



**PIZZA
PROFESSIONAL
EQUIPMENT**
CATALOGUE 2023/2024

prismafood
»» solutions

ITALIAN EXCELLENCE FOR PIZZA PROFESSIONAL EQUIPMENT

FIND MORE
SCOPRI DI PIU'



prismafood.com

prismafood
»» solutions

HOME » PRODOTTI CHI SIAMO SERVIZI CONTATTACI AREA DOWNLOAD VIDEO



TITANWOOD ▶

COTTURE OTTIMALI PER L'INDOOR E L'OUTDOOR

Il nuovo forno professionale Prismafood è l'ideale per cucinare a fuoco vivo la pizza sia all'interno che all'esterno.



ALL THE INFORMATION ALWAYS AT YOUR DISPOSAL TUTTE LE INFORMAZIONI SEMPRE A TUA DISPOSIZIONE

Our prismafood.com website is always at your disposal with multilingual descriptions, detailed data sheets, high-resolution images and product videos.

Il sito prismafood.com è sempre a tua disposizione con descrizioni multilingue, schede tecniche dettagliate, immagini in alta risoluzione e i video di prodotto.

Die Website prismafood.com steht Ihnen jederzeit mit mehrsprachigen Beschreibungen, detaillierten Datenblättern, hochauflösenden Bildern und Produktvideos zur Verfügung.

Notre site web prismafood.com est toujours à votre disposition avec des descriptions multilingues, des fiches techniques détaillées, des images haute résolution et des vidéos de nos produits.

Nuestro sitio web prismafood.com está siempre a su disposición con descripciones multilingües, fichas técnicas detalladas, imágenes en alta resolución y vídeos de los productos.

На сайте prismafood.com всегда к вашим услугам многоязычные описания, подробные технические характеристики, изображения высокого разрешения и видеоролики о продукции.



All texts available in six languages

Tutti i testi sono riportati in sei lingue

Alle Texte sind in sechs Sprachen verfügbar

Tous les textes sont disponibles en six langues

Textos disponibles en seis idiomas

Все тексты даются на шести языках



Find all information and data sheets

Trovi tutte le informazioni e le schede tecniche

Hier finden Sie alle Informationen und Datenblätter

Consultez toutes les informations et les fiches techniques

Encuentre todas las informaciones y fichas técnicas

Найти всю информацию и технические характеристики



Get the latest updates on our participation in trade fairs and events

Rimani aggiornato sulle nostre partecipazioni a fiere e eventi

Bleiben Sie auf dem Laufenden und erfahren Sie, an welchen Messen und Veranstaltungen wir teilnehmen

Informez-vous sur notre participation aux salons et événements

Reciba noticias sobre nuestra participación a ferias y eventos

Будьте в курсе нашего участия в выставках и мероприятиях



Download the catalogue and all product brochures

Scarica il catalogo e tutte le brochure di prodotto

Laden Sie den Katalog und alle Produktbroschüren herunter

Téléchargez le catalogue et toutes les brochures des produits

Descargue el catálogo y todos los folletos de los productos

Скачать каталог и все брошюры по продукции



Find all images in high-resolution format

Trovi tutte le immagini anche nel formato in alta risoluzione

Hier finden Sie alle Bilder im hochauflösenden Format

Retrouvez toutes les images en haute résolution

Encuentre todas las imágenes en alta resolución

Найти все изображения в формате высокого разрешения



Watch the video presentation of each product

Guarda i video di presentazione di ciascun prodotto

Sehen Sie sich die Videopräsentation der einzelnen Produkte an

Regardez les vidéos de présentation de chaque produit

Vea los videos de presentación de cada producto

Посмотрите видеопрезентацию каждого изделия

ITALIAN EXCELLENCE FOR PIZZA PROFESSIONALS

ECCELLENZA ITALIANA
PER I PROFESSIONISTI
DELLA PIZZA



All Prismafood products are manufactured in our plants in Valvasone in the Province of Pordenone. Technology, know-how and great passion combined with years of experience in management have enabled us to develop rapidly and become increasingly active in international markets. We guarantee our customers long-lasting quality, a wide range of products and a high-level service.

