

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.













- 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

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.



PERFECT FOR NON-STOP KITCHENS

PER CHI LAVORA SENZA SOSTA

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

SIMPLE CONTROL, ADVANCED CONNECTIVITY

GESTIONE SEMPLICE, CONNETTIVITÀ AVANZATA

EN | The 7" touch panel

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



H 10





FIND MORE SCOPRI DI PIÙ

- > 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

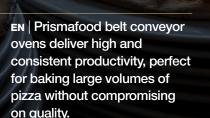
- > Disponibile in versione elettrica e gas
- > Disponibile in quattro diverse dimensioni, per rispondere a ogni esigenza produttiva
- > Temperatura di esercizio massima di 350°C
- > Struttura interamente realizzata in acciaio inox
- > Nastro trasportatore realizzato in acciaio inox
- > Innovativo sistema 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

simplifies setting parameters and lets you save custom recipes. Thanks to Wi-Fi, you can monitor the oven remotely at any time.

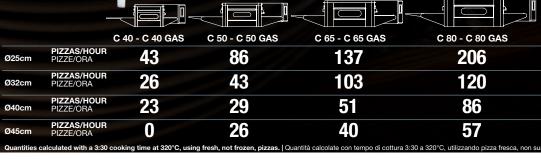
IT | Il pannello touch da 7" semplifica il settaggio dei parametri e consente di salvare ricette personalizzate. Grazie al Wi-Fi, puoi monitorare il forno da remoto in ogni momento.

CORP COPP DESC

▶ C6



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





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.

consumption. The gas conveyor belt oven features advanced safety devices to ensure the highest level of operational safety, providing reliability for foodservice professionals.



TUNNEL GAS: CERTIFIED RELIABILITY TUNNEL GAS: AFFIDABILITÀ CERTIFICATA

EN | The Prismafood Tunnel IT | II forno a tunnel oven is also available di Prismafood è disponibile in a gas-powered version. anche nella versione a gas, designed to deliver high pensata per garantire elevate performance with optimized prestazioni con consumi ottimizzati.

e tranquillità ai professionisti della ristorazione.

Il Tunnel Gas è dotato di dispositivi avanzati per assicurare il massimo livello di sicurezza durante il funzionamento, offrendo così affidabilità

PERFECT **FOR NON-STOP KITCHENS** PER CHI LAVORA SENZA SOSTA



TUNNEL

PRACTICAL AND USER-

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.





Via Tabina, 18 33098 Valvasone PN Italy

Tel. +39 0434 85081 info@prismafood.com







manufactures professional pizza equipment in Italy, focusing on the real needs of those who work every day with passion and expertise.

EN | Prismafood designs and

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.

