

PRISMAFOOD PIZZA EQUIPMENT

**ITALIAN
EXCELLENCE
FOR PIZZA
AND SUSHI
PROFESSIONALS**

prismafood
▶▶ solutions

**IDEAL FOR BARS
AND RESTAURANTS**
IDEALE PER BAR
E RISTORANTI

► Pag.12

NEW



**IDEAL FOR
LARGE
PRODUCTIONS**
IDEALE
PER GRANDI
PRODUZIONI

► Pag.10

NEW



NEW IDEAL FOR BARS AND RESTAURANTS

IDEALE PER BAR
E RISTORANTI

► Pag.12



PIZZA EQUIPMENT

NEW





P. 04

**THE PRISMAFOOD
 QUALITY SYSTEM**
 IL SISTEMA QUALITÀ
 PRISMAFOOD



P. 22

**PASSION AND
 EXPERTISE**
 PASSIONE
 E COMPETENZA



P. 31

**A QUALIFIED
 STAFF FOR THE
 CUSTOMER CARE**
 UNO STAFF PREPARATO
 AL SERVIZIO
 DELLA CLIENTELA



P. 39

**FROM ITALY
 WITH PASSION**
 DALL'ITALIA CON
 PASSIONE

FIND MORE SCOPRI DI PIÙ

Scan the code, visit our
 website and download
 the updated catalogue

Scannerizza il codice,
 visita il nostro sito
 e scarica il catalogo
 aggiornato



- P. 08 **TUNNEL GAS CONVEYOR OVEN**
 FORNO TUNNEL A CONVEZIONE A GAS
- P. 10 **NEW PIZZA PRESS**
 NUOVA PRESSA PER PIZZA
- P. 12 **HIDEO, NEW SMALL OVEN**
 HIDEO, NUOVO FORNETTO
- P. 14 **MAIOR PIZZA OVEN**
 MAIOR FORNO PER PIZZA
- P. 16 **GENIUS PIZZA OVEN**
 GENIUS FORNO PER PIZZA
- P. 18 **VISIOME PIZZA OVEN**
 VISIOME FORNO PER PIZZA
- P. 24 **TITAN, INDOOR AND OUTDOOR OVEN**
 TITAN, IL FORNO PER L'INDOOR E L'OUTDOOR
- P. 26 **SMALL OVEN BASIC 1/40 ALTO 2T**
 FORNETTO BASIC 1/40 ALTO 2T
- P. 28 **XL OVENS**
 FORNI XL
- P. 30 **BASIC PIZZA OVEN**
 BASIC FORNO PER PIZZA
- P. 32 **GAS XL OVEN**
 FORNI A GAS XL
- P. 34 **ROLLING MACHINES**
 DILAMINATRICI
- P. 36 **MIXERS**
 IMPASTATRICI
- P. 40 **SUSHI EQUIPMENT**
 ATTREZZATURE PER IL SUSHI



THE PRISMAFOOD QUALITY SYSTEM

IL SISTEMA QUALITÀ PRISMAFOOD

► Prismafood Quality System has been representing for many years a guarantee to the clients. In addition to certifications and continuous controls, early at the design stage we develop solutions to ensure the reliability of our products. Each operator is constantly trained to carry out product checks. Prismafood is in charge of the entire production process and each and every component is managed directly. For all these reasons, Prismafood is proud to label its products "Made in Italy - Think Quality".

► Il Sistema Qualità Prismafood rappresenta da anni una garanzia per la sua clientela. Oltre alle certificazioni ed ai continui controlli, già in fase di progettazione vengono sviluppate soluzioni atte a rendere le macchine affidabili nel tempo per una soddisfazione di lunga durata. Ogni operatore viene continuamente aggiornato al fine di attuare costanti verifiche sul prodotto. Ogni componente è gestito direttamente essendo Prismafood titolare di tutto il processo produttivo. Per tutte queste ragioni Prismafood firma i suoi prodotti con il marchio "Made in Italy - Think Quality".



Made in Italy

THINK QUALITY!

**CONTROLLED
QUALITY**
QUALITÀ
CONTROLLATA

Prismafood products are subjected to strict controls at all production stages. "Think Quality" has always been the heart of the company production operations with the purpose of supply functional products able to satisfy all the customer expectations.

I prodotti Prismafood rispondono a rigidi controlli in tutte le fasi di produzione. Il motto "think quality" da sempre anima l'attività produttiva dell'azienda che ha come obiettivo la fornitura di prodotti funzionali nel tempo e in grado di soddisfare le più stringenti attese della clientela.





► Prismafood always offers functional and reliable products based on advanced technologies in order to match all food professionals needs.

► Da sempre, Prismafood offre prodotti funzionali e affidabili attraverso tecnologie evolute, ma di facile impiego e adatte alle esigenze dei professionisti della ristorazione.

