



Listino prezzi

Price list • Preisliste • Liste des prix • Lista de precios • Прайс-лист

2016



HOSTEK

MACCHINE PER LA PREPARAZIONE DEL RISO

Equipment for rice preparation
Geräte zum Reis Zubereitung
Équipement pour la préparation du riz
Equipos para la preparación de arroz
Рисоварки

HOSTEK

INTRODUZIONE

4

INTRODUCTION • VORWORT • INTRODUCTION • INTRODUCCIÓN • ВВЕДЕНИЕ

LAVARISO ZO

6

RICE WASHER • REISWASCHER • LAVEUR À RIZ • LAVADORA DE ARROZ
• МАШИНА ДЛЯ ПРОМЫВКИ РИСА

FORNO CUOCIRISO OKAMI

10

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

MIXER PER RISO KUMA

12

RICE MIXER • REISMIXER • MIXEUR POUR RIZ • MEZCLADOR PARA ARROZ
• МИКСЕР ДЛЯ РИСА

COLONNA TORA

14

COLUMN • AUFBAUHALTER • COLONNE • COLUMN • СТОЙКА

MACCHINE PER LA PREPARAZIONE DEL RISO

Equipment for rice preparation
Geräte zum Reis Zubereitung
Équipement pour la préparation du riz
Equipos para la preparación de arroz
Рисоварки

HOSTEK

- IT** Hostek propone una innovativa serie di macchine dedicate 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 macchine in grado di soddisfare ogni esigenza, anche in termini di convenienza. Dí semplice utilizzo, i modelli proposti hanno tutta la versatilità e la qualità richiesta da un mercato in forte espansione.
- EN** Hostek offers wide range of innovative equipment 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 equipment able to satisfy all requirements, even in terms of convenience. Easy to use, Hostek equipment have the versatility and quality requested by a strongly expanding market.
- DE** Hostek bietet eine innovative Reihe von Geräte zum Reis Zubereitung 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 Maschinen geführt, die jeden Anspruch erfüllen. Die angebotenen Modelle bieten einen einfachen Gebrauch und die gesamte Vielfalt auf dem stark expandierenden Markt geforderte Qualität.
- FR** Hostek propose une innovante série d'équipements 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'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.
- ES** Hostek 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** Hostek 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.

LAVARISO

Rice washer
Reiswascher
Laveur à riz
Lavadora de arroz
Машина для промывки риса

HOSTEK

IT Il lavariso Zo offre la garanzia di una preparazione perfetta e costante nel tempo. Compatto e a elevate prestazioni, può lavare da due a sei chilogrammi di riso.

Il lavaggio avviene, nell'ipotesi di un carico di cinque chilogrammi, in soli cinque minuti, garantendo la massima produttività.

Il lavariso Zo nasce come sistema modulare; di serie è fornito nella versione a carico manuale, oppure, nella versione con caricatore automatico. L'impianto ha un supporto dedicato, oppure può essere integrato nel sistema a colonna Tora per aumentare la produttività nel minor spazio possibile.

ZO rice washer guarantees perfect preparation and consistency over time. Compact and high performing, it can wash up to six kilograms of rice. For example, washing five kilograms of rice only takes five minutes, maximizing the productivity. ZO rice washer is a modular system; as standard, it has a manual loading version, or an automatic loading version.

The system has a dedicated supporting frame, or can be integrated in our Tora column system to increase the production in a very small space.

ZO Reiswascher bietet eine perfekte und dauerhaft konstante Vorbereitung des Reises. Das kompakte Hochleistungsgerät kann zwei bis sechs Kilos Reis waschen. Bei einer Beladung von fünf Kilos kann das Waschen in erst fünf Minuten ausgeführt werden, womit höchste Produktivität garantiert wird. ZO Reiswascher entsteht als Modularsystem; serienmäßig ist das Gerät in der Ausführung

mit manueller Beladung oder in der Ausführung mit automatischem Beschicker verfügbar. Das Gerät verfügt über eine eigene Abstützung, kann aber auch in das Tora-Säulensystem eingebaut werden, um die Produktivität auch auf kleinstem Raum steigern zu können.

