

**prismafood**  
▶▶ solutions



**PIZZA**  
PROFESSIONAL  
EQUIPMENT

# ITALIAN EXCELLENCE FOR PIZZA PROFESSIONAL EQUIPMENT

Discover Prismafood solutions, tailored to meet the real needs of pizza professionals.

Esplora le soluzioni Prismafood, create su misura per soddisfare le necessità dei professionisti della pizza.



## 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.



**HIDEO 2/40**





STAINLESS  
STEEL  
CHAMBER

HEAT-IN  
STONE

## MAIOR OVENS

**Excellent features for a professional oven able to satisfy even the most demanding pizza professionals. Also available in the basic version or optimized for tray baking.**

Caratteristiche d'eccellenza per un forno professionale in grado di soddisfare anche i professionisti della pizza più esigenti. Disponibile nella versione base o ottimizzata per la cottura su teglia.



## 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.



**ITALIAN EXCELLENCE  
FOR PIZZA PROFESSIONAL  
EQUIPMENT**

## **BASIC OVENS**

**The Prismafood Basic  
Electric oven is  
a solid, easy to use  
and incredibly  
functional equipment.**

Il forno Elettrico  
Prismafood Basic è  
uno strumento solido,  
di semplice utilizzo  
ed incredibilmente  
funzionale.



## **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 DOUBLE GLASS**





## BASIC XL 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 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.



**ITALIAN EXCELLENCE  
FOR PIZZA PROFESSIONAL  
EQUIPMENT**

## **CONVEYOR OVENS**



**Tunnel ovens offer exceptional cooking performance and impeccable design with a vision oriented towards both functionality and aesthetics. Gas version also available.**

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

## **GENIUS OVENS**

**Genius is a professional oven with minimal but authentic design.**

Genius, una linea di forni professionali dal design minimale e ricercato.





## **GAS OVENS**

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

Gas offre una grande qualità costruttiva per lavorare a lungo con il massimo della efficienza.



## **VISIOME OVENS**

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

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



ITALIAN EXCELLENCE  
FOR PIZZA PROFESSIONAL  
EQUIPMENT



## SPIRAL MIXERS

Prismafood spiral mixers are ideal for perfectly mixed doughs in just a few minutes.

Le impastatrici a spirale Prismafood sono ideali per ottenere impasti perfettamente amalgamati in pochi minuti.

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





# TITAN OVENS

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

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



**DIGITAL VERSION AVAILABLE ON DOUBLE SPEED MODELS**  
VERSIONE DIGITALE DISPONIBILE NEI MODELLI A DOPPIA VELOCITÀ

**ITALIAN EXCELLENCE  
FOR PIZZA PROFESSIONAL  
EQUIPMENT**

## **REBECCA SPIRAL MIXER**

**Rebecca is the  
ultimate mixer for  
pizza lovers looking  
for perfect doughs  
every time  
in the comfort of  
their own kitchen.**

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



## **PIZZA PRESS**

**Pizza Press increases  
productivity and  
requires no experience  
to achieve perfect  
dough discs.**

Con Pizza Press aumenta la produttività e non è necessaria alcuna esperienza per ottenere dischi di pasta perfetti.





**IN THE DIGITAL  
VERSION WITH TOUCH  
AND GO AUTOMATIC  
START-UP SYSTEM**  
NELLA VERSIONE DIGITALE CON  
SISTEMA AD AVVIAMENTO  
AUTOMATICO TOUCH  
AND GO

## 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.



  
**kg 30**

## 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.



**prismafood**  
»» solutions

**PRISMAFOOD Srl**  
Via Tabina 18  
33098 Valvasone PN Italy  
info@prismafood.com  
www.prismafood.com



**FIND MORE**  
SCOPRI DI PIÙ



**SCAN ME!**