PIZZA EQUIP MENT

PIZZA EQUIPMENT
NEW

GAS CONVEYOR OVEN - FORNO TUNNEL A CONVEZIONE A GAS

FIND MORE
SCOPRI DI PIÙ



TUNNEL C80GAS



GAS TUNNEL SERIES - LINEA TUNNEL A GAS



TUNNEL C 40 GAS

43 PIZZAS/HOUR
PIZZE/ORA



TUNNEL C 50 GAS

86 PIZZAS/HOUR
PIZZE/ORA



TUNNEL C 65 GAS

137 PIZZAS/HOUR
PIZZE/ORA



TUNNEL C 80 GAS

206 PIZZAS/HOUR
PIZZE/ORA

CONVEYOR OVENS RANGE IS COMPLETED

SI COMPLETA LA GAMMA DEI FORNI TUNNEL



Increased productivity thanks to the conveyor belt and the convection cooking

Maggiore produttività grazie al nastro trasportatore e alla cottura a convezione

► **Tunnel C80 Gas** completes the Prismafood range of conveyor ovens. Created to offer to catering professionals the maximum productivity and versatility, it is also available in gas-powered version. C/80 Gas cooks up to 206 Pizzas per hour and it is equipped with all necessary devices to operate with maximum safety: the display reports any eventual anomaly and manages autonomously the shutdown of the oven. Maintenance and cleaning are simple and fast. Prismafood brand guarantees reliability and longevity typical of the best Made in Italy.

► Con **Tunnel C80 Gas**, Prismafood completa la linea di forni tunnel nata per offrire ai professionisti della ristorazione il massimo della produttività e della versatilità anche nella versione con alimentazione a gas. Tunnel C80 Gas cuoce fino a 206 pizze per ora ed è dotato di ogni dispositivo necessario per operare con la massima sicurezza: il display comunica ogni eventuale anomalia e gestisce autonomamente lo spegnimento del forno. Manutenzione e pulizia sono semplici e veloci ed il marchio Prismafood ne garantisce affidabilità e longevità tipiche del miglior Made in Italy.

ELECTRIC TUNNEL SERIES - LINEA TUNNEL ELETTRICI



TUNNEL C 40



TUNNEL C 50



TUNNEL C 65



TUNNEL C 80

43  PIZZAS/HOUR
PIZZE/ORA

86  PIZZAS/HOUR
PIZZE/ORA

137  PIZZAS/HOUR
PIZZE/ORA

206  PIZZAS/HOUR
PIZZE/ORA

PIZZA EQUIPMENT

NEW

PIZZA PRESS



FIND MORE
SCOPRI DI PIÙ



**The metal wire safety
grid offers the
maximum protection**

La griglia di sicurezza
in filo di metallo offre
la massima protezione



**Maximum precision
in adjusting the
thickness of the disc**

Massima precisione
nella regolazione dello
spessore del disco

IDEAL FOR LARGE PRODUCTIONS

IDEALE PER GRANDI PRODUZIONI

► **Pizza Press** is the new made in Prismafood product. Technologically advanced, it is easy and safe to use. Pizza Press increases productivity and requires no experience to achieve perfect dough discs with or without the traditional rim. Pizza Press is solid, robust and reliable and is designed to be long-lasting.

► **Pizza Press** è la nuova formatrice per pizza made in Prismafood. Tecnologicamente evoluta, si utilizza con grande semplicità e in tutta sicurezza. Con Pizza Press aumenta la produttività e non è necessaria alcuna esperienza per ottenere dischi di pasta perfetti con o senza il caratteristico bordo. Pizza Press è solida, robusta, affidabile ed è stata progettata per durare nel tempo.

• 100% MADE IN ITALY

- Available in three models for 33, 45 and 50 cm dough discs.
- Maximum precision in adjusting the plates to change the thickness of the disc
- Double lighting to increase internal visibility
- Ergonomic design
- Max operating temperature 170 °C
- Updated safety systems and devices
- Double lighting to increase internal visibility
- Removable components for easy cleaning
- Disponibile in tre modelli per formare dischi di pasta da 33, 45 e 50 cm
- Massima precisione nella regolazione delle piastre per cambiare lo spessore del disco
- Doppia illuminazione per aumentare la visibilità interna
- Design ergonomico
- Temperatura d'esercizio max 170 °C
- Sistemi e dispositivi di sicurezza aggiornati
- Doppia illuminazione per aumentare la visibilità interna
- Componenti smontabili per una facile pulizia

PIZZA EQUIPMENT

NEW

ELECTRIC OVEN - FORNO ELETTRICO

HIDEO



Innovative and compact design

Design innovativo e compatto



2 thermostats for calibrating top and bottom operating temperatures separately

2 termostati per calibrare separatamente le temperature di esercizio di cielo e platea



Maximum internal visibility thanks to the large window

Massima visibilità interna grazie alla finestra di ampia dimensione



For cooking 1 pizza (ø 32 cm.)