Le laveur à riz Zo offre la garantie d'une préparation parfaite et constante dans le temps. Compacte et à prestations élevées, il peut laver de deux à six kilogrammes de riz. Le lavage se fait, dans l'hypothèse d'un chargement de cinq kilogrammes, en cinq minutes seulement, ce qui garantit la plus grande productivité.

Le laveur à riz Zo naît comme système modulaire ; il est fourni de série dans la version à chargement manuel, ou bien dans la version avec chargeur automatique. L'installation a un support dédié, ou bien elle peut être intégrée dans le système à colonne Tora pour augmenter la productivité dans le plus petit espace possible.

La lavadora de arroz Zo ofrece la garantía de una perfecta y constante preparación a lo largo del tiempo. Compacta y de altas prestaciones, puede lavar de dos a seis kilogramos de arroz. El lavado se produce, suponiendo una carga de cinco kilogramos, en solo cinco minutos, lo cual garantiza máxima productividad. La lavadora de arroz Zo nace como sistema modular; de serie se suministra en versión con carga manual o bien en versión con cargador automático.

La máquina cuenta con un soporte específico o bien puede integrarse en el sistema de columna Tora, para aumentar la productividad en el menor espacio posible.

Машина для промывки риса Zo обеспечивает оптимальный уровень подготовки риса с постоянным качеством в течение всего срока службы. Компактная установка с повышенными техническими характеристиками способна промывать от двух до шести килограммов риса. При загрузке пяти килограммов риса промывка осуществляется всего лишь за пять минут, обеспечивая максимальную производительность. Машина для промывки риса Zo спроектирована как элемент модульной системы. В серийном исполнении она может поставляться с загрузкой вручную или с автоматической загрузкой. Установка оснащается специальной подставкой или может быть встроена в стойку Tora для повышения производительности при оптимальном использовании места в помещении.



AUTOMATIC RICE WASHER ZO

Alimentazione Power supply Anschluss Alimentation Alimentación Alimentação Питание	volt	230
Capacità Capacity Beladung Capacité Capacidad Capacidad Емкость	kg	2-6
Tempo per il lavaggio (5 kg) Washing time (5 kg) Waschdauer (5 kg) Temps pour le lavage (5 kg) Tiempo para el lavado (5 kg) Tempo de lavagem (5 kg) Время промывки (5 кг)		4' e 50"
Quantità d'acqua impiegata (5 kg) Water quantity used (5 kg) Verwendete Wassermenge (5 kg) Quantité d'eau employée (5 kg) Cantidad de agua empleada (5 kg) Quantidade de água empregada (5 kg) Требуемый объем воды (5 кг)	L	24
Pressione dell'acqua Water pressure Wasserdruck Pression de l'eau Presión del agua Pressão da água Давление воды	Mpa	0.1 0.5
Dimensioni esterne External dim. Außenabmessungen Dim. extérieures Medidas externas Dimensões externas Внешние габ. размеры	cm	L 45,0 P 64,0 H 142,5
Dimensioni esterne serbatoio External tank dimensions Tank Außenabmessungen Dimensions extérieures réservoir Dimensiones externas del tanque Dimensões externas do reservatório Наружные размеры резервуара	cm	L 38,0 P 47,7 H 52,8
Capacità serbatoio Tank capacity Tankkapazität Capacité réservoir Capacidad del tanque Capacidade do reservatório Емкость резервуара	kg	50,0
Supporto incluso Support included Abstützung inklusive Support inclus Soporte incluido Suporte incluído Наличие подставки		



