICE FOR COOKING

PREPARARE IL RISO PER
LA COTTURA

DEN REIS ZUM GAREN
VORBEREITEN

PRÉPARER LE RIZ POUR
LA CUISSON

PREPARAR EL ARROZ PARA
LA COCCIÓN

PREPARAR O ARROZ PARA
A COZEDURA

ПОДГОТОВКА РИСА К ВАРКЕ

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.

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.

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.

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.

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.

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.



COOK THE RICE

CUCINARE IL RISO
DEN REIS KOCHEN
CUISINER LE RIZ
COCINAR EL ARROZ
COZER O ARROZ
ВАРКА РИСА



REST THE RICE

RIPOSO DEL RISO
DER REIS MUSS RUHEN
REPOS DU RIZ
REPOSO DEL ARROZ
REPOUSO DO ARROZ
НАСТАИВАНИЕ РИСА



MIXING THE RICE

MEŞCOLATURA DEL RISO
REISMISCHUNG
MÉLANGE DU RIZ
MEZCLADO DEL ARROZ
MISTURAR O ARROZ
ПЕРЕМЕШИВАНИЕ РИСА

SUSHI EQUIPMENT

TORA SERIES

COMPLETE COLUMN

COLONNA COMPLETA
KOMPLETTE SÄULE
PILIER COMPLET
COLUMN COMPLETA
ПОЛНАЯ КОЛОННА

FIND MORE
SCOPRI DI PIÙ



ZO RICE WASHER

Compact and high performing, it can wash up to six kilograms of rice.

Compatto e a elevate prestazioni, può lavare da due a sei chilogrammi di riso.

OKAMI OVEN

Okami pre-cooks, cooks and completes the cooking ensuring optimal sushi rice preparations.

Okami precuoce, cuoce e completa la cottura garantendo una preparazione ottimale del riso per il sushi.

KUMA MIXER

Kuma represents the perfect tool for mixing and bringing the rice to the ideal temperature after cooking.

Kuma è lo strumento perfetto per mescolare e portare alla temperatura ideale il riso dopo la cottura.

TORA

Tora incorporates the entire sushi rice preparation cycle into one solution. It includes: rice washer Zo, Okami oven and Kuma mixer.

Tora raggruppa in un'unica soluzione l'intero ciclo di preparazione del riso per il sushi. Comprende: lavariso Zo, forno Okami e mixer Kuma.



SUSHI EQUIPMENT

ZO SERIES

RICE WASHER

LAVARISO
REISWASCHER
LAVEUR À RIZ
LAVADORA DE ARROZ
МАШИНА ДЛЯ
ПРОМЫВКИ РИСА



QUICK AND FUNCTIONAL RAPIDO E FUNZIONALE

ZO rice washer is a modular system. Available in manual loading version or automatic loading version.

Il lavariso Zo nasce come sistema modulare. Disponibile nella versione a carico manuale, oppure, nella versione con caricatore automatico.

ZO Reiswascher entsteht als Modularsystem. Die Ausführung mit manueller Beladung oder in der Ausführung mit automatischem Beschicker verfügbar.

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 nace como sistema modular. Disponible en versión con carga manual o bien en versión con cargador automático.

Машина для промывки риса Zo спроектирована как элемент модульной системы. Она может поставляться с загрузкой вручную или с автоматической загрузкой.



For washing from 2 up to 6 Kg of rice.

Per il lavaggio da 2 a 6 Kg di riso

Zum Waschen von 2 bis 6 kg Reis.

Pour le lavage de 2 à 6 Kg de riz.

Para el lavado de 2 a 6 kilos de arroz.

Для промывки от 2 до 6 кг риса.

FIND MORE
SCOPRI DI PIÙ



Rice washing in 5 minutes.

Lava il riso in 5 minuti.

Wäscht den Reis innerhalb von 5 Minuten.

Lave le riz en 5 minutes.

Lava el arroz en 5 minutos.

Промывает рис за 5 минут.



Stainless steel structure and bowl.

Struttura e vasca in acciaio inox.

Struktur und Wanne aus Edelstahl.

Structure et cuve en acier inox.