Per la cottura di 1 pizza da 32 cm

IDEAL FOR BARS AND RESTAURANTS

IDEALE PER BAR E RISTORANTI

► **Hideo.** Advanced, performing and made with the best components, this oven offers innovative, compact and highly elegant design. It is ideal for Bars and Restaurants that require an advanced easy to use product with a contemporary look. Hideo oven ensures fast and precise cooking without taking up too much space in the work environment. The oven features excellent equipment: double thermostat, refractory stone hob, standard thermometer, large window, door with gasket. The structure is made of stainless steel.

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

• 100% MADE IN ITALY

- Refractory stone hob
- Insulation in evaporated rockwool
- Standard thermometer
- Satin-finish stainless steel structure
- Available with mechanical or digital controls with knobs for maximum precision and ease of use
- Door with gasket
- Thermally insulated steel handle
- Door closure with latch system
- Standard internal LED lighting for constant monitoring of cooking
- Piano di cottura in pietra refrattaria
- Isolamento in lana di roccia evaporata
- Con termometro di serie
- Struttura in acciaio inox satinato
- Disponibile con comandi meccanici o digitali con manopole per la massima precisione e facilità d'uso
- Porta con guarnizione
- Maniglia in acciaio termicamente isolata
- Chiusura porta con sistema a scroccchetto
- Illuminazione led interna di serie per il monitoraggio costante della cottura

PIZZA EQUIPMENT

NEW

ELECTRIC OVEN - FORNO ELETTRICO

MAIOR



2 thermostats for calibrating top and bottom operating temperatures separately

2 termostati per calibrare separatamente le temperature di esercizio di cielo e platea



The glass door can be easily removed for thorough and fast cleaning

Il vetro della porta si estrae con grande facilità per una pulizia accurata e rapida



Available in 8 different sizes

Disponibile in 8 formati

ALWAYS PERFECT BAKING RESULTS

COTTURE PERFETTE, SEMPRE

► **Maior.** Excellent features for a professional oven able to satisfy even the most demanding pizza professionals. Maximum control of the top and bottom operating temperatures, heating elements inside the refractory stone and top quality components ensure perfect cooking results, together with an exceptional product durability that will continue to work perfectly without requiring particular maintenance for many years. The oven integrates the best technology and it is available with many options.

► **Maior.** Caratteristiche d'eccellenza per un forno professionale in grado di soddisfare anche i professionisti della pizza più esigenti. Massimo controllo delle temperature d'esercizio di cielo e platea, resistenze interne alla pietra refrattaria e componentistica di prima scelta garantiscono risultati di cottura perfetti insieme a una eccezionale durabilità del prodotto che continuerà a funzionare in modo ottimale senza particolari interventi di manutenzione per molti anni. Il forno integra la migliore tecnologia ed è disponibile con numerosi optional.



• 100% MADE IN ITALY

- Heating elements inside the refractory stone
- Innovative door closure with spring system to ensure maximum durability
- Available with mechanical or digital control system with knobs for maximum precision and ease of use
- Standard internal LED lighting for constant monitoring of cooking
- Optional: the top refractory stone can be easily inserted even at a later stage
- Optional: steel hood with LED lights and removable grid for thorough and fast cleaning
- Resistenze interne alla pietra refrattaria
- Innovativa chiusura della porta con sistema a molla per garantire massima durabilità
- Disponibile con comandi meccanici o digitali con manopole per la massima precisione e facilità d'uso
- Illuminazione led interna di serie per il monitoraggio costante della cottura
- Optional: la pietra refrattaria su cielo può agevolmente essere inserita anche in un secondo momento
- Optional: cappa in acciaio con luci a led e griglia smontabile per una pulizia accurata e rapida

PIZZA EQUIPMENT

ELECTRIC OVEN - FORNO ELETTRICO

GENIUS



FIND MORE
SCOPRI DI PIÙ



Concept Sergio Dus | Design Boscarloli Associati



EASY TO USE AND INTUITIVE
Simple customizable use interface
with touch panel control board

SEMPLICE E INTUITIVO
Il sistema di controllo touch panel
ha un'interfaccia utente semplificata
e personalizzabile



GENIUS IS MUCH MORE THAN A SIMPLE OVEN

GENIUS È MOLTO DI PIÙ DI UN SEMPLICE FORNO



**Suitable for baking
 pizza, bread, pastries
 and gastronomy**

Ideale per pizza, pane,
 pasticceria e preparazioni
 gastronomiche

► **Genius** is a professional oven with minimal but authentic design. Easy to clean, suitable for various baking needs: bread, pastries, pizza and gastronomy. It has stainless steel chamber and heating elements inside stone. Thanks to the innovative control system, Genius is able to quickly reach the desired temperature with a considerable energy saving. Also available with steamer. The ventilated chamber guarantees a uniform baking of the food.