SEMI-AUTOMATIC RICE WASHER ZO

AUTOMATION KIT ZO

Alimentazione Power supply Anschluss Alimentation Alimentación Alimentação Питание	volt	230
Capacità Capacity Beladung Capacité Capacidad Capacidad Емкость	kg	2-6
Tempo per il lavaggio (5 kg) Washing time (5 kg) Waschdauer (5 kg) Temps pour le lavage (5 kg) Tiempo para el lavado (5 kg) Тёмпо de lavagem (5 kg) Время промывки (5 кг)		4' e 50"
Quantità d'acqua impiegata (5 kg) Water quantity used (5 kg) Verwendete Wassermenge (5 kg) Quantité d'eau employée (5 kg) Cantidad de agua empleada (5 kg) Quantidade de água emplegada (5 kg) Требуемый объем воды (5 кг)	L	24
Pressione dell'acqua Water pressure Wasserdruck Pression de l'eau Presión del agua Pressão da água Давление воды	Mpa	0.1 0.5
Dimensioni esterne External dim. Außenabmessungen Dim. extérieures Medidas externas Dimensões externas Внешние габ. размеры	cm	L 45,0 P 51,0 H 131,0
Supporto incluso Support included Abstützung inklusive Support inclus Soporte incluido Suporte incluído Наличие подставки		

Il kit di automazione AUTOMATION KIT ZO consente di trasformare il modello semi-automatico in automatico | ZO AUTOMATION KIT for the automation system allows you to convert the semi-automatic model in automatic | Mit dem Automatisierungs-Kit AUTOMATION KIT ZO kann man das halbautomatische Modell in ein automatisches umwandeln | Le kit d'automatisation AUTOMATION KIT ZO permet de transformer le modèle semi-automatique en automatique | El juego de automatización AUTOMATION KIT ZO permite transformar el modelo semiautomático en automático | Набор для автоматизации AUTOMATION KIT ZO позволяет трансформировать полуавтоматическую модель в автоматическую

TANK
Optional



FORNO CUOCIRISO

Rice cooking oven

Reiskochofen

Four pour la cuisson du riz

Horno para cocción de arroz

Печь для варки риса

HOSTEK

IT Il forno cuociriso 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 Okami rice cooking oven is an automatic cooking system able to simulate traditional Japanese recipes. Okami pre-cooks, cooks and completes the cooking ensuring optimal sushi rice preparations. Okami is simple to use, the sliding opening system greatly 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 Okami Reiskochofen 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 précuoit, cuit et complète la cuison en garantissant une préparation optimale du riz pour le sushi. Utiliser Okami est simple, le système d'ouverture à coulissemement 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

Alimentazione Power supply Spannung Alimentation Alimentación Alimentação Питание	volt Hz	230 400 50 60
Camere Chamber Kammer Chambres Cámaras Câmara Рабочая камера	nº	1
Potenza Power Heizleistung Puissance Potencia Potência Мощность	KW	5,4
Capacità riso Rice capacity	kg	2,8 5
Dimensioni esterne External dim. Außenabmessungen Dim. extérieures Medidas externas Dimensões externas Внешние габ. размеры	cm	L 75,0 P 65,5 H 50,0
Dimensioni imballo Packing dimensions Verpackungsabmessungen 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

OKAMI GAS

Alimentazione Power supply Spannung Alimentation Alimentación Alimentação Питание	volt Hz	230 50	230 60
Camere Chamber Kammer Chamber Kammer Cámaras Câmara Рабочая камера	nº	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 Dim. extérieures Medidas externas Dimensões externas Внешние габ. размеры	cm	L 75,0 P 65,5 H 50,0	
Dimensioni imballo Packing dimensions Verpackungsabmessungen 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	76,0	
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Peso bruto Вес-брутто	kg	98,0	

MIXER PER RISO

Mixer

Mixer

Mixeur

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 after cooking. A convenient support to carry out the preparations needed to make sushi. Together with 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 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. Zusammen mit dem Okami Ofen stellt Kuma eine Lösung für Aufgaben dar, die alle Aufgaben eines japanischen traditionellen Rezeptes benötigen. Dabei werden die Vorteile und die Geschwindigkeit der Prozessautomation verwendet.

