

**STYLE
POWER
PRECISION**

STILE, POTENZA
PRECISIONE



DHOME

**DESIGN AND
PERFORMANCE,
IN EVERY DETAIL**

DESIGN E PRESTAZIONI,
IN OGNI DETTAGLIO

prismafood
BUILT TO PERFORM

DHOME

HIGH-END BUILD QUALITY

ECCELLENZA
COSTRUTTIVA

EN | Featuring high-quality materials and carefully detailed finishes, Dhome is the ultimate digital pizza oven for professionals seeking functionality and design. The digital control panel ensures simple and intuitive control of cooking parameters, offering users a customised and immersive cooking experience. Available in four different sizes, single or double-deck.



- › Operating temperature 420°C
- › Independent top and bottom temperature control
- › User-friendly and intuitive 7" touch display
- › Internal LED lighting
- › Double glass inspection door
- › Safety thermostat
- › Design refined down to the smallest detail
- › Support and hood can be added on request

- › Temperatura di esercizio 420°C
- › Controllo indipendente della temperatura di cielo e platea
- › Display touch 7" intuitivo e facile da usare
- › Illuminazione interna LED
- › Ampia porta ispettiva con doppio vetro
- › Termostato di sicurezza
- › Design rifinito nei minimi dettagli
- › Su richiesta, possibilità di aggiunta di supporto e cappa

QUALITY IN EVERY DETAIL

QUALITÀ IN OGNI
COMPONENTE



SELF-ADJUSTING TOP HEATING ELEMENTS REGOLAZIONE AUTOMATICA RESISTENZE DEL CIELO

EN | The automatic adjustment system for the front and rear top heating elements ensures optimal performance and excellent baking results.

IT | Realizzato con materiali di qualità e finiture curate nei minimi dettagli, Dhome è il forno digitale per pizza ideale per i professionisti del settore che cercano funzionalità e design. Il pannello comandi digitale permette un controllo semplice ed intuitivo dei parametri di cottura e regala all'utilizzatore un'esperienza di cottura personalizzata e coinvolgente. Disponibile in quattro dimensioni diverse, nella versione monocamera e bicamera.



**FIND MORE
SCOPRI DI PIÙ**



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



DIGITAL CONTROL PANEL CONTROLLO COMANDI DIGITALE

EN | The digital display not only provides a quick and intuitive user experience, but also allows creating numerous customised baking programmes, setting the parameters according to the user's needs, and conveniently finding them on the homepage.

IT | Il display digitale, oltre a fornire una esperienza di utilizzo rapida e intuitiva, permette anche di salvare numerosi programmi di cottura personalizzati, impostando i parametri a seconda delle proprie necessità, e ritrovarli comodamente sulla homepage.

STAINLESS STEEL COOKING CHAMBER CAMERA DI COTTURA IN ACCIAIO INOX

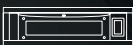
EN | The cooking chamber in stainless steel ensures superior durability, hygiene, and resistance. This material offers easy cleaning and maintains high performance even with intensive, long-term use.

IT | La camera di cottura in acciaio inox garantisce resistenza, igiene e durabilità superiori. Questo materiale assicura massima facilità di pulizia e mantiene alte prestazioni anche con un uso intenso e prolungato.

IT | Il sistema di regolazione automatico delle resistenze anteriori e posteriori del cielo garantisce prestazioni di utilizzo ottimali e risultati di cottura eccellenti.



DHOME 4



DHOME 6



DHOME 6L



DHOME 9

PIZZA/CHAMBER
PIZZA/CAMERA

4

6

6

9

Ø35cm

INTUITIVE AND PRECISE CONTROL

CONTROLLO
INTUITIVO E PRECISO

EN | Dhome puts oven performance control at your fingertips, thanks to its user-friendly cloud area designed to provide an even more dynamic and engaging cooking experience.

IT | Con Dhome, il controllo delle performance di cottura del forno è sempre a portata di mano, grazie alla pratica area cloud messa a disposizione dell'utente per rendere l'esperienza di cottura ancora più dinamica e coinvolgente.



>>> 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.