► **Genius**, una linea di forni professionali dal design minimale e ricercato. Facili da pulire, sono adatti a diverse esigenze di cottura: dal pane alla pasticceria, dalla pizza alle preparazioni gastronomiche. Camera in acciaio inox, resistenze interne alla pietra. Grazie ad un innovativo sistema di controllo, Genius permette di raggiungere la temperatura desiderata in tempi ridotti con un significativo risparmio energetico. Disponibile anche con vaporiera. La camera ventilata garantisce una cottura uniforme dei cibi.



More advantages
 with ventilated oven

Tutto il vantaggio
 della cottura ventilata



Available with steamer:
 ideal for baking bread
 and pastry

Disponibile con vaporiera:
 ideale per panificazione
 e pasticceria



Easy to use and intuitive

Semplice e intuitivo

PIZZA EQUIPMENT

ELECTRIC DIGITAL OVEN - FORNO DIGITALE ELETTRICO

VISIONE

LIGHT EDITION



FIND MORE
SCOPRI DI PIÙ



DESIGNED FOR EXCELLENCE

PROGETTATO PER L'ECCELLENZA

► Suitable for baking pizza, bread and cakes, **Visiome Light Edition** is extremely functional, solid and easy to use thanks to the simplified user interface with touch panel system. Rich in accessories and functionalities, it offers excellent frontal visibility of the chamber interior. Visiome Light Edition is the ideal solution to work with a powerful oven that is ergonomic, easy to set up and aesthetically advanced.

► Adatto alla cottura di pizza, pane e dolci, **Visiome Light Edition** è estremamente funzionale, solido e di semplice utilizzo grazie alla interfaccia utente semplificata con sistema touch panel. Ricco di accessori e funzionalità, offre una ottima visibilità (solo frontale) dell'interno camera. Visiome Light Edition è la soluzione ideale per lavorare con uno strumento performante, ergonomico, facile da impostare e esteticamente evoluto.



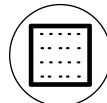
Extremely functional,
solid and easy to use

Estremamente funzionale,
solido e di semplice utilizzo



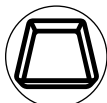
It allows to calibrate
separately two different
operating temperatures

Permette di calibrare
separatamente due diverse
temperature di esercizio



Cooking surface
in refractory stone

Piano di cottura
in pietra refrattaria



It can contain 40 x 60 cm
trays

Può contenere teglie
da 40 x 60 cm



Available with steamer:
ideal for baking bread
and pastry

Disponibile con vaporiera:
ideale per panificazione
e pasticceria.



Excellent performance in an
innovative and sophisticated
design

Prestazioni d'eccellenza
e design innovativo e ricercato

PIZZA EQUIPMENT

ELECTRIC DIGITAL OVEN - FORNO DIGITALE ELETTRICO

VISIONE



FIND MORE
SCOPRI DI PIÙ



Concept Sergio Dus | Design Boscariol Associati



ELEGANCE AND PERFORMANCE

ELEGANZA E PERFORMANCE

► **Visiome** is an oven dedicated to professionals seeking high performance products with an authentic aesthetic. Suitable for baking pizzas, bread and desserts, Visiome is a product with minimal design, adding at the same a touch of character to the kitchen.
 Available in three sizes (4, 6, 9 pizzas per chamber).

► **Visiome** è un forno per i professionisti della cucina che cercano prodotti ad alte prestazioni e dall'estetica ricercata. Adatto alla cottura di pizza, pane e dolci, Visiome è un prodotto dal design minimale e contemporaneo che aggiunge un tocco di carattere all'area cottura.
 Disponibile in tre dimensioni (4, 6, 9 pizze per camera).



Maximum visibility thanks to the curved window.

Massima visibilità grazie alla finestra curva





PASSION AND EXPERTISE

PASSIONE E COMPETENZA

► All Prismafood products are manufactured in our plants in Valvasone in the Province of Pordenone. Passion, skills and continuous training, together with the great experience of management, have enabled the rapid development of the Company. The Company oversees the entire production process, ensuring its clients a quality which withstands in time. Furthermore, a prompt reply to every delivery request is always granted.

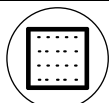
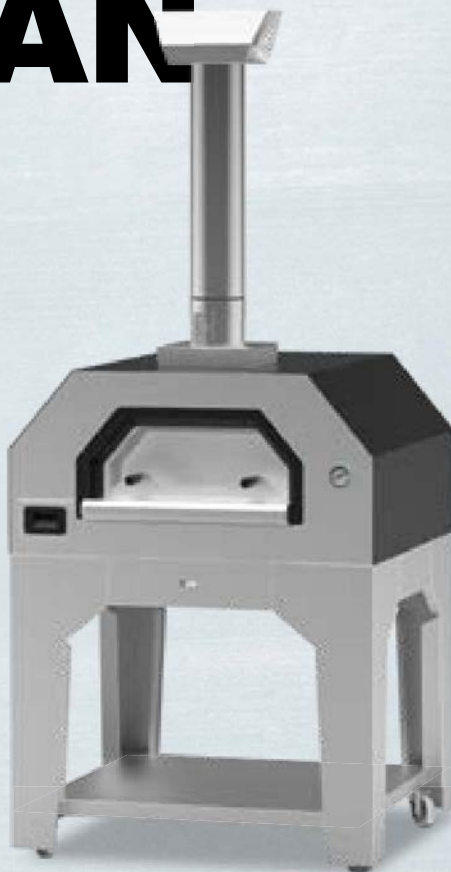
► Tutti i prodotti Prismafood sono realizzati negli stabilimenti di Valvasone in provincia di Pordenone.
L'azienda è guidata dalla passione, competenza e continua formazione dello staff aziendale insieme alla pluridecennale esperienza del management.
Prismafood è titolare dell'intero processo produttivo assicurando alla propria clientela una qualità costante nel tempo e una rapida risposta per qualsiasi esigenza di consegna.