I prodotti Prismafood sono realizzati in Italia presso i nostri stabilimenti di Valvasone in provincia di Pordenone. Tecnologia, competenza e grande passione insieme alla pluridecennale esperienza maturata dal management, ci hanno consentito un rapido sviluppo e una crescente presenza nei mercati internazionali. Alla clientela, garantiamo qualità costante nel tempo, completezza di assortimento e un elevato livello di servizio.



Die Produkte von Prismafood werden in Italien in unserem Werk in Valvasone in der Provinz Pordenone hergestellt. Technologie, Know-how und große Leidenschaft in Verbindung mit jahrzehntelanger Management Erfahrung haben es uns ermöglicht, uns schnell zu entwickeln und unsere Präsenz auf den internationalen Märkten zu verstärken. Wir garantieren unseren Kunden gleichbleibende Qualität, ein umfassendes Sortiment und ein hohes Serviceniveau.

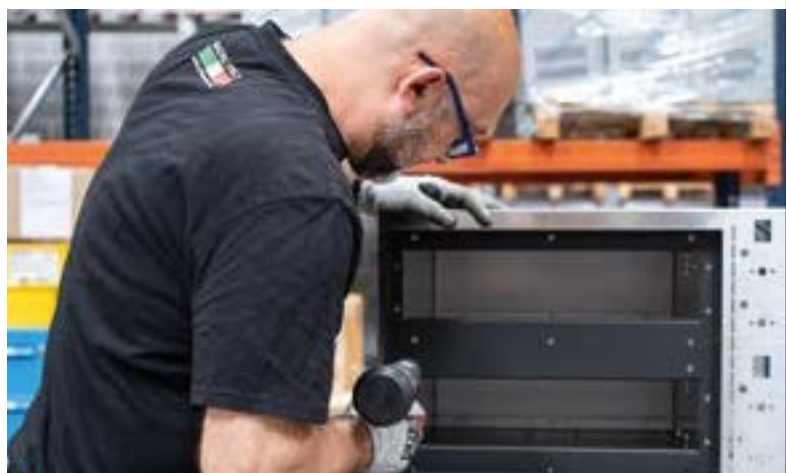
Les produits Prismafood sont réalisés en Italie, dans nos établissements à Valvasone, dans la province de Pordenone. La technologie, l'expertise et la passion, associées à des décennies d'expérience en matière de management, ont permis un développement rapide et une présence de plus en plus importante sur les marchés internationaux. Nous garantissons à nos clients une qualité constante, un assortiment complet et un service de haute qualité.

Todos los productos Prismafood son producidos en nuestras fábricas de Valvasone, en la provincia italiana de Pordenone. La tecnología, la competencia y una gran pasión, combinadas con décadas de experiencia en materia de management, han permitido un rápido desarrollo y una presencia creciente en los mercados internacionales. Garantizamos a nuestros clientes una calidad constante, un amplio catálogo de productos y un servicio de gran calidad.

Продукция Prismafood производится в Италии на наших предприятиях в г. Вальвазоне (провинция Порденоне). Технологии, знания и большой энтузиазм в сочетании с десятилетиями опыта управления позволили нам быстро развиваться и все активнее присутствовать на международных рынках. Нашим клиентам мы гарантируем неизменное качество, обширный ассортимент и высокий уровень сервиса.

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 e 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”.



Das Qualitätssystem Prismafood stellt seit Jahren eine Garantie für die Kunden da. Neben Zertifizierungen und kontinuierlichen Kontrollen entwickeln wir bereits in der Entwurfsphase Lösungen, um die Zuverlässigkeit unserer Produkte zu gewährleisten. Jeder Bediener wird automatisch über die konstanten Produktkontrollen informiert. Jede Komponente wird direkt verwaltet, da Prismafood den gesamten Produktionsprozess kontrolliert. Daher sind die Produkte von Prismafood mit der Marke "Made in Italy-Think Quality" ausgezeichnet.