FR 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. 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 y llevar a la temperatura óptima el arroz tras su cocción. Una ayuda cómoda para lograr una perfecta preparación para elaborar sushi. Junto al horno Okami, Kuma representa una solución para todos aquellos que buscan un resultado que presente todas las características de la tradicional receta 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 Capacidad 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 Verpackungsabmessungen 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-брutto	kg	100,0

OPTIONAL

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



COLONNA

Column
Aufbauhalter
Colonne
Columna
Стойка

HOSTEK

TORA

IT Tora raggruppa in un'unica soluzione l'intero ciclo di preparazione del riso per il sushi. È composta da una colonna interamente in acciaio inox 304 dove sono inseriti in maniera ottimale la macchina lavariso, il forno e il mixer. Una soluzione ideale ed estremamente compatta per tutte le attività di ristorazione etnica che necessitano di una razionale organizzazione dello spazio. La solidità costruttiva e la qualità dei materiali la rende uno strumento estremamente affidabile e durevole nel tempo.

EN Tora incorporates the entire sushi rice preparation cycle into one solution. It is made up of a complete stainless steel 304 column which perfectly holds the rice washing machine, the oven and the mixer. An ideal and extremely compact solution for all activities within ethnic restaurants which need to rationally organise the available space. The manufacturing robustness and the quality of materials make it an extremely reliable tool which is able to withstand time.

DE Tora vereint in einer einzigen Lösung einen gesamten Zyklus zur Reis-Vorbereitung für Sushi. Das System besteht aus einer Edelstahl-Säule 304 in der optimal der Reiswascher, der Ofen und der Mixer eingebaut werden können. Eine ideale Lösung ist extrem kompakt für alle ethnischen Gastgewerbe-Aktivitäten, die eine rationale Raumorganisation benötigen. Die solide Struktur und die Qualität der Materialien bietet Ihnen ein extrem zuverlässiges und dauerhaftes Instrument.

FR Tora regroupe en une unique solution tout le cycle de préparation pour le sushi. Elle est composée d'une colonne entièrement en acier inox 304 où sont insérés de manière optimale le laveur à riz, le four et le mixeur. Une solution idéale et extrêmement compacte pour toutes les activités de restauration ethnique nécessitant d'une organisation rationnelle de l'espace. La solidité de fabrication et la qualité des matériaux font d'elle un instrument fiable et durable dans le temps.

ES Tora reúne en una única solución todo el ciclo de preparación del arroz para sushi. Consta de una columna fabricada completamente en acero inox 304, en la que se integran a la perfección la lavadora de arroz, el horno y el mezclador. Una solución ideal y sumamente compacta para todas las actividades de restauración étnica que requieren una organización racional de los espacios. La solidez constructiva y la calidad de los materiales hacen de ella un equipo sumamente seguro y duradero.

RU Tora - это решение, объединяющее весь цикл приготовления риса для суши. Стойка полностью изготовлена из нержавеющей стали 304 и оптимально сочетает в себе машину для промывки риса, печь и миксер. Благодаря чрезвычайной компактности идеально подходит для любого ресторанных бизнеса этнической кухни, требующего рационализации имеющегося пространства. Прочность конструкции и качество материалов обеспечивают высокую надежность и долговечность.



TORA WITH SEMI-AUTOMATIC RICE WASHER

Dimensioni Dim. Abmessungen Dim. Medidas Dimensões Размеры	cm	L 90,0 P 111,5 H 214,0
Dimensioni imballo Packing dimensions Verpackungsabmessungen Dim embalage Medidas del embalaje Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 108,0 P 127,0 H 244,0
Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Peso líquido Вес-нетто	kg	182,0
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Peso bruto Вес-брутто	kg	202,0

TORA WITH AUTOMATIC RICE WASHER

Dimensioni Dim. Abmessungen Dim. Medidas Dimensões Размеры	cm	L 90,0 P 111,5 H 225,0
Dimensioni imballo Packing dimensions Verpackungsabmessungen Dim embalage Medidas del embalaje Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 108,0 P 127,0 H 244,0
Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Peso líquido Вес-нетто	kg	182,0
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Peso bruto Вес-брутто	kg	202,0



STRUTTURA TORA COMPLETA

TORA COMPLETE STRUCTURE
KOMPLETTE TORA-STRUKTUR
STRUCTURE TORA COMPLÈTE
УКОМПЛЕКТОВАННАЯ СТРУКТУРА TORA

S TORA COMPLETE



ACCESSORI SUPPORTO SINGOLI

SINGLE SUPPORT ACEESORIES
EINZELNE HALTERZUBEHÖRE
ACCESOIRES DE SUPPORT INDIVIDUELS
ОДИНЧИННЫЕ АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПОДСТАВКИ

S OKAMI

S RICE WASHER ZO

IT Il supporto colonna TORA può essere fornito completo o in alternativa senza il supporto lavariso.
Il supporto lavariso è venduto anche singolarmente.

