

PROFESSIONAL PIZZA EQUIPMENT

►►► **prismafood**
BUILT TO PERFORM



ITALIAN EXCELLENCE FOR PIZZA PROFESSIONAL EQUIPMENT

Discover all Prismafood solutions designed to meet the actual needs of pizza professionals.

Scopri le soluzioni Prismafood pensate per rispondere alle reali esigenze dei professionisti della pizza.

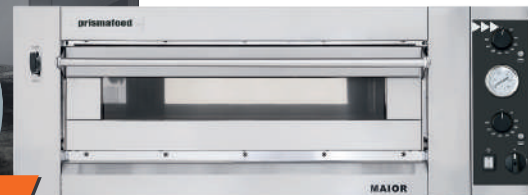


NEW VERSION
WITH UPWARD OPENING

MAIOR OVENS

Maior adapts to every baking need with four versions and eight sizes. Maximum temperature control and high-quality components ensure perfect baking results and long-lasting durability.

Maior si adatta a ogni esigenza di cottura con quattro versioni e otto formati. Massimo controllo delle temperature e componenti di alta qualità garantiscono cotture perfette e durabilità nel tempo.



HIDEO OVENS



Hideo is ideal for bars and restaurants that require an advanced easy to use product with a contemporary look.

Hideo è l'ideale per i bar e ristoranti che richiedono un prodotto evoluto, dall'estetica contemporanea e di facile utilizzo.



TINY OVENS



Compact professional oven, perfect even in small spaces. Ideal for 40x60 cm tray pizza, with refractory stone, top-bottom heating elements and dual thermostat.

Forno professionale compatto, perfetto anche negli spazi ridotti. Ideale per pizza su teglia 40x60 cm, con piano refrattario, resistenze cielo-platea e doppio termostato



NEW
2025

SMALL BASIC OVENS

Heating all kinds of food, without taking up too much space in your workplace, is easy thanks to Prismafood Small Basic ovens.

Riscaldare ogni tipo di pietanza, senza occupare troppo spazio nel tuo ambiente di lavoro, è possibile grazie ai forni Prismafood Small Basic.



BASIC OVENS

The solid design and the user-friendly control panel allow you to work optimally, enjoying an enduring, reliable and easy to maintain equipment.

Il design solido ed il quadro comandi intuitivo permettono di lavorare in maniera ottimale, godendo di uno strumento longevo, affidabile e di facile manutenzione.



TRAYS OVENS

The Trays ovens are multifunctional thanks to the optional steamer and are particularly suitable for baking on trays.

I forni Trays sono multifunzione grazie all'optional vaporiera e sono particolarmente adatti per la cottura su teglia.



TRAYS ALTO OVENS

This version is equipped with a chamber with an increased height of 9.5 cm compared to the other models, allowing more voluminous foods to be cooked.

Questa versione è dotata di una camera con altezza aumentata di 9,5 cm rispetto agli altri modelli consentendo di cuocere alimenti più voluminosi.



CONVEYOR OVENS

Tunnel ovens offer exceptional cooking performance and impeccable design with a vision oriented towards both functionality and aesthetics.

I forni Tunnel offrono prestazioni di cottura eccezionali e un design impeccabile con una visione orientata sia alla funzionalità che all'estetica.



GAS OVENS

Gas ovens offers great build quality to ensure long-lasting performance with maximum efficiency.

I forni a gas offrono una grande qualità costruttiva per lavorare a lungo con il massimo dell'efficienza.



GENIUS OVENS

Genius is the professional oven with a minimal, refined design, featuring an innovative ventilation system and optional steamer for uniform and perfect baking.

Genius è il forno professionale dal design minimale e ricercato, con innovativo sistema di ventilazione e optional vaporiera per cotture uniformi e perfette.



**HEAT-IN
STONE**

**NEW
TOUCH-CONTROL PANEL**

DHOME OVENS

Dhome is an oven dedicated to professionals seeking high performance products with an authentic aesthetic.

Dhome è un forno per i professionisti della cucina che cercano prodotti ad alte prestazioni e dall'estetica ricercata.



**NEW
2025**



TITAN OVENS

Titan has been designed to satisfy pizza professionals who want both an outdoor and indoor professional oven. Available in gas, wood-fired or electric versions.

Titan è stato studiato per offrire grande soddisfazione ai professionisti della pizza che desiderano un forno professionale sia da esterno che da interno. Disponibile a gas, a legna o elettrico.



SPIRAL MIXER

Prismafood spiral mixers are ideal for perfectly mixed doughs in just a few minutes. For selected models, digital control panel available.

Le impastatrici a spirale Prismafood sono ideali per ottenere impasti perfettamente amalgamati in pochi minuti. Per alcuni modelli, disponibile pannello comandi digitale

STRENGTHENED
STRUCTURE FOR
GREATER STABILITY
AND STURDINESS
STRUTTURA RINFORZATA
PER MAGGIORE STABILITÀ
E ROBUSTEZZA



FORK MIXERS

The ideal tool for pizza, pastry and bakery chefs.

Strumento ideale per i professionisti della pizza, della pasticceria e della panificazione.



REBECCA SPIRAL MIXER

Rebecca is the ultimate mixer for pizza lovers looking for perfect doughs every time in the comfort of their own kitchen. Also available with inverter version.

Rebecca è l'impastatrice perfetta per gli amanti della pizza che desiderano ottenere impasti sempre perfetti nella comodità della propria cucina. Disponibile anche in versione inverter.

1-4
kg

FOR 1 TO 5 KG DOUGH
PER IMPASTI DA
1 A 4 KG

ROLLING MACHINES

Prismafood's dough-rolling machines are easy to use and offer excellent build quality.

Le dilaminatrici Prismafood sono di semplice utilizzo e offrono una qualità costruttiva di altissimo livello.



PIZZA PRESSES

Pizza Press increases productivity and requires no experience to achieve perfect dough discs, featuring a 4.3" touchscreen display for simple and intuitive control.

Pizza Press aumenta la produttività e non richiede alcuna esperienza per ottenere dischi di pasta perfetti, dotata di display touchscreen da 4.3" per un controllo semplice e intuitivo.



NEW
TOUCH-CONTROL PANEL

DIVIDER AND ROUNDER

This professional machine enables the division and rounding of dough loaves to make pizza.

Questa macchina professionale consente la porzionatura e l'arrotondamento delle pagnotte di pasta per pizza.

kg 30





FROM ITALY WITH PASSION

All Prismafood products are manufactured in our establishments based in Valvasone in the Province of Pordenone: in this area between Venice, Trieste and the Alps, Made in Italy has always been a synonymous of passion, competence and attention to customer needs.



prismafood
BUILT TO PERFORM

PRISMAFOOD Srl

Via Tabina 18 - 33098 Valvasone PN Italy
info@prismafood.com - www.prismafood.com



FIND MORE
SCOPRI DI PIÙ



SCAN ME!