

**ELECTRIC
OR GAS**
ELETTRICI
O A GAS



TUNNEL

**HIGH-PERFORMING.
RELIABLE.
VERSATILE.**

PERFORMANTI.
AFFIDABILI.
VERSATILI.

prismafood
BUILT TO PERFORM

TUNNEL

HIGH PERFORMANCE, CONSISTENT QUALITY

PRESTAZIONI ELEVATE, QUALITÀ COSTANTE

EN | Prismafood conveyor belt ovens are the ideal solution for foodservice professionals seeking high performance, reliability, and refined design.

IT | I forni a tunnel Prismafood sono la scelta ideale per i professionisti della ristorazione che cercano elevate prestazioni, affidabilità e un design curato.

EN | Designed for continuous baking of pizza, bread, and various specialties, they are perfect for producing large volumes with consistent, even results.

IT | Pensati per la cottura continua di pizza, pane e molte altre specialità, sono perfetti per sfornare grandi volumi in modo costante e uniforme.



FIND MORE
SCOPRI DI PIÙ



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



- › Available in electric and gas versions
- › Available in four different sizes, to meet every production need
- › Maximum operating temperature of 350°C
- › Structure entirely made of stainless steel
- › Conveyor belt made of stainless steel
- › Innovative ventilation system for consistently uniform baking
- › Side door with large glass window for inspection during cooking
- › Easy to clean after use
- › 7" touch control panel, intuitive and user-friendly

- › Disponibile in versione elettrica e gas
- › Disponibile in quattro diverse dimensioni, per rispondere a ogni esigenza produttiva
- › Temperatura di esercizio massima di 350°C
- › Struttura interamente realizzata in acciaio inox
- › Nastro trasportatore realizzato in acciaio inox
- › Innovativo sistema di ventilazione per cotture sempre uniformi
- › Porta laterale con ampio vetro per ispezionare la cottura
- › Facile da pulire dopo l'utilizzo
- › Pannello di controllo touch 7" intuitivo e semplice da utilizzare

PERFECT FOR NON-STOP KITCHENS

PER CHI LAVORA
SENZA SOSTA

MULTI-PURPOSE FOR EVERY NEED MULTIFUNZIONE PER OGNI ESIGENZA

EN | Prismafood conveyor belt ovens are ideal for baking pizza, bread, pastry, and deli products. A versatile, multi-purpose solution designed to meet various professional needs.

IT | I forni a tunnel Prismafood sono ideali per la cottura di pizza, pane, prodotti di pasticceria e gastronomia. Una soluzione versatile e multifunzione, pensata per diverse esigenze professionali.

SMARTER, SLEEKER PIÙ COMPATTI, PIÙ BELLI

EN | Completely renewed design: modern lines, optimized space, improved ergonomics, and attention to every aesthetic detail. Functionality meets style to enhance any professional setting.

IT | Design completamente rinnovato: linee moderne, ingombri ottimizzati, maggiore ergonomia e un'estetica curata in ogni dettaglio. Funzionalità e stile si incontrano per valorizzare ogni ambiente professionale.



TUNNEL

HIGH PERFORMANCE, CONSISTENT QUALITY
PRESTAZIONI ELEVATE, QUALITÀ COSTANTE

EN | Prismafood conveyor belt ovens are the ideal solution for foodservice professionals seeking high performance, reliability, and refined design.

IT | I forni a tunnel Prismafood sono la scelta ideale per i professionisti della ristorazione che cercano elevate prestazioni, affidabilità e un design curato.

EN | Operation is simple and intuitive: just set the parameters on the touch panel and start the oven.

IT | L'utilizzo è semplice e intuitivo: è sufficiente impostare i parametri dal pannello touch e avviare la macchina.

EN | The result is precise, uniform, and repeatable baking, with no compromise on quality.

IT | Il risultato è una cottura precisa, omogenea e ripetibile, senza compromessi sulla qualità.