PIZZA EQUIPMENT

NEW

WOOD FIRED PIZZA OVEN - FORNO A LEGNA

TITAN



14" refractory stone hob

Piano cottura in pietra
refrattaria da 1,4 cm



Suits perfectly to indoor
or outdoor locations.

Perfetto sia per l'interno
che per l'esterno



Also available with a built-in
burner for gas cooking.

Disponibile anche
con bruciatore integrato
per la cottura a gas.

OPTIMAL COOKING FOR INDOORS AND OUTDOORS

COTTURE OTTIMALI PER L'INDOOR E L'OUTDOOR

► **Titan.** The new Prismafood professional oven is ideal for cooking pizzas over high heat both indoors and outdoors. The structure, shape and materials used ensure optimal cooking, long durability over time and perfect functionality. The hob is made of refractory stone and a special thick cellular concrete sub-surface that ensures constant temperature is inserted. The ember compartment is positioned so as to ensure perfect distribution of the heat inside the chamber. The product has been designed to satisfy the pizza professionals who want both an indoor and outdoor professional oven.

► **Titan.** Il nuovo forno professionale Prismafood è l'ideale per cucinare a fuoco vivo la pizza sia all'interno che all'aperto. La struttura, la forma e i materiali impiegati garantiscono cotture ottimali, grande durabilità nel tempo e una perfetta funzionalità. Il piano di cottura è in pietra refrattaria ed è inserito uno speciale sotto-piano in calcestruzzo cellulare ad alto spessore che garantisce il mantenimento costante della temperatura. Il vano per la brace è posizionato in modo da garantire perfetta uniformità nella distribuzione del calore all'interno della camera. Il prodotto è stato studiato per offrire grande soddisfazione ai professionisti della pizza che desiderano un forno professionale sia da interno che da esterno.

• 100% MADE IN ITALY

- Available in two versions for the simultaneous cooking of 4 or 6 pizzas
- Chamber insulated with 4 cm thick ceramic fibre
- 8 cm thick cellular concrete sub-surface
- Chimney with standard windproof and rainproof system
- Equipped with thermometer
- Optional: support with wheels
- Disponibile in due versioni per 4 o 6 pizze
- Isolamento in fibra ceramica con spessore di 4 cm
- Con sotto-piano in calcestruzzo cellulare, spessore di 8 cm
- Camino con sistema antivento e antipioviggia di serie
- Dotato di termometro
- Optional: supporto con ruote

PIZZA EQUIPMENT

NEW

ELECTRIC OVEN - FORNO ELETTRICO

BASIC ALTO

1/40 2T



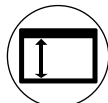
2 thermostats for calibrating
top and bottom operating
temperatures separately

2 termostati per calibrare
separatamente le temperature
di esercizio di cielo e platea



Compact design

Design compatto



17,5 cm high chamber

Altezza camera di 17,5 cm



**For cooking 1 pizza
(ø 32 cm.)**

Per la cottura
di 1 pizza da 32 cm

COMPACT, POWERFUL AND MULTI-PURPOSE, EVEN IN HEIGHT

COMPATTO, POTENTE E MULTIUSO, ANCHE IN ALTEZZA

► With the 17,5 cm high cooking chamber, this oven is perfect for cooking both pizzas and medium and large sized preparations. Small, reliable and powerful, the oven is suitable for Bars and Restaurants that require fast and precise cooking, without taking up too much space in the work environment. Easy to use and with optimised energy consumption, the oven is equipped with two thermostats and a timer.

► Con la camera di cottura alta 17,5 centimetri, questo forno è perfetto per la cottura sia della pizza che dei preparati di media e grande pezzatura. Di dimensioni ridotte, affidabile e potente, il forno è adatto per Bar e Ristoranti che richiedono cotture rapide, precise, senza occupare troppo spazio nell'ambiente di lavoro. Di facile utilizzo e dai consumi energetici ottimizzati, il forno è dotato di due termostati e di timer.

