

**COMPACT
PROFESSIONAL
RELIABLE**

**COMPATTO
PROFESSIONALE
AFFIDABILE**



HIDEO

**MAXIMUM
PERFORMANCE,
MINIMAL SPACE**

MASSIME PRESTAZIONI,
MINIMO INGOMBRO

▶▶▶ prismafood
BUILT TO PERFORM

HIDEO

IDEAL FOR ANY KITCHEN

IDEALE PER
OGNI CUCINA

EN | Hideo is a compact professional pizza oven, available in single or double deck versions, for baking one or two 35 cm pizzas. Made in Italy, it features contemporary design, stainless steel construction, a refractory stone baking surface and independent top and bottom temperature control. Ideal for bars and restaurants needing high performance in limited space.



› Operating temperature
320°C

› Independent top
and bottom temperature
control

› Compact and innovative
design

› Stainless steel body
and front panel

› Refractory stone baking
surface

› Built-in thermometer

› Large inspection window
for maximum internal
visibility

› Mechanical control panel

› Standard internal
lighting for constant
baking control

› Temperatura di esercizio
320°C

› Controllo indipendente
della temperatura di cielo
e platea

› Design compatto
e innovativo

› Corpo e frontale
in acciaio inox

› Piano di cottura in pietra
refrattaria

› Termometro di serie

› Ampia finestra ispettiva
per la massima visibilità
interna

› Comandi meccanici

› Illuminazione interna
di serie per il monitoraggio
della cottura



IT | Hideo è il forno professionale compatto per pizza, disponibile a una o due camere, per la cottura di 1 o 2 pizze da 35 cm. Prodotto in Italia, unisce design contemporaneo, struttura in acciaio inox, piano in pietra refrattaria e doppio termostato cielo/platea. Ideale per bar e ristoranti che cercano alte prestazioni in poco spazio.



**FIND MORE
SCOPRI DI PIÙ**



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

DESIGNED FOR COMPACT SPACES COMPATTO PER NATURA

EN | Hideo is ideal for bars and restaurants looking for an advanced, easy-to-use oven with a contemporary design. It delivers fast and precise baking while optimizing space, fitting perfectly into any professional kitchen environment.

IT | Hideo è ideale per bar e ristoranti che cercano un forno evoluto, facile da usare e dal design contemporaneo. Garantisce cotture rapide e precise ottimizzando lo spazio e integrandosi perfettamente in ogni ambiente di lavoro.



EXCELLENT EQUIPMENT DOTAZIONI D'ECCELLENZA

EN | Hideo features excellent equipment for professional baking: double thermostat, refractory stone baking surface, standard thermometer and large inspection window. The solid stainless steel structure ensures durability and long-lasting performance.

IT | Hideo offre dotazioni d'eccellenza per una cottura professionale: doppio termostato, piano in pietra refrattaria, termometro di serie e ampia finestra ispettiva. La solida struttura in acciaio inox assicura resistenza e durata nel tempo.



HIDEO 1/40



HIDEO 2/40

PIZZA/CHAMBER
PIZZA/CAMERA

1

1

Ø35cm

RELIABILITY, EVERY DAY

AFFIDABILITÀ,
OGNI GIORNO

EN | Advanced, high-performing and built with premium components, Hideo is designed to deliver fast and precise baking. Its compact and elegant design combines reliability and style, ensuring professional results in every pizza.

IT | Evoluto, performante e realizzato con componenti di alta qualità, Hideo è progettato per garantire cotture rapide e precise. Il suo design compatto ed elegante unisce affidabilità e stile, offrendo risultati professionali in ogni pizza.



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.