FIND MORE
SCOPRI DI PIÙ



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



- › Available in electric and gas versions
 - › Available in four different sizes, to meet every production need
 - › Maximum operating temperature of 350°C
 - › Structure entirely made of stainless steel
 - › Conveyor belt made of stainless steel
 - › Innovative ventilation system for consistently uniform baking
 - › Side door with large glass window for inspection during cooking
 - › Easy to clean after use
 - › 7" touch control panel, intuitive and user-friendly
- › Disponibile in versione elettrica e gas
 - › Disponibile in quattro diverse dimensioni, per rispondere a ogni esigenza produttiva
 - › Temperatura di esercizio massima di 350°C
 - › Struttura interamente realizzata in acciaio inox
 - › Nastro trasportatore realizzato in acciaio inox
 - › Innovativo sistema di ventilazione per cotture sempre uniformi
 - › Porta laterale con ampio vetro per ispezionare la cottura
 - › Facile da pulire dopo l'utilizzo
 - › Pannello di controllo touch 7" intuitivo e semplice da utilizzare

PERFECT FOR NON-STOP KITCHENS
PER CHI LAVORA SENZA SOSTA

SIMPLE CONTROL, ADVANCED CONNECTIVITY GESTIONE SEMPLICE, CONNETTIVITÀ AVANZATA

EN | The 7" touch panel simplifies setting parameters and lets you save custom recipes. Thanks to Wi-Fi, you can monitor the oven remotely at any time.

IT | Il pannello touch da 7" semplifica il settaggio dei parametri e consente di salvare ricette personalizzate. Grazie al Wi-Fi, puoi monitorare il forno da remoto in ogni momento.



MULTI-LEVEL PRODUCTIVITY PRODUTTIVITÀ SU PIÙ LIVELLI

EN | Prismafood conveyor belt ovens can be stacked to double or triple productivity without taking up extra space. Dedicated stainless steel stands ensure stability and perfect organisation for every setup.

IT | I forni a tunnel Prismafood sono sovrapponibili per raddoppiare o triplicare la produttività senza occupare spazio aggiuntivo. Gli appositi supporti in acciaio inox, disponibili per ogni configurazione, garantiscono stabilità e perfetta organizzazione.



TUNNEL GAS: CERTIFIED RELIABILITY TUNNEL GAS: AFFIDABILITÀ CERTIFICATA



EN | The Prismafood Tunnel oven is also available in a gas-powered version, designed to deliver high performance with optimized consumption. The gas conveyor belt oven features advanced safety devices to ensure the highest level of operational safety, providing reliability for foodservice professionals.

IT | Il forno a tunnel di Prismafood è disponibile anche nella versione a gas, pensata per garantire elevate prestazioni con consumi ottimizzati. Il Tunnel Gas è dotato di dispositivi avanzati per assicurare il massimo livello di sicurezza durante il funzionamento, offrendo così affidabilità e tranquillità ai professionisti della ristorazione.



EN | Prismafood belt conveyor ovens deliver high and consistent productivity, perfect for baking large volumes of pizza without compromising on quality.

IT | I forni a tunnel Prismafood garantiscono produttività elevata e costante, ideali per chi sforna grandi quantità di pizza senza rinunciare alla qualità.

	C 40 - C 40 GAS	C 50 - C 50 GAS	C 65 - C 65 GAS	C 80 - C 80 GAS
--	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

Ø25cm	PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA	43	86	137	206
Ø32cm	PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA	26	43	103	120
Ø40cm	PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA	23	29	51	86
Ø45cm	PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA	0	26	40	57

Quantities calculated with a 3:30 cooking time at 320°C, using fresh, not frozen, pizzas. | Quantità calcolate con tempo di cottura 3:30 a 320°C, utilizzando pizza fresca, non surgelata.





TUNNEL

PRACTICAL AND USER- FRIENDLY

MASSIMA
PRATICITÀ D'USO

EN | The Prismafood conveyor oven is extremely functional and carefully designed down to the smallest detail. It is made entirely of stainless steel and features a solid, durable structure. It is equipped with a large side inspection window and a height-adjustable cooking chamber entrance to meet all cooking needs.

IT | Il forno a tunnel Prismafood è estremamente funzionale e curato in ogni minimo dettaglio, realizzato interamente in acciaio inox e caratterizzato da una struttura solida e resistente. È dotato di un ampio vetro ispettivo laterale e di un ingresso in camera di cottura regolabile in altezza per rispondere ad ogni esigenza di cottura.

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.