EN TORA support column can be supplied both with or without the Rice washer support. Rice washer support is also sold individually.

DE Le support colonne TORA peut être fourni complet ou en alternative sans le support du laveur à riz.
Le support du laveur à riz est également vendu à part.

FR A coluna de suporte TORA pode ser fornecida com ou sem o suporte para o lavador de arroz.
O suporte para o lavador de arroz também é vendido individualmente.

ES TORA Aufbauhalter kann komplett oder ohne Reiswascher-Halter geliefert werden. Der Reiswascher-Halter wird auch einzeln verkauft.

RU Подставку для стойки TORA можно приобрести в полном комплекте либо в качестве альтернативы без подставки для машины для промывки риса. Подставку для машины для промывки риса можно также приобрести отдельно.

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

General sales conditions

Allgemeine Verkaufsbedingungen

Conditions générales de vente

LISTINO PREZZI: il presente listino è espresso in Euro (I.V.A. esclusa), annulla e sostituisce tutte le precedenti edizioni e potrà essere modificato in qualsiasi momento, senza preavviso, ad insindacabile giudizio della Hostek.

PAGAMENTO: il pagamento dovrà avvenire in conformità alle condizioni concordate ed indicate nella conferma d'ordine. Nessuna eccezione di nessun genere e specie, neppure per palesi ed accertati vizi difetti o irregolarità della merce venduta, potrà autorizzare il compratore ad esimersi o ritardare il pagamento delle fatture.

CONSEGNA: il termine di consegna decorre dall'avvenuto pagamento.

ORDINANTE: in considerazione degli errori od incomprensioni che derivano dalla trasmissione telefonica degli ordinativi, non saranno effettuate spedizioni se non in presenza di ordine scritto. Nell'eventualità che, per motivi d'urgenza, l'ordinativo telefonico non sia seguito da conferma scritta, non saranno accettati resi. Ogni ordinazione è irrevocabile da parte del committente. La ditta Hostek si riserva obbligo di dare l'accettazione scritta. Qualunque richiesta del cliente o suo accordo verbale con rappresentanti della venditrice non saranno validi se non confermati per iscritto dalla stessa.

TRASPORTO: la merce viaggia a rischio del committente. Eventuali contestazioni sullo stato difettoso del materiale dovranno essere evidenziati al trasportatore al momento dell'accettazione della merce. Il reclamo è valido se fatto entro 8 (otto) giorni dal ricevimento della merce.

IMBALLO: l'imballo è incluso nel prezzo.

MOTORI E IMPIANTI: i prezzi sono intesi per macchine con motore a potenza e voltaggio utilizzati nell'ambito della comunità europea.

GARANZIA: tutte le parti che compongono le apparecchiature, escluse le parti elettriche, godono di una garanzia di mesi 12 dalla data della nostra fattura, sempre che i difetti siano dovuti alla costruzione. Sono escluse dalla garanzia le eventuali riparazioni dovute al logoramento proveniente dall'uso, dalla cattiva manutenzione, dalla imperizia, manomissioni o modifiche apportate dall'acquirente. Le spedizioni dei pezzi in oggetto avverranno in porto assegnato. I pezzi sostituiti in garanzia saranno comunque fatturati; a ricevimento dei componenti da sostituire, che dovranno essere resi in porto franco, si provvederà ad emettere regolare nota di accredito. La garanzia non contempla la sostituzione dell'apparecchiatura e le spese di manodopera per i ricambi e qualsiasi altra spesa accessoria. Resta esplicitamente escluso ogni obbligo da parte della fornitrice di risarcimento di danni diretti o indiretti derivanti dal non funzionamento della macchina.

