

**WITH
INVERTER
OPTION**

ANCHE CON
INVERTER



REBECCA

**BIG RESULTS
SMALL SIZE**

GRANDI RISULTATI
PICCOLE DIMENSIONI

▶▶▶ prismafood
BUILT TO PERFORM

REBECCA

PRO-GRADE FOR ALL KITCHENS

PER OGNI CUCINA
QUALITÀ PRO

EN | Compact and user-friendly, Rebecca is the ideal dough mixer for small restaurants and those who love making pizza at home. Suitable for preparing small quantities of dough, this dough mixer guarantees excellent professional performance in a versatile, space-saving size.

IT | Compatta e facile da usare, Rebecca è l'impastatrice ideale per la piccola ristorazione e per chi ama preparare la pizza in casa. Adatta per la preparazione di piccole quantità di impasto, questa impastatrice garantisce ottime prestazioni professionali in un versatile formato salvaspazio.



**FIND MORE
SCOPRI DI PIÙ**



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

- › Dough capacity up to 4 kg
- › Stainless steel bowl, spiral, shaft and grid
- › Non-slip feet for maximum stability
- › Sturdy structure, designed to last over time
- › Safe and easy to use
- › Available with inverter

- › Capacità di impasto fino a 4 kg
- › Vasca, spirale, piantone e griglia in acciaio inox
- › Piedini antiscivolo per la massima stabilità
- › Struttura robusta, pensata per durare nel tempo
- › Sicura e semplice da usare
- › Disponibile anche con variatore di velocità

SPACE-SAVING AND HIGH- PERFORMING

DIMENSIONI RIDOTTE
E GRANDI PRESTAZIONI

PRECISE CONTROL WITH INVERTER REGOLAZIONE PRECISA CON INVERTER

EN | Rebecca is also available with variable speed control, perfect for adjusting the rotation speed of the bowl and spiral to suit different dough needs, ensuring optimal results and maximum versatility.

IT | Rebecca è disponibile anche con variatore di velocità, perfetta per adattare la velocità di rotazione della vasca e della spirale alle diverse necessità dell'impasto, garantendo risultati ottimali e massima versatilità.



REBECCA

KNEADING CAPACITY
CAPACITÀ D'IMPASTO

1-4 KG

DOUGH/HOUR
IMPASTO ORA

25 KG

REBECCA

COMPACT AND DURABLE

COMPATTA
E RESISTENTE

EN | Thanks to its compact size, Rebecca fits perfectly in any setting-even in a home kitchen.

IT | Le sue dimensioni compatte rendono Rebecca perfetta per ogni ambiente, anche per la cucina di casa.



>>> 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.