Le Système Qualité Prismafood représente depuis des années une garantie pour sa clientèle. En plus des certifications et des contrôles continus, nous développons des solutions pour garantir la fiabilité des nos produits. Chaque opérateur est mis à jour de manière continue afin de contrôler constamment le produit. Prismafood étant le propriétaire de tout le processus de production, chaque composant est géré directement. Pour toutes ces raisons, Prismafood signe ses produits avec la marque "Made in Italy-Think Quality".

El Sistema de Calidad Prismafood representa desde hace años una garantía para su clientela. Además de las certificaciones y de los constantes controles, ya en la fase de diseño se desarrollan soluciones destinadas a garantizar la fiabilidad de nuestros productos. Cada operador recibe una formación continua para estar al día y poder hacer revisiones constantes en el producto. Se gestiona directamente cada componente, al ser Prismafood la propietaria de todo el proceso productivo. Por todos estos motivos, Prismafood signa sus productos con la marca "Made in Italy-Think Quality".

Система качества Prismafood уже много лет выступает залогом успеха среди потребителей. В дополнение к сертификации и постоянному контролю на ранних стадиях проектирования мы разрабатываем решения для обеспечения надежности нашей продукции. Все работники непрерывно получают обновленные сведения, на основе которых проводят непрерывный контроль продукции. Prismafood лично обрабатывает каждый компонент, так как компания самостоятельно выполняет весь процесс производства. По этим причинам продукция Prismafood носит знак итальянского производства: "Made in Italy-Think Quality" ("сделано в Италии - синоним качества").

A COMPLETE ASSORTMENT FOR EVERY NEED

UN ASSORTIMENTO
COMPLETO
PER OGNI ESIGENZA



Discover all Prismafood solutions designed to meet the actual needs of pizza professionals.

Scopri le soluzioni Prismafood pensate per rispondere alle reali esigenze dei professionisti della pizza.

Entdecken Sie die Lösungen von Prismafood, die auf die tatsächlichen Bedürfnisse der Pizzaprofis zugeschnitten sind.

Découvrez les solutions Prismafood conçues pour répondre aux besoins réels des professionnels de la pizza.

Descubre las soluciones Prismafood destinadas a responder a las necesidades reales de los profesionales de la pizza.

Откройте для себя решения Prismafood, разработанные для удовлетворения реальных потребностей специалистов по приготовлению пиццы.



INDEX INDICE

PAGE
PAGINA

	ELECTRIC OVENS FORNI ELETTRICI	10
	GAS OVENS FORNI A GAS	66
	ACCESSORIES FOR OVENS ACCESSORI PER FORNI	74
	CONVEYOR OVENS FORNI A TUNNEL	94
	PREMIUM OVENS FORNI PREMIUM	104
	IN/OUTDOOR OVENS FORNI PER L'INTERNO E L'ESTERNO	136
	ROLLING MACHINES DILAMINATRICI	148
	PIZZA PRESSES FORMATRICI	164
	MIXERS IMPASTATRICI	168
	DIVIDERS & ROUNDERS PORZIONATRICI E ARROTONDATRICI	196

SMALL BASIC

 ELECTRIC OVENS

 MECHANICAL
MECCANICO

 CHAMBERS
1-2 CAMERE

 WORKING
TEMPERATURE
MAX 450° TEMPERATURA
D'ESERCIZIO



**SMALL, RELIABLE
AND POWERFUL**
PICCOLI, AFFIDABILI
E POTENTI

Heating all kinds of food, without taking up too much space in your workplace, is easy thanks to Prismafood Small Basic ovens.

Small, reliable, and powerful, they are perfect for bars and restaurants offering their customers delicacies for a quick meal with perfect cooking every time. Easy to use and with optimised energy consumption.

Riscaldare ogni tipo di pietanza, senza occupare troppo spazio nel tuo ambiente di lavoro, è possibile grazie ai forni Prismafood Small Basic.

Piccoli, affidabili e potenti, sono adatti per Bar e Ristori che offrono ai propri clienti specialità da gustare in un break per un pasto veloce con cotture sempre perfette.

Di facile utilizzo e dai consumi energetici ottimizzati.