COLLAUDO: prima della spedizione le macchine e/o gli impianti vengono collaudati presso le officine Hostek. Componenti, dati tecnici e caratteristiche potranno subire delle variazioni in qualsiasi momento.

DATI TECNICI: Le descrizioni ed i disegni sono solo informativi. È vietato estrarne copia, fare cessione o darli in visione a terzi. Le indicazioni di peso e di misure sono sempre approssimative. Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

DEROGHE E NOVAZIONI: qualsiasi eventuale deroga alle sopradette condizioni generali di fornitura, che venisse stabilita fra le parti di pieno accordo, dovrà essere convenuta per iscritto e resterà strettamente limitata a quanto si convertirà in modo specifico e non implicherà mai novazioni anche delle rimanenti condizioni generali, le quali tutte rimarranno ferme, ove manchi una esplicita pattuizione in contrario.

FORO COMPETENTE: per qualsiasi controversia relativa alla presente vendita, le parti riconoscono l'esclusiva competenza del Foro Giudiziario di Pordenone. Detta competenza non è derogabile neppure con l'emissione di tratte, accettazioni, effetti cambiari, domiciliati presso l'acquirente.

PRICE LIST: this is in Euro (VAT excluded), it cancels and replaces all the previous editions and may be modified at any moment, without notice.

PAYMENT: the payment must be effected in conformity with the stated conditions, which are reported in the order confirmation.

No exceptions of any kind and type, not even for manifested and ascertained faults, deficiencies or irregularities of the sold goods, might authorize the purchaser to refuse or delay the payment of the invoices.

DELIVERY: the delivery time takes effect when payment has been arranged.

ORDERS: in consideration of the mistakes or misunderstandings, which can occur during the telephonic transmission of orders, deliveries will not be effected but in the presence of a written order.

In the case that, for reasons of urgency, the telephonic order is not followed by a written confirmation, returned goods will not be accepted. Every order is irrevocable by the purchaser. Hostek reserves the right of the written acceptance. Any request or oral agreement made by the customer with the representatives of the supplier, will not be valid if they are not confirmed in writing by the same firm.

TRANSPORT: goods travel at purchaser's risk. Possible complaints about their defective condition must be put in writing to the carrier at receipt of the goods. The complaint is valid only if it is made within 8 (eight) days from receipt of the goods.

PACKING: The packing is included in the price of the goods.

MOTORS AND INSTALLATIONS: the price refers to machines with motor power and voltage utilized in the European Community.

WARRANTY: all parts of the equipments, electrical parts excluded, have 12 months of warranty from the date of invoice only if the defects are due to the construction: possible repairs due to wear and tear (deriving from the use), to bad maintenance, to inexperience, to misuses and modifications made by the purchaser are excluded from the warranty. The replacing parts under warranty must be ordered in writing.

The parts under warranty will be delivered ex-works. We reserve the right of claiming back the faulty parts.

The warranty does not include the replacement of the equipment and the cost of labor for spare parts and any other incidental expense.

The supplier is clearly excluded from any obligation of compensation for direct or indirect damages deriving from the non-functioning of the machine.

TEST: before delivery, the machine and/or the installations are tested in Hostek's workshops. Components, technical data and characteristics might be modified at any moment.

TECHNICAL DATA: the description and designs are only for information, is forbidden to copy, transfer or show them to third parties; weights and measure's information are always approximate. The manufacturer reserves his right to make the modifications in the specifications without any notice.

DEROGATIONS AND ADDITIONAL CONDITIONS: any possible derogation to the above-mentioned terms of supply, which is stated among the parties by mutual consent, must be put in writing and strictly limited to what will be agreed. This derogation will never include amendments also of the remaining terms of sale, which will remain the same, where there is no specific contrary agreement.

PLACE OF JURISDICTION: for any dispute upon this sale, the parties recognize the sole competence of the Court of Law of Pordenone. The mentioned competence cannot be derogated, not even with the issue of drafts, acceptances, bills of Exchange, domiciled by the purchaser.