• 100% MADE IN ITALY

- One-chamber oven
- 17,5 cm high chamber
- Refractory stone hob
- 2 thermostats for calibrating top and bottom operating temperatures separately
- Standard timer
- Glass door
- Insulation in evaporated rockwool
- Armoured heating elements
- Optional, internal lighting for constant monitoring of cooking

- Forno a una camera
- Altezza camera di 17,5 cm
- Piano di cottura in pietra refrattaria
- 2 termostati per calibrare separatamente le temperature di esercizio di cielo e platea
- Timer di serie
- Porta con vetro
- Isolamento in lana di roccia evaporata
- Resistenze corazzate
- Optional, illuminazione interna per il monitoraggio costante della cottura

XL SERIES



SOLID EQUIPMENT WITH A NICE DESIGN

STRUMENTI SOLIDI
DAL DESIGN
CURATO

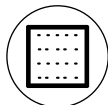
► **Basic XL** is designed to allow excellent baking thanks to the possibility to separately calibrating two different operating temperatures for the upper and lower parts, with temperatures reaching 455°C. The solid design and the user-friendly control panel allow you to work optimally, enjoying an enduring, reliable and easy to maintain equipment.

► **Basic XL** è progettato per consentirti cotture eccellenti, ottenibili calibrando separatamente due diverse temperature di esercizio per la parte superiore e per quella inferiore, con valori che arrivano a 455°C. Il design solido ed il quadro comandi intuitivo permettono di lavorare in maniera ottimale, godendo di uno strumento longevo, affidabile e di facile manutenzione.



2 thermostats for calibrating top and bottom operating temperatures separately

2 termostati per calibrare separatamente le temperature di esercizio di cielo e platea



Cooking surface in refractory stone

Piano di cottura in pietra refrattaria



► **Plus XL** guarantees great cooking quality and extreme solidity over time. Plus XL is designed to allow excellent baking thanks to the possibility to separately calibrating two different operating temperatures for the upper and lower parts, with temperatures reaching 455°C. Plus XL has 6 sheathed heating elements, three on the top and three on the bottom.

► **Plus XL** garantisce grande qualità di cottura ed estrema solidità nel tempo. Plus XL è progettato per consentirti cotture eccellenti, ottenibili calibrando separatamente due diverse temperature di esercizio per la parte superiore e per quella inferiore, con valori che arrivano a 455°C. Plus XL ha ben 6 resistenze corazzate, tre nella platea e tre nel cielo.

► **Superior XL Glass** electric oven guarantees best baking results thanks to its excellent characteristics. It is equipped with: door gasket for better insulation of baking chamber, 4 cm thick door with double glass. This version offers the advantage of a large size glass door to enable maximum visibility inside.

► **Superior XL Glass** garantisce cotture ottimali grazie alle sue caratteristiche d'eccellenza. Il forno è dotato di una speciale guarnizione di tenuta calore per un isolamento ottimale. La porta ha uno spessore di 4 cm con doppio vetro. Questa versione offre il vantaggio di una porta con vetro di ampie dimensioni per consentire la massima visibilità interna.

BASIC



EASY TO USE AND INCREDIBLY FUNCTIONAL FUNZIONALE, CONVENIENTE E DUREVOLE

► **Basic** is designed to allow excellent baking thanks to the possibility to separately calibrating two different operating temperatures for the upper and lower parts, with temperatures reaching 455°C. The solid design and the user-friendly control panel allow you to work optimally, enjoying an enduring, reliable and easy to maintain equipment.

► **Basic** è progettato per consentirti cotture eccellenti, ottenibili calibrando separatamente due diverse temperature di esercizio per la parte superiore e per quella inferiore, con valori che arrivano a 455°C. Il design solido ed il quadro comandi intuitivo permettono di lavorare in maniera ottimale, godendo di uno strumento longevo, affidabile e di facile manutenzione.



2 thermostats for calibrating top and bottom operating temperatures separately

2 termostati per calibrare separatamente le temperature di esercizio di cielo e platea



Available in 7 different sizes

Disponibile in 7 formati



A QUALIFIED STAFF FOR THE CUSTOMER CARE

UNO STAFF PREPARATO AL SERVIZIO DELLA CLIENTELA

► Prismafood is made up of dedicated people who conceive, design, produce and distribute excellent products with high added value. The company pays great attention to assist the customers determining their needs and manufacturing reliable and functional products and systems. The commercial process is well monitored by the always available staff. Prismafood customers will find prompt answers for a simple and profitable collaboration.

► Aspetto qualificante della proposta Prismafood è la presenza di uno staff in grado di ideare, progettare, realizzare e distribuire in modo vantaggioso prodotti a elevato valore aggiunto. L'azienda assiste la clientela con attenzione: ne rileva le esigenze, formula e realizza prodotti e sistemi affidabili e funzionali e ne segue l'iter commerciale con una costante presenza del suo staff. Il cliente Prismafood troverà risposte tempestive per una collaborazione che sarà semplice e fruttuosa.

