

**FAST
PRECISE
SAFE**



PIZZA PRESS

**MAXIMUM
PRODUCTIVITY**

MASSIMA PRODUTTIVITÀ

prismafood
BUILT TO PERFORM

PIZZA PRESS

PERFORMANCE AND SIMPLICITY

PERFORMANCE
E SEMPLICITÀ

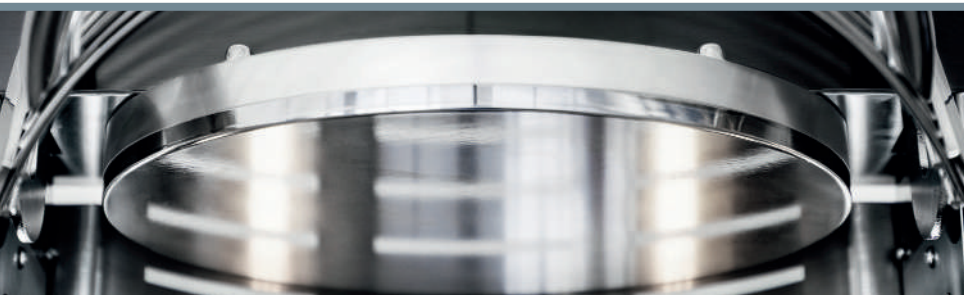
EN | Pizza Press is a pizza former designed for creating pizza bases. Sturdy, safe and easy to use, it ensures high productivity, creating perfect, uniform dough discs in just a few seconds, even with the characteristic rim (optional).

IT | Pizza Press è una formatrice ideata per la realizzazione delle basi per la pizza. Robusta, sicura e semplice da usare, consente una elevata produttività, creando in pochi secondi dei dischi di impasto perfetti e uniformi, anche con il caratteristico bordo (su richiesta).

FIND MORE
SCOPRI DI PIÙ



Visit the Prismafood
website for more details
Visita il sito Prismafood
per maggiori informazioni



› Touch display 4.3" for setting the operating parameters

› Available with flat or rimmed plates

› Quick production of uniform pizza bases

› Sturdy stainless-steel structure

› Working temperature 160 °C

› Adjustable disc thickness

› Dual lighting

› Display touch da 4.3" per impostare i parametri di operatività

› Disponibile nella versione con piatti lisci o con bordo

› Realizzazione rapida di basi per pizza omogenee

› Struttura robusta in acciaio inox

› Temperatura d'esercizio 160 °C

› Spessore dei dischi regolabile

› Doppia illuminazione



INTUITIVE AND PRECISE CONTROL

CONTROLLO INTUITIVO E PRECISO

EN | Featuring an easy-to-use 4.3" touchscreen display, it is simple to set the Pizza Press operating parameters, such as pressing time and plate temperature, and view any alarms, ensuring a safe operating experience.

IT | Dotata di un display touchscreen da 4.3" semplice da utilizzare, per impostare con facilità i parametri di operatività della Pizza Press, come il tempo di pressatura e la temperatura dei piatti, e visualizzare eventuali allarmi, garantendo all'operatore una esperienza di utilizzo sicura.



LESS EFFORT, MORE CONTROL

LESS EFFORT,
MORE CONTROL



PIZZA PRESS 33
33



PIZZA PRESS 45
45



PIZZA PRESS 50
50

Ø PIZZA

PIZZAPRESS

A SOLUTION FOR EVERY NEED

UNA RISPOSTA
PER OGNI ESIGENZA

EN | Pizza Press is available in three sizes for making 33, 45, and 50 cm dough disks. At the time of purchase, you can choose between a smooth chrome plate or one with a rim for traditional pizza.

IT | Pizza Press è disponibile in tre formati per la preparazione di dischi da 33, 45 e 50 cm. Al momento dell'acquisto è possibile scegliere tra piatto cromato liscio o con bordo per pizza tradizionale.



prismafood
BUILT TO PERFORM

PRISMAFOOD SRL
Via Tabina, 18
33098 Valvasone PN Italy

Tel. +39 0434 85081
info@prismafood.com

prismafood.com



EN | Prismafood designs and manufactures professional pizza equipment in Italy, focusing on the real needs of those who work every day with passion and expertise.

IT | Prismafood progetta e realizza in Italia attrezzature professionali per la pizza, mettendo al centro le reali esigenze di chi lavora ogni giorno con passione e competenza.