PREISLISTE: die vorliegende Liste ist in Euro (MwSt. Ausgeschlossen) ausgedrückt, annuliert und ersetzt alle vorherigen Ausgaben und kann jederzeit ohne Vorankündigung und nach unanfechtbarer Meinung von der Firma Hostek geändert werden.

BEZAHLUNG: die Bezahlung muß nach den vereinbarten und angegebenen Bedingungen auf der Auftragsbestätigung erfolgen. Keine Ausnahme von irgendein er Art kann dem Käufer nicht einmail für offensichtliche Fehler, Mängel oder Unregelmäßigkeit der verkauften Ware erlaube, sich die Bezahlung der Rechnungen zu befreien oder sie zu entziehen.

LIEFERUNG: Die Lieferzeit beginnt nach Erhalt der Zahlung.

AUFRAG: in anbertracht der Fehler oder Unverständnisse, welche durch Telefongespräche gemacht werden konnten, werden Sedungen wenigstens in Anwesenheit von einer schriftlichen Auftragsbestätigung nicht verschickt sein. Für den Fall aus dringenden Gründen, dass Bestellung von einer schriftlichen Auftragsbestätigung gefolgt wird, werden die unverkauften Waren nicht akzeptiert. Jede Bestellung ist von Seiten des Auftraggebers unwiderruflich. Das Firma Hostek behält sich Vor, eine schriftliche Akzeptanz zu senden. Irgendeine Anfrage oder verbales Abkommen der Kunden mit dem Verkäufer sind ungültig, wenn keine schriftliche Bestätigung von der Firma vorlegt.

TRANSPORT: Der Transport der Ware ist auf Risiko des Auftraggebers. Eventuelle Beanstandungen in Bezug auf den fehlhaften Stand der Ware müssen dem Transporteur mitgeteilt werden, wenn die Ware akzeptiert wird. Die Reklamierung ist nur gültig, wenn sie innerhalb 8 Tagen nach dem Empfang der Ware vorgezogen wird.

VERPACKUNG: die verpackungskosten sind in dem Preis der Geräte einschließlich.

MOTOREN UND ANLAGEN: es versteht sich, daß die Preise für Maschinennit Leistungsmotoren und von EG gebrauchter Anschlussg ausgedrückt sind. Garantie: alles Teile die Maschine sind in Garantie für 12 Monate vom Rechnung Datum, mit Ausnahme von elektrische Teile, wenn die Mängel auf Bauteilen zurückzuführen sind. Von der Garantie sind die möglichen Reparaturen ausgeschlossen, welche durch Zerrüttung wegen Gebrauchs, falscher Wartung, Unerfahreneit, Schäden oder vom Erwerber verlangter Veränderungen hervorgerufen sind. Die Versand von allen Teile im Gegenstand werden sein liefern nachnahme. Die Bestellung der Ersatzteile unter Garantie müssen schriftlich sein; die Lieferung wird ab Werk sein; wir können die Rückabe der ersetzen Garantiestücke bitten. Dies Garantie bezieht keine Ersatzung der Apparatur oder Arbeitskosten für Ersatzteile und irgendwelche andere Nebenausgabe. Es ist deutlich, daß jede Verpflichtung für die Entschädigung von direkten oder indirekten Schäden wegen der Untüchtigkeit der Maschine abgelebt sind.

ABNAHME: Vor der Versendung weden die Maschinen und/oder die Anlagen bei der Werkstätten von Hostek geprüft. Bauelemente, technische Daten und Kennzeichen kennen Veränderungen jederzeit erfahren.

TECHNISCHE DATEN: die Beschreibungen und die Zeichnungen sind rein unterrichtend. Es ist verboten, sie zu kopieren, Abtretung zu machen oder sie Dritten weiterzugeben. Die Gewichts- und Massangaben sind immer ungefähr. Der Hersteller behalt sich vor, jede Bauverahnndehrung ohne Vorankündigung vorzunehmen.

