



Суши.

Откликаясь на многочисленные вопросы, эта рассылка посвящена оборудованию, которое может быть использовано для приготовления и продажи различных видов суши.

1. Рисоварки.

Одним из первых шагов в приготовлении суши является правильное приготовление риса. В обоих случаях, и в Японских, и Ю. Корейских рисоварках, использован один принцип действия. Приготовление риса производится во внутренней кастрюле с антипригарным покрытием. Для правильного приготовления риса емкость, в которой он находится, должна быть изолирована от окружающего воздуха, рекомендуется использование слегка повышенного давления пара, что позволяет получить прочный слой полимеризованного глютена. Эта поверхность предотвращает излишнюю клейкость готового риса.

Компания «Практика» имеет в своем ассортименте несколько моделей рисоварок. Это рисоварки фирмы Сооскоо (Ю.Корея):

SR 2211	рисоварка-подогреватель (4.0л, 220V)	150,0 €
SR 3010	аппарат варки круп (5,4л, 220V)	190,0 €



И так же рисоварки производства фирмы Tiger(Япония)

JCC-2700	рисоварка-подогреватель FG "Tiger", Япония (2.7л, 220V)	205,1 €
JNO-B36W	рисоварка-подогреватель XS "Tiger", Япония (3.6л, 220V)	384,2 €




2. Роботы для производства суши.

Использование суши-роботов позволяет изготавливать большое количество стабильных по качеству и внешнему виду суши. У Вашего клиента появляется возможность открыть ресторан с качественной японской кухней без привлечения высококвалифицированного суши-шефа. Японская технология гарантирует получение безупречного результата, полностью соответствующего результатам работы суши-шефа, изготавливающего суши вручную.

Типичное меню классического японского ресторана должно включать в себя три вида суши:

- нигири, - изготавливаемые на основе отформованного кусочка риса (шаридама), на котором лежит рыба и дополняющие ее овощи, зелень;
- гункан - маки - шаридама, обернутая нори с топпингом из икры, тофе, измельченной рыбы;
- маки - рулет состоящий из слоя морской капусты (нори), слоя риса, овощей и/или рыбы в середине.

► ПРЕЙСКУРАНТ EX-WORKS, СКЛАД МОСКВА, НДС 18% включено ◄

Model No	Commodity & Description	Prices	SPEC (~220V/50/1)	Remark
FTN-NRI *CE Approved	NIGIRI ROBOT (Option : Forming mould set for different size of rice balls. Additional forming mould set is US\$143 per set.)	US\$3661	Размеры : W380 x D220 x H450mm Производит. : 1,200 шт/ч Net weight : 27kgs	
FTN-NRC or FTN-NRT *CE Approved	*size variation: 16g, 18g, 20g, 22g, 24g, 26g or 28g	US\$4162 (вариатор скорости)	Dimensions: W380 x D220 x H450mm Производит.: 900-2,200шт /ч Net Weight: 28Kgs	
FTN-140 *CE Approved	MAKI CUTTER for Industrial use (Option : Cutting mould set for different number of cuts per roll from 2 to 12 pieces. Cutting mould set is US\$256 per set.)	US\$4234	Размеры : L1200 x W800 x H1000mm Производит. : 800~1,000rolls/hour Net weight : 120 Kgs	
FTN-1000 (New Model) *CE Approved	MAKI ROBOT UPGRADED (Square roll type) (SAFETY SENSOR attached)	USD12084	Размеры : W530 x D560 x H670mm Производит. : max 300 rolls/Hour Net weight : 57Kgs - makes Small / Medium / Large roll	
FTN-110 (New Model) *CE Approved	DESK-TOP MAKI CUTTER UPGRADED (Option : Cutting mould set for different number of cuts per roll from 2 to 12 pieces. Cutting mould set is US\$150 per set.)	USD2581	Размеры : W260 x D550 x H400mm Net weight : 20kgs	

*CE Approved – изготавливается в соответствии с нормами безопасности ЕЭС.

3. Витрины для выкладки суши.

Компания «Практика» предлагает Вашему вниманию суши-витрины двух производителей – Hoshizaki(Япония) и Hidehiro(Япония). В отличие от суррогатов, присутствующих на рынке и не приспособленных для хранения суши (например, испанские витрины Гаус), суши-витрины Hoshizaki обеспечивают продолжительное хранение роллов, нармаки без риска их высушивания, к чему особенно чувствительны морепродукты и рис, являющийся основой этих блюд. Для этих целей суши витрины Hoshizaki имеют специальные пассивные испарители, расположенные в нижней и

верхней части внутреннего объема витрины. Следует отметить, что температура верхнего испарителя рассчитана таким образом, что вода на нем не замерзает, это, в свою очередь, обеспечивает поддержание высокой влажности во внутреннем объеме (в испанских суррогатах вода намерзает на испарителе, способствуя быстрому "засушиванию" суши). Полный модельный ряд включает в себя витрины длиной 120, 150, 180, 210 см, ширина витрин 34 см, высота 28 см. Витрины имеют специальный низкошумящий встроенный герметичный холодильный агрегат с воздушным охлаждением конденсатора мощностью 140 Вт (агрегат может располагаться либо с правой R, либо с левой L стороны).



HNC 150 L или R витрина суши-бар	1 841,1 €
HNC 180 L или R витрина суши-бар	2 057,7 €
HNC 210 L или R витрина суши-бар	2 263,5 €

Бюджетный вариант Hidehiro – по качеству не уступают представленным выше витринам, но по цене отличаются значительно. Кроме того, в модельном ряду Hidehiro присутствуют двухуровневые витрины. Агрегат имеют только с левой стороны.



G 120 L витрина суши-бар	759,5 €
G 150 L витрина суши-бар	844,2 €
G 150 LS витрина суши-бар (2-ярус.)	1 098,7 €
G 180 L витрина суши-бар	934,7 €
G 180 LS витрина суши-бар (2-ярус.)	1 181,5 €