

**TRAY-BAKING
PERFECTION**

PERFETTO PER
LA COTTURA
IN TEGLIA



TRAYS

**ULTIMATE
FLEXIBILITY**

IL MASSIMO DELLA
FLESSIBILITÀ

prismafood
BUILT TO PERFORM

TRAYS

PROFESSIONAL AND VERSATILE PROFESSIONALE E VERSATILE

EN | Trays is the ideal oven for tray baking, thanks to its cooking chamber designed to perfectly fit standard 40x60 cm trays. Sturdy, reliable, and easy to use, Trays offers all the features of a professional oven: consistent performance, even baking, and long-lasting durability. With the steam injection accessory, it becomes a truly versatile multi-purpose oven.

IT | Trays è il forno ideale per la cottura su teglia grazie alla camera di cottura progettata per ottimizzare l'inserimento delle teglie standard 40x60 cm. Robusto, affidabile e facile da usare, Trays offre tutte le caratteristiche di un forno professionale: prestazioni costanti, cotture uniformi e grande durabilità. Con l'accessorio vaporiera, si trasforma in un pratico forno multifunzione.



**FIND MORE
SCOPRI DI PIÙ**



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



- › Optimized dimensions for tray baking
- › Operating temperature up to 450 °C
- › Independent control of top/floor temperatures
- › Stainless steel front panel
- › Baking surface in refractory stone
- › Control system: mechanical or digital
- › Door with standard or panoramic glass
- › Internal chamber lighting
- › Oven stand, proofing chamber and hood can be supplied on request
- › Dimensioni ottimizzate per la cottura su teglia
- › Temperatura di esercizio fino a 450 °C
- › Controllo separato temperature di cielo e platea
- › Facciata in acciaio inox
- › Piano di cottura in pietra refrattaria
- › Sistema di controllo meccanico o digitale
- › Porta con vetro standard o panoramico
- › Illuminazione interna della camera
- › Su richiesta, possibilità di aggiunta di supporto, cella di fermentazione e cappa



**IDEAL
FOR BAKING
IN A TRAY**
IDEALE PER LA
COTTURA IN TEGLIA



STEAM INJECTOR: THE GAME-CHANGING OPTION VAPORIERA: L'OPTIONAL CHE FA LA DIFFERENZA

EN | With the steam injector accessory, Trays becomes a true multifunction oven, perfect for bakery, and many other applications, delivering flawless results.

IT | Con l'optional vaporiera, Trays diventa un forno multifunzione ideale anche per panetteria, e molte altre preparazioni, garantendo risultati perfetti.

INTUITIVE DIGITAL CONTROL CONTROLLO DIGITALE INTUITIVO



EN | Trays features an easy-to-use digital panel with programmable cooking settings and remote monitoring, ensuring maximum convenience and control.

IT | Trays è disponibile con un pannello digitale facile da usare, con cotture programmabili e monitoraggio remoto per garantire massima praticità e controllo.



TRAYS 4



TRAYS 6



TRAYS 6L



TRAYS 9

TRAYS/CHAMBER
TEGLIE/CAMERA

2

3

4

5

60x40cm

PIZZA/CHAMBER
PIZZA/CAMERA

4

6

6

9

Ø35cm

TRAYS



ALTO VERSION: MORE SPACE, MORE VERSATILITY VERSIONE ALTO: PIÙ SPAZIO, PIÙ VERSATILITÀ

EN | Trays is also available in the Alto version with a 27 cm high chamber, suitable for baking all types of pizza, bread, leavened doughs, offering even greater versatility.

IT | Trays è disponibile anche nella versione Alto con camera alta 27 cm, adatta alla cottura di tutti i tipi di pizza, pane, lievitati, per una versatilità ancora maggiore.

WINDOW OPTIONS FINESTRA A SCELTA

EN | Trays is available with a door featuring either a standard or panoramic window, ensuring clear visibility of the baking process at all times.

IT | Trays è disponibile con porta dotata di finestra standard o panoramica, per garantire sempre una chiara visibilità della cottura.



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.