VERTRAGSABWEICHUNGEN UND ERNEUERUNGEN: jede eventuelle Abweichung von den o.g. allgemeinen Lieferbedingungen, die zwischen den Pareien mit gemeinem Abkommen abgemacht wird, muß schriftlich bestimmt weden. Siewird fest beschareinkt, auf was spezifisch in Einklang gebracht wird, und sie wird Erneuerungen auch von übrigen allgemeinen bedingungen nie verwischen, welche so bleiben, wenn ües kein gegenteiliges Abkommen gibt.

GERICHTSSTAND: für irgendeinen Streit bezüglich auf den vorliegenden Verkauf erkennen die Parteien die exklusive kompetenz vom Gericht in Pordenone an. Die genannte Kompetenz kann nicht einmail mit Erteilung von Tratten, Akzeptieren, Wechselgültigkeiten verändert weden, beim Erwerber ansässig sind.

TARIF: le present tarif est établi en Euro (TVA exclue), il annule et remplace toutes les éditions précédentes et pourra être modifié à tout moment, sans avis et au non jugement de la Société Hostek.

PAIEMENT: le paiement sera effectué aux conditions convenues et indiquées dans la confirmation de commande. Aucune exception de genre et d'espèce, ainqüe d'imperfections évidentes pour des défauts peut retarder le paiement des factures.

LIVRAISON : le délai de livraison prend effet au paiement advenu.

COMMANDES: en considération des erreurs ou incompréhensions, issues de commande, passée par téléphone, aucune expédition ne sera effectuée sans attestation de commande écrite.

TRANSPORT: la marchandise voyage au risque de l'acheteur.

Contestations éventuelles sur l'état défectueux du matériel seront signalées par écrit au transporteur au moment de l'acceptation de la marchandise. La réclamation n'est valable que si elle est faite avant les 8 jours suivants la réception de la marchandise.

EMBALLAGE: l'emballage est compris dans le prix de l'appareil.

MOTEURS ET INSTALLATIONS: le prix concerne les appareils, à moteur de puissance et tension en usage dans le cadre de la Communauté Européenne.

GARANTIE: tous les éléments composant les appareils, à l'exception des parties électriques, sont couverts par 12 mois de la date de notre facture, à condition que les défauts soient dus à la construction.

La garantie exclut les réparations éventuelles provoquées par l'usure, un mauvais entretien, par l'acheteur. L'expédition des pièces sera effectuée en port payé.

Les pièces remplacées en garantie seront facturées dans tous les cas; à la réception des composants pour lesquels il a été demandé le remplacement (livrés en port franc et donc frais de transport et d'emballage à la charge du client) une note de crédit sera émise.

La garantie ne prévoit pas le remplacement de l'appareil et les frais de main-d'oeuvre pour les pièces de recharge et d'accessoires toute sorte d'autre frais.

Pour la forniture, notre société exclut formellement l'obligation à rembourser des dommages et intérêts directs ou indirects à cause d'un fonctionnement anomal de l'appareil.

ESSAI: avant l'expédition, les appareils et/ou les installations sont soumises à essais dans les ateliers de Hostek.

Composants, donnés techniques et caractéristiques pourront subir des variations à tout moment.

DONNÉES TECHNIQUES: les descriptions et dessins sont fournis à titre d'information, il est interdit d'en faire des copies, de les faire visionner ou d'en faire part à des tiers.

Les indications de poids et dimensions sont toujours approximatives.

Le constructeur se réserve le droit des modifications sans au cun préavis.

DÉROGATIONS ET RENOUVELLEMENTS: toute dérogations éventuelle aux précédentes conditions générales, pour forniture décidée de commun accord entre les deux parties intéressées, sera stipulée par écrit et restera strictement limitée à ce q'il sera spécifiquement convenu et n'impliquerai aucun renouvellement des autres conditions générales, qui resteront inchangées tant qu'aucun accord préalable ne soit pris le cas échéant.

TRIBUNAL COMPETENT: pour toute controverse relative à la presente vente, les parties traitantes reconnaissent la compétence exclusive du tribunal de Pordenone.

Cette compétence ne peut être dérogée même en cas d'émission de traites, d'acceptations, de billets à ordre, souscrits par l'acheteur.

cdl 90000

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

HOSTEK