PIZZA EQUIPMENT

GAS XL OVEN - FORNI A GAS XL

GAS



FIND MORE
SCOPRI DI PIÙ

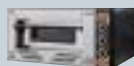


**Available in 8 sizes
to suit different
production needs.
Large production
and low energy
consumption will be
perfect for your kitchen**

Viene proposto
in 8 differenti formati
che ti consentono la
più corretta produttività:
numeri e risparmio
saranno a misura della
tua cucina



GAS 4



GAS 6



GAS 9

ITALIAN RELIABILITY FOR YOUR PROFESSIONAL KITCHEN

AFFIDABILITÀ ITALIANA PER LA TUA CUCINA PROFESSIONALE

► Prismafood **Gas** oven is an essential product for every professional kitchen. Higher production performance together with 100% safety system guarantees an excellent oven to increase your daily production performance output with significant energy savings and operational safety.

► Il Forno a **Gas** per Pizza Prismafood è uno strumento irrinunciabile per la tua cucina professionale. La qualità di cottura garantita è del più alto livello ma, prima di tutto, Prismafood ha voluto dotare questo forno di tutti i dispositivi che lo rendono uno strumento sicuro e privo di rischi. Il forno a Gas Prismafood è un alleato performante ed affidabile per migliorare la tua produzione giornaliera prestando grande attenzione al consumo energetico e alla sicurezza di utilizzo.



Allowing significant
energy savings

Grande attenzione
al consumo energetico



100% safety system

Sicuro e privo di rischi



GAS XL 3L



GAS XL 4



GAS XL 6



GAS XL 6L



GAS XL 9



TOUCH AND GO ROLLING MACHINE



FAST, RELIABLE AND VERSATILE

VELOCITÀ, AFFIDABILITÀ E VERSATILITÀ

► **TOUCH AND GO**, this unique of its kind **rolling machine** is equipped with sensors for the automatic start. It is Patented Designed by Prismafood Solutions. Touch sensitive, this equipment switches on automatically when the operator puts the dough onto the slope. It automatically feels the dough weight and the rollers start running. The working time can be set from 10 to 35 seconds just by pushing the button "TIME SET", in this way the equipment stops itself at the end of the set time. Thanks to this innovative device you can save energy and reducing the wear of mechanical components. The thickness between the rollers is adjustable from 0 to 4 mm.

► **TOUCH AND GO** unica nel suo genere brevettata e ideata da Prismafood Solutions è una **dilaminatrice** ad avviamento automatico con sensori. È sufficiente avvicinare una pallina di pasta allo scivolo superiore e grazie a dei sensori i rulli si avvieranno automaticamente e la dilaminatrice inizierà a funzionare. È possibile impostare il tempo di lavoro da 10 a 35 secondi con il tasto "TIME SET", e la macchina si fermerà automaticamente al termine del tempo precedentemente impostato. Grazie a questo metodo innovativo è possibile risparmiare energia elettrica, tempo di lavoro per l'operatore e ridurre l'usura dei componenti meccanici. Su tutte le dilaminatrici lo spessore tra i rulli è regolabile da 0 a 4 mm.



Exclusive Touch and Go system (Patented)

Esclusivo sistema
Touch and Go (Brevettato)



Allows significant
energy savings

Grande attenzione
al consumo energetico



Optimal results and large
production volumes

Risultati ottimali e grandi
volumi di produzione



SPIRAL MIXER



**Also available with
increased speed for
high idratation doughs**

Disponibile versione
per impasti ad alta
idratazione

PERFECTLY BLENDED DOUGHS

IMPASTI PERFETTAMENTE AMALGAMATI



► The **spiral mixer** is the ideal equipment for pizzerias and bakeries. The particular shape of the spiral allows to obtain a perfectly mixed dough in few minutes. The bowl, the spiral, the central column and the protection grid are made of stainless steel. The gearbox is made of oil bath gearmotor. All the mixers are equipped with dough-breaker.

► L'**impastatrice a spirale** Prismafood è la macchina ideale per pizzerie, panetterie e famiglie. La speciale forma della spirale consente di ottenere impasti perfettamente amalgamati in pochi minuti. La vasca, la spirale, il piantone centrale e la griglia di protezione sono in acciaio inox. Il sistema di trasmissione è realizzato con motoriduttore a bagno d'olio. Tutte le macchine hanno in dotazione lo spaccapasta.

The mixers can be equipped with a single phase motor or a three phases one

Le impastatrici possono essere dotate di motore monofase o motore trifase



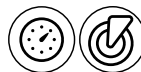
Perfect doughs with great ease

Impasti perfetti con grande facilità



Models available for doughs weight from 5 to 60 kg

Disponibili modelli per impasti da 5 a 60 kg



Timer and wheels included

Timer e ruote di serie

IRD/IDB MIXER



MAXIMUM CONTROL IL MASSIMO DEL CONTROLLO

► Always perfect doughs with maximum control and safety. The **IRD** and **IDB mixers** with three-phase motor and digital control make it possible to easily program the sequence and timing of the two operating speeds as well as automatic shutdown. Special alarm sensors indicate any incorrect closure of the protection grid or, for the **IRD** models, any incorrect position of the rising top and removable bowl.