Estructura y artesa en acero inoxidable.

Структура и дежа из нержавеющей стали.



Stand included.

Supporto incluso.

Abstützung inklusive.

Support inclus.

Soporte incluido.

Наличие подставки.

SUSHI EQUIPMENT

OKAMI SERIES

RICE COOKING OVEN

FORNO CUOCIRISO
REISKOCHOFEN
FOUR POUR LA CUISSON DU RIZ
HORNO PARA COCCIÓN DE ARROZ
ПЕЧЬ ДЛЯ ВАРКИ РИСА



It can cook from 2,8 up to 5 kg of rice.

Può cucinare da 2,8 fino a 5 kg di riso

Das Gerät kann 2,8 bis 5 kg Reis kochen.

Peut cuire de 2,8 à 5 kg de riz.

Puede cocinar de 2,8 a 5 kg de arroz.

Для готовки от 2,8 до 5 кг риса.

FIND MORE
SCOPRI DI PIÙ



FOR A PERFECT RICE COOKING PER CUOCERE IL RISO A REGOLA D'ARTE

Okami pre-cooks, cooks and completes the cooking ensuring optimal sushi rice preparations.

Okami precuoce, cuoce e completa la cottura garantendo una preparazione ottimale del riso per il sushi.

Okami gart vor, kocht und schließt die Garung ab und garantiert eine optimale Vorbereitung von Sushi-Reis.

Okami précuit, cuit et complète la cuisson en garantissant une préparation optimale du riz pour le sushi.

Okami precocina, cocina y ultima la cocción, garantizando una preparación ideal del arroz para sushi.

Варка в Okami проходит предварительную, основную и завершающую стадии, после которых рис полностью готов для суши.



With Rice Resting function.

Con la funzione "riposo del riso".

Mit der Funktion „Reis ruhen lassen“.

Avec la fonction "repos du riz".

Con la función "reposo del arroz".

С функцией «томления риса».



Okami includes the innovative Extra Wide Open door system overseeing insertion of pots.

Con l'innovativo sistema Extra Wide Open dell'anta per l'inserimento della pentola.

Mit dem innovativen System Extra Wide Open der Tür zum Einsetzen des Topfes.

Avec le système innovant Extra Wide Open de la porte pour l'insertion de la casserole.

Con el innovador sistema Extra Wide Open de la puerta para la introducción de la olla.

С инновационной системой для широкого открывания створки для установки кастрюли.

SUSHI EQUIPMENT

KUMA SERIES

RICE MIXER

MIXER PER RISIO
REISMIXER
MIXEUR POUR LE RIZ
MEZCLADOR DE ARROZ
МИКСЕР ДЛЯ РИСА



A PERFECT RICE MIXING UNA MESCOLATURA PERFETTA

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.

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.

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.

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.

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.

Миксер Кума - превосходный инструмент для перемешивания и доведения риса до оптимальной температуры после варки. Удобен при подготовке риса для суши.



Rice capacity: from 7 to 15 kg.

Può contenere dai 7 ai 15 kg di riso.

Das Gerät kann 7 bis 15 kg Reis aufnehmen.

Peut contenir de 7 à 15 kg de riz.

Puede contener de 7 a 15 kilos de arroz.

Может содержать от 7 до 15 кг риса.

FIND MORE
SCOPRI DI PIÙ



For mixing and bringing rice to the ideal temperature after cooking.

Per mescolare il riso e portarlo alla temperatura ideale dopo la cottura.

Zum Rühren des Reises und zum Erhitzen auf die ideale Temperatur nach dem Garen.

Pour mélanger le riz et l'amener à la température idéale après la cuisson.

Para mezclar el arroz y ponerlo a la temperatura ideal después de la cocción.

Для размешивания риса и его доводки до оптимальной температуры после варки.



Stainless steel structure and teflon coated steel bowl.

Struttura in acciaio inox e vasca in inox teflonato.

Edelstahlkonstruktion und teflonbeschichtete Edelstahlwanne.

Structure en acier inox et cuve en acier inox revêtu de téflon.

Estructura de acero inox y tina de inox con teflón.

Корпус нержавеющей стали и ванна из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием.

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