Mit den Öfen Small Basic von Prismafood können Sie alle Arten von Lebensmitteln erwärmen, ohne viel Platz in Ihrer Arbeitsumgebung zu beanspruchen. Sie sind klein, zuverlässig und leistungsstark und eignen sich für Bars und Restaurants, die ihren Kunden schnell zu verzehrende, perfekt zubereitete Mahlzeiten anbieten wollen. Einfach zu bedienen, mit optimiertem Energieverbrauch.

Réchauffer toutes sortes d'aliments, sans occuper trop de place dans votre espace de travail, est facile grâce aux fours Small Basic de Prismafood. Petits, fiables et puissants, ils conviennent aux bars et aux restaurants qui proposent à leurs clients des spécialités pour un repas rapide avec des cuissons parfaites à chaque fois. Facile à utiliser et avec une consommation d'énergie optimisée.

Calentar todo tipo de alimentos, sin ocupar demasiado espacio en su lugar de trabajo, es posible gracias a los hornos Small Basic de Prismafood. Pequeños, fiables y potentes, son adecuados para bares y restaurantes que ofrecen a sus clientes especialidades para una comida rápida con una cocción perfecta en cada momento. Simplicidad de uso y consumo energético optimizado.

Разогрев любых продуктов, не занимая много места на рабочем месте, возможен благодаря печам Prismafood Small Basic. Небольшие, надежные и мощные, они подходят для баров и ресторанов, которые предлагают своим клиентам фирменные блюда, чтобы в перерыве быстро перекусить и каждый раз готовить идеально. Простота в использовании и оптимизация энергопотребления.



Available with two, three, four or six thermostats

Disponibile nelle versioni a due, tre, quattro o sei termostati

Erhältlich in Versionen mit zwei, drei, vier oder sechs Thermostaten

Disponible dans les versions à deux, trois, quatre ou six thermostats

Disponible en las versiones con dos, tres, cuatro o seis termostatos

Доступны версии с двумя, тремя, четырьмя или шестью термостатами



With sheathed heating elements

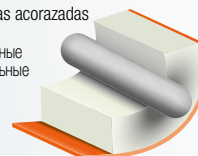
Resistenze corazzate

Gepanzerte Widerstände

Résistances cuirassées

Resistencias acorazadas

Армированные нагревательные элементы



Working temperature up to 320 or 450 degrees

Temperatura di esercizio fino a 320 o 450 gradi

Betriebstemperatur bis zu 320 oder 450 Grad

Température opérationnelle jusqu'à 320 ou 450 degrés

Temperatura operacional hasta 320 o 450 grados

Рабочая температура до 320 или 450 градусов



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

Prismafood Small Basic: Italian reliability for your professional kitchen.

Prismafood Small Basic: affidabilità italiana per la tua cucina professionale.

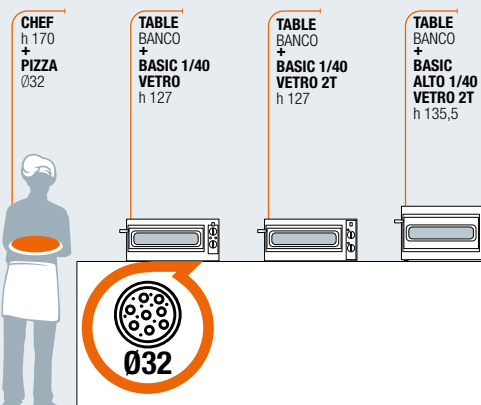
Prismafood Small Basic: Italienische Zuverlässigkeit für Ihre professionelle Küche.

Prismafood Small Basic: la fiabilité italienne pour votre cuisine professionnelle.

Prismafood Small Basic: fiabilidad italiana para su cocina profesional.

Prismafood Small Basic: итальянская надежность для профессиональной кухни.

SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI





Rock wool insulation

Isolamento in lana
di roccia evaporata

Isolierung aus verdampfter
Mineralwolle

Isolation en laine
de roche évaporée

Aislamiento en lana
de roca evaporada

Изоляция из высушенной
минеральной ваты



Internal lighting available for constant baking monitoring in models with glass door

Disponibile illuminazione
interna per il monitoraggio
costante della cottura nei
modelli con anta a vetro

Innenbeleuchtung zur
ständigen Überwachung
des Brennvorgangs bei
den Modellen mit Glastür
erhältlich

Éclairage interne disponible
pour une surveillance
constante de la cuisson dans
les modèles à porte vitrée

Iluminación interna disponible
para la supervisión constante
de la cocción en los modelos
con puerta de cristal

В моделях со стеклянными
дверцами предусмотрена
внутренняя подсветка для
постоянного контроля за
процессом обжига

TABLE
BANCO
+
BASIC 2/40
VETRO
h 142



TABLE
BANCO
+
BASIC 2/40
VETRO 2T
h 142

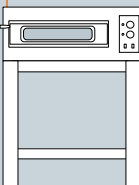


CHEF
h 170
+ PIZZA
Ø45

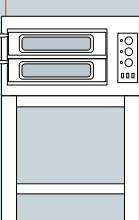


40x60

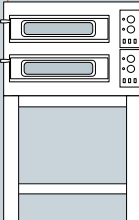
STAND
+
BASIC 1/50
VETRO 2T
h 122



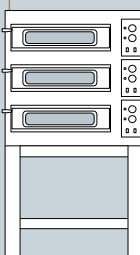
STAND
+
BASIC 2/50
VETRO 3T
h 139



STAND
+
BASIC 2/50
VETRO 4T
h 148,5



STAND
+
BASIC 3/50
VETRO 6T
h 166



40x60

TABLE
BANCO
+
BASIC 2/50
PLUS
h 161,5



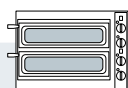
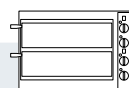
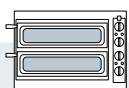
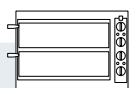
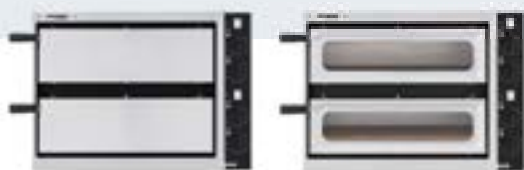


CSA/UL certification available
Disponibile modello certificato CSA/UL



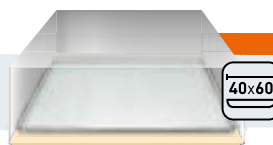
MECHANICAL MECCANICO				BASIC 1/40	BASIC 1/40 VETRO	BASIC 1/40 VETRO 2T	BASIC ALTO 1/40 VETRO 2T
CHAMBERS CAMERE		n°		1	1	1	1
PIZZE PIZZE		n°					
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C		50 - 320	50 - 320	50 - 320	50 - 320
POWER POTENZA		kW		1,6	1,6	1,6	1,6
TOP		W		800x1	800x1	800x1	800x1
BOTTOM		W		800x1	800x1	800x1	800x1
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE		volt		230	230	230	230
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE		Amp x phase		7,0	7,0	7,0	7,0
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE		Amp x phase		-	-	-	-
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W D H	cm		41,0 36,0 9,0	41,0 36,0 9,0	41,0 36,0 9,0	41,0 36,0 18,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W D H	cm		61,5 50,0 28,0	61,5 50,0 28,0	61,5 50,0 28,0	61,5 50,0 36,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H	cm		67,0 60,0 34,0	67,0 60,0 34,0	67,0 60,0 34,0	67,0 60,0 42,0
NET WEIGHT PESO NETTO		kg		21,0	21,0	21,0	29,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO		kg		23,0	23,0	23,0	31,0
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA				-	o	o	•
TIMER TIMER				•	•	-	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA				•	•	•	•