► Impasti perfetti, sempre e con il massimo del controllo e della sicurezza. Le **impastatrici IRD e IDB** con motore trifase e controllo digitale consentono di programmare con grande facilità sequenza e minutaggio delle due velocità di funzionamento oltre allo spegnimento automatico. Speciali sensori di allarme segnalano l'eventuale non corretta chiusura della griglia protettiva o, per i modelli **IRD**, l'eventuale non corretta posizione della testa ribaltabile e della vasca estraibile.



Programmable speeds
sequence and timing

Sequenza e minutaggio
delle velocità programmabili



Alarm sensors for maximum
user safety

Sensori di allarme
per la massima sicurezza
di utilizzo



FROM ITALY WITH PASSION DALL'ITALIA CON PASSIONE

► All Prismafood products are manufactured in our establishments based in Valvasone in the Province of Pordenone: in this area between Venice, Trieste and the Alps, Made in Italy has always been a synonym of passion, competence and attention to customer needs.

► Tutti i prodotti Prismafood sono realizzati nei nostri stabilimenti a Valvasone in provincia di Pordenone: un territorio compreso tra Venezia, Trieste e le Alpi dove il Made in Italy è da sempre sinonimo di passione, competenza e attenzione alle esigenze della clientela.

PRISMAFOOD Srl

Via Tabina 18
33098 Valvasone
PN Italy





SUSHI EQUIPMENT

MACCHINE PER LA PREPARAZIONE DEL SUSHI

► Prismafood offers a wide range of innovative equipment dedicated to rice preparation according to traditional Japanese recipes.

► Prismafood propone una innovativa serie di macchine dedicate alla preparazione del riso secondo la ricetta tradizionale giapponese.



ZO RICE WASHER

Compact and high performing, it can wash up to six kilograms of rice.

Compatto e a elevate prestazioni, può lavare da due a sei chilogrammi di riso.

OKAMI OVEN

Okami pre-cooks, cooks and completes the cooking ensuring optimal sushi rice preparations.

Okami precuoce, cuoce e completa la cottura garantendo una preparazione ottimale del riso per il sushi.

KUMA MIXER

Kuma represents the perfect tool for mixing and bringing the rice to the ideal temperature after cooking.

Kuma è lo strumento perfetto per mescolare e portare alla temperatura ideale il riso dopo la cottura.

TORA

Tora incorporates the entire sushi rice preparation cycle into one solution.

It includes: rice washer Zo, Okami oven and Kuma mixer

Tora raggruppa in un'unica soluzione l'intero ciclo di preparazione del riso per il sushi.

Comprende: lavariso Zo, forno Okami e mixer Kuma



► An accurate design together with the passion for the most authentic Japanese cuisine preparations led to the creation of equipment that satisfies all requirements, even in terms of convenience.

Easy to use, Prismafood sushi equipment has versatility and quality requested by a strongly expanding market.

► Un'attenta progettazione unita alla passione per i preparati più richiesti della cucina giapponese hanno consentito la realizzazione di macchine in grado di soddisfare ogni esigenza, anche in termini di convenienza. Di semplice utilizzo, i modelli proposti hanno tutta la versatilità e la qualità richiesta da un mercato in forte espansione.

PIZZA EQUIPMENT

NEW

2021/2022

HIDEO

ELECTRIC OVEN
FORNO ELETTRICO



P 12

MAIOR

ELECTRIC OVEN
FORNO ELETTRICO



P 14

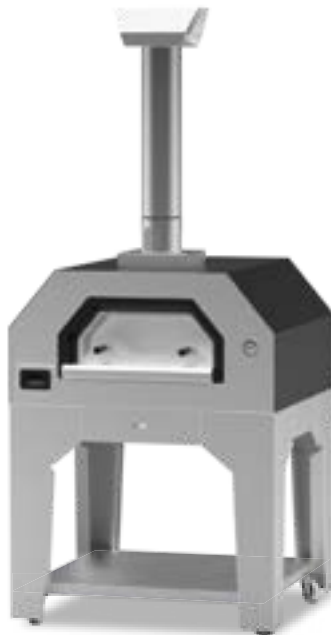
BASIC1/40 ALTO 2T

ELECTRIC OVEN
FORNO ELETTRICO



P 26





TITAN

WOOD FIRED PIZZA OVEN
FORNO A LEGNA

P 24



IRD/IDB MIXER

SPIRAL MIXER
IMPASTATRICE A SPIRALE

P 38



bycult.it

GET IN TOUCH WITH OUR STAFF

ENTRA IN CONTATTO
CON IL NOSTRO STAFF

PRISMAFOOD Srl
Via Tabina 18
33098 Valvasone PN Italy

Tel. +39 0434 85081
info@prismafood.com
www.prismafood.com



prismafood
»» solutions