



**PRICE  
LIST**  
2015

**Optimade**  
Professional equipment



**MACCHINE PER  
LA PREPARAZIONE  
DEL RISO**

MACHINES FOR RICE

PREPARATION REISKOCHER

MACHINES POUR LA PRÉPARATION  
DU RIZ

MÁQUINAS PARA LA PREPARACIÓN  
DE ARROZ

РИСОВАРКИ

**Ottimade**

**IT** Ottimade 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** Ottimade 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** Ottimade 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** Ottimade 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** 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.

**RU** Ottimade 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.



**QUALITY FIRST**

## FORNO CUOCIRISO

RICE COOKING OVEN

REISKOCHOFEN

FOUR POUR LA CUISSON DU RIZ

HORNO PARA COCCIÓN DE ARROZ

ПЕЧЬ ДЛЯ ВАРКИ РИСА



Ottimade

## SERIE 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 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.



**OKAMI**



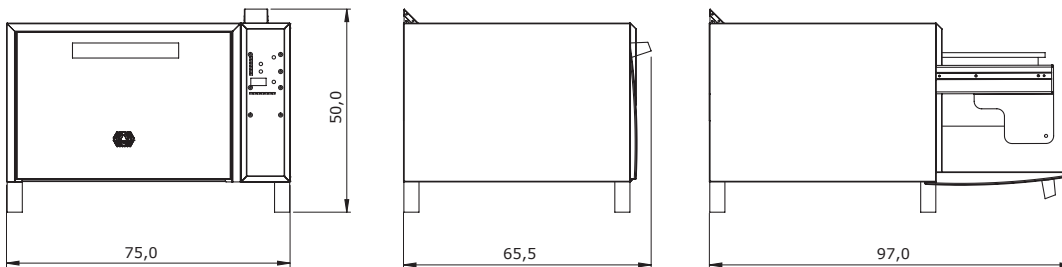
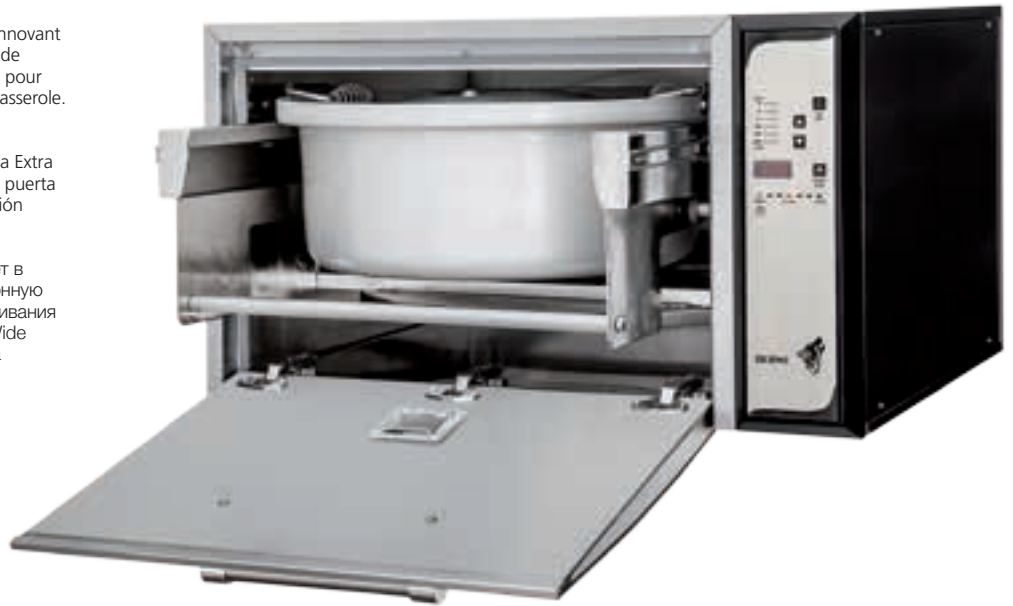
**OKAMI GAS**

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

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

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

- IT** Okami integra l'innovativo sistema Extra Wide Open dell'anta per l'inserimento della pentola.
- EN** OKAMI includes the innovative Extra Wide Open door system overseeing insertion of pots.
- DE** OKAMI integriert das innovative System Extra Wide Open an der Tür zum Einführen des Topfes.
- FR** Okami intègre l'innovant système Extra Wide Open de la porte pour l'insertion de la casserole.
- ES** Okami incluye el innovador sistema Extra Wide Open de la puerta para la introducción de la cacerola.
- RU** ОКАМИ включает в себя инновационную систему распахивания створки Extra Wide Open для ввода кастрюли.



**IT** 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.

**EN** OKAMI ovens can be placed one on top of the other to create a column featuring two or three ovens, dependent on requirements. Such versatility enables non-restricted arrangement of the equipment based upon the requirements of the establishment.

**DE** Die Öfen OKAMI 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.

**FR** 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.

**ES** 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.

**RU** Печи ОКАМИ 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.







**QUALITY FIRST**



**Ottimade**  
Professional equipment

**OTTIMADE**

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