



HIDEO

ELECTRIC OVEN

prismafood
▶▶ solutions

PIZZA EQUIPMENT

HIDEO



IDEAL FOR BARS AND RESTAURANTS

IDEALE PER BAR
E RISTORANTI

Hideo is ideal for Bars and Restaurants that require an advanced easy to use product with a contemporary look. Hideo ensures fast and precise cooking without taking up too much space in the work environment.

Hideo è l'ideale per i Bar e Ristoranti che richiedono un prodotto evoluto, dall'estetica contemporanea, di facile utilizzo e in grado di garantire cotture rapide e precise senza occupare troppo spazio nell'ambiente di lavoro.

Hideo ist ideal für Bars und Restaurants, die ein fortschrittliches Produkt mit zeitgemäßer Ästhetik benötigen, das einfach zu bedienen ist und ein schnelle und präzise Backzeiten garantiert, ohne zu viel Platz in der Arbeitsumgebung einzunehmen.

Hideo est la solution idéale pour les bars et restaurants qui exigent un produit avancé, à l'esthétique contemporaine, facile à utiliser et en mesure de garantir des cuissons rapides et précises sans prendre trop de place dans le lieu de travail.

Hideo es ideal para bares y restaurantes que necesitan un producto moderno con una estética contemporánea, fácil de usar y que pueda garantizar una rápida y precisa cocción de los alimentos, sin ocupar demasiado espacio.

Hideo идеально подходит для баров и ресторанов, нуждающихся в современном оборудовании. Отличается прекрасным внешним видом и простотой в использовании. Обеспечивает быстрый и четкий процесс приготовления, не занимая лишнего места в рабочем пространстве.



Advanced, performing and made with the best components, Hideo oven offers innovative, compact and highly elegant design. The oven features excellent equipment: double thermostat, refractory stone hob, standard thermometer, large window. The structure is made of stainless steel.

Evoluto, performante e realizzato con la migliore componentistica, il forno Hideo offre grande soddisfazione a partire dal suo design innovativo, compatto e di grande eleganza. Il forno ha una dotazione d'eccellenza: doppio termostato, piano cottura in pietra refrattaria, termometro di serie, finestra di ampia dimensione. La struttura è in acciaio inox.

Der fortschrittliche, leistungsstarke und aus den besten Komponenten hergestellte Hideo Backofen überzeugt durch sein innovatives, kompaktes und sehr elegantes Design. Der Ofen ist hervorragend ausgestattet: doppelter Thermostat, Backfläche aus feuerfestem Stein, serienmäßiges Thermometer, großes Sichtfenster. Die Struktur ist aus Edelstahl gefertigt.



Évolué, performant et réalisé avec les meilleurs composants, le four Hideo offre une grande satisfaction, à commencer par son design innovant, compact et extrêmement élégant. Le four est doté d'un équipement d'excellence : double thermostat, plaque de cuisson en pierre réfractaire, thermomètre de série et grande fenêtre. La structure est en acier inoxydable.

Moderno, con altas prestaciones y fabricado con los mejores componentes, el horno Hideo ofrece un alto nivel de satisfacción empezando por su diseño innovador, compacto y sumamente elegante. El horno lleva un equipamiento de alto nivel: doble termostato, superficie de cocción de piedra refractaria, termómetro de serie, ventana de inspección muy amplia. La estructura es de acero inoxidable.

Ультрасовременная, высокоэффективная печь. Изготовлена из лучших в своем классе компонентов. Благодаря новому компактному и весьма элегантному дизайну духовой шкаф Hideo украсит любой интерьер. Печь может похвастаться отличным оснащением: двойной термостат, варочная поверхность из огнеупорного камня, термометр в стандартной комплектации, большое окно. Конструкция выполнена из нержавеющей стали.



Innovative and compact design: save space in your work environment.

Design innovativo e compatto: più spazio nell'ambiente di lavoro.

Innovatives und kompaktes Design: mehr Platz in der Arbeitsumgebung.

Design innovant et compact : plus de place dans le lieu de travail.

Diseño innovador y compacto: más espacio en el lugar de trabajo.

Современный и компактный дизайн: больше пространства в рабочей среде.



Maximum internal visibility thanks to the large window.

Massima visibilità interna grazie alla finestra di ampia dimensione.

Maximale Sicht in den Innenraum dank des großen Fensters.

Visibilité interne optimale grâce à la grande fenêtre.

Máxima visibilidad interna gracias a la amplia ventana.

Максимальный внутренний обзор благодаря большому окну.



Standard internal lighting for constant monitoring of cooking.

Illuminazione interna di serie per il monitoraggio costante della cottura.

Serienmäßige Innenbeleuchtung zur ständigen Überwachung des Backvorgangs.

Éclairage interne de série pour la surveillance constante de la cuisson.

Luz interna de serie para controlar la cocción constantemente.

Внутреннее освещение в стандартной комплектации для постоянного контроля процесса приготовления.



Two thermostats for calibrating top and bottom operating temperatures separately.

Due termostati per calibrare separatamente le temperature di esercizio di cielo e platea.

Zwei Thermostate zur separaten Kalibrierung der Betriebstemperaturen von oben und unten.

Deux thermostat pour régler séparément les températures de fonctionnement de la voûte et de la sole.

Dos termostatos para calibrar por separado las temperaturas de funcionamiento de la parte superior y de la base.

Два термостата для раздельной калибровки рабочей температуры в верхней и нижней части.



For cooking 1 pizza (ø 35 cm.).

Per la cottura di 1 pizza da 35 cm.

Zum Backen von 1 Pizza
in der Größe von 35 cm.

Pour cuire 1 pizza de 35 cm.

Para la cocción de 1 pizza
de cm 35.

Для приготовления 1 пиццы
диаметром 35 см.



The body and front of the oven are made of high quality stainless steel to ensure maximum resistance and long life.

Il corpo e il frontale del forno sono in acciaio inox di alta qualità per assicurare massima resistenza e una lunga durata.

Das Gehäuse und die Vorderseite des Ofens sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, um maximale Widerstandsfähigkeit und lange Lebensdauer zu gewährleisten.

Le corps et la façade du four sont en acier inoxydable de haute qualité afin d'assurer une résistance maximale et une longue durée.

El cuerpo y la parte frontal del horno son de acero inoxidable de alta calidad para asegurar la máxima resistencia y una larga duración.

Корпус и передняя часть печи изготовлены из высококачественной нержавеющей стали, что обеспечивает максимальную прочность и долгий срок службы.



Refractory stone hob.

Piano di cottura in pietra refrattaria.

Backfläche aus feuerfestem Stein.

Plaque de cuisson en pierre réfractaire.

Superficie de cocción de piedra refractaria.

Варочная поверхность из огнеупорного камня.



The special mineral fibre insulation provides superior resistance and thermal stability.

Lo speciale isolamento in fibra minerale consente una superiore resistenza e stabilità termica.

Die spezielle Mineralfaserisolierung sorgt für eine hervorragende stabile Wärmebeständigkeit.

L'isolation spéciale en fibre minérale permet une résistance et une stabilité thermique supérieures.

El aislamiento especial de fibra mineral permite una mayor resistencia y estabilidad térmica.

Особая изоляция из минерального волокна обеспечивает превосходную термостойкость и стабильность.



prismafood
▶▶ solutions

PRISMAFOOD Srl
Via Tabina, 18 - 33098 Valvasone PN Italy
Tel. +39 0434 85081 - Fax +39 0434 857878
info@prismafood.com - www.prismafood.com