• As standard | Di serie o Optional | Opzionale



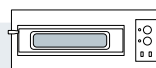
MECHANICAL MECCANICO		BASIC 2/40		BASIC 2/40 VETRO		BASIC 2/40 4T		BASIC 2/40 VETRO 4T	
 CHAMBERS CAMERE		n°	2	2	2	2	2		
 PIZZE PIZZE	n°	 + 	 + 	 + 	 + 				
 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 320	50 - 320	50 - 320	50 - 320				
 POWER POTENZA	kW	2,4	2,4	2,4	2,4				
 TOP	W	800x2	800x2	800x2	800x2				
 BOTTOM	W	800x1	800x1	800x2	800x2				
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230	230	230				
 ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	10,4	10,4	13,9	13,9				
 ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	-	-	-	-				
 INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	 W  D  H	cm 41,0 36,0 9,0	41,0 36,0 9,0	41,0 36,0 9,0	41,0 36,0 9,0				
 EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	 W  D  H	cm 61,5 50,0 43,0	61,5 50,0 43,0	61,5 50,0 43,0	61,5 50,0 43,0				
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W  D  H	cm 67,0 60,0 51,0	67,0 60,0 51,0	67,0 60,0 51,0	67,0 60,0 51,0				
 NET WEIGHT PESO NETTO	kg	33,0	32,0	33,0	33,0				
 GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	44,0	33,0	34,0	34,0				
 INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		-	o	-	o				
 TIMER TIMER		•	•	-	-				
 REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•	•	•				

● **As standard** | Di serie ○ **Optional** | Optional



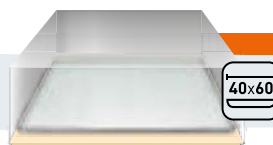
OPTIMIZED FOR

1 baking tray 40x60cm
1 teglia del formato 40x60cm

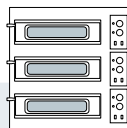
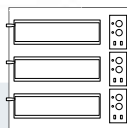


MECHANICAL MECCANICO		BASIC 1/50 2T		BASIC 1/50 VETRO 2T	
 CHAMBERS CAMERE	 045	n°	1	1	
 PIZZE PIZZE		n°			
 TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60		n°			
 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	45 - 450	45 - 450	
 POWER POTENZA		kW	4,0	4,0	
 TOP		W	2000x1	2000x1	
 BOTTOM		W	2000x1	2000x1	
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE		volt	230 - 400	230 - 400	
 ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE		Amp x phase	17,4	17,4	
 ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE		Amp x phase	8,7	8,7	
 INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	 W  D  H	cm	62,0 50,0 12,0	62,0 50,0 12,0	
 EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	 W  D  H	cm	91,5 69,0 36,0	91,5 69,0 36,0	
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W  D  H	cm	97,0 77,0 48,0	97,0 77,0 48,0	
 NET WEIGHT PESO NETTO		kg	48,0	48,0	
GROSS WEIGHT PESO LORDO		kg	56,0	56,0	
 12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			o	o	
 INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			-	o	
 REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•	

● **As standard** | Di serie ○ **Optional** | Optional



1 baking tray 40x60cm
1 teglia del formato 40x60cm



● **As standard** | Di serie ○ **Optional** | Optional

OPTIMIZED FOR


Rails for Gastronorm-GN pans
Guide per teglie Gastronorm-GN

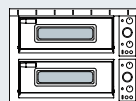
**Integrated heat
recirculation system
in the cooking chamber**

Sistema integrato
di recupero di calore
in camera di cottura

Integriertes Wärmerückge-
winnungssystem im
Backraum

Système de récupération
de chaleur intégré dans
la chambre de cuisson

Sistema de recuperación
de calor integrado
en la cámara de cocción

Встроенная система
рекуперации тепла
в варочной камере

MECHANICAL
MECCANICO

BASIC 2/50 PLUS

CHAMBERS
CAMERE


n° 2


PIZZE
PIZZE

n° 2 + 2


RAILS FOR GASTRONORM-GN PANS
GUIDE PER TEGLIE GASTRONORM-GN

•


WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO

°C 45 - 450


POWER | POTENZA

kW 8,0


TOP

W 2000x2


BOTTOM

W 2000x2


POWER SUPPLY
ALIMENTAZIONE

volt 230 - 400


ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE
ASSORBIMENTO MONOFASE

Amp x phase 34,8


ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE
ASSORBIMENTO TRIFASE

Amp x phase 11,6


INTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONI INTERNE


W cm 54,0



D cm 50,0



H cm 14,0


EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONI ESTERNE


W cm 85,0



D cm 68,0



H cm 63,5


PACKING DIMENSIONS
DIMENSIONI IMBALLO


W cm 97,0



D cm 77,0



H cm 75,0


NET WEIGHT | PESO NETTO

kg 87,0


GROSS WEIGHT | PESO LORDO

kg 96,0


12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER
TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA

•


REFRACTORY STONE HOB

PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA

•

• As standard | Di serie ○ Optional | Optional

HIDEO

 ELECTRIC OVENS

 MECHANICAL
MECCANICO

 CHAMBERS
1-2 CAMERE

MAX 320°  WORKING
TEMPERATURE
TEMPERATURA
D'ESERCIZIO



**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. Advanced, performing and made with the best components, Hideo oven offers innovative, compact and highly elegant design.

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. 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.



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



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



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



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

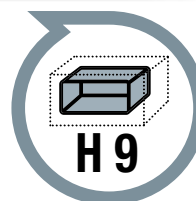
Il corpo e il frontale del forno sono in acciaio inox di alta qualità per assicurare massima resistenza e una lunga durata

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



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. Der fortschrittliche, leistungsstarke und aus den besten Komponenten hergestellte Hideo Backofen überzeugt durch sein innovatives, kompaktes und sehr elegantes Design.

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. 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.

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. 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.

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. Ультрасовременная, высокоэффективная печь. Изготовлена из лучших в своем классе компонентов. Благодаря новому компактному и весьма элегантному дизайну духовой шкаф Hideo украсит любой интерьер.



Working temperature up to 320 degrees

Temperatura di esercizio fino a 320 gradi

Betriebstemperatur bis zu 320 Grad

Température opérationnelle jusqu'à 320 degrés

Temperatura operacional hasta 320 grados

Рабочая температура до 320 градусов



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 oven features excellent equipment: double thermostat, refractory stone hob, standard thermometer, large window.

Il forno ha dotazioni d'eccellenza: doppio termostato, piano cottura in pietra refrattaria, termometro di serie, finestra di ampia dimensione.

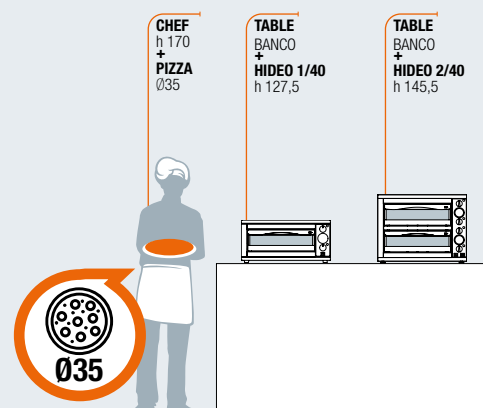
Der Ofen ist hervorragend ausgestattet: doppelter Thermostat, Backfläche aus feuerfestem Stein, serienmäßiges Thermometer, großes Sichtfenster.

Le four est doté d'un équipement d'excellence : double thermostat, plaque de cuisson en pierre réfractaire, thermomètre de série et grande fenêtre.

El horno lleva un equipamiento de alto nivel: doble termostato, superficie de cocción de piedra refractaria, termómetro de serie, ventana de inspección muy amplia.

Печь может похвастаться отличным оснащением: двойной термостат, варочная поверхность из огнеупорного камня, термометр в стандартной комплектации, большое окно.

SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI




Rock wool insulation

Isolamento in lana
di roccia evaporata

Isolierung aus verdampfter
Mineralwolle

Isolation en laine
de roche évaporée

Aislamiento en lana
de roca evaporada

Изоляция из высушенной
минеральной ваты

		H9		
			HIDEO 1/40	HIDEO 2/40
 MECHANICAL MECCANICO				
 CHAMBERS CAMERE	n°	1	2	
 PIZZE PIZZE	n°		 + 	
 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 320	50 - 320	
 POWER POTENZA	kW	1,6	3,2	
 TOP	W	800x1	800x2	
 BOTTOM	W	800x1	800x2	
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230	
 ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	7,0	13,9	
 ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	-	-	
 INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	 W cm  D  H	41,0 36,0 9,0	41,0 36,0 9,0	
 EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	 W cm  D  H	59,5 50,0 28,5	59,5 50,0 46,5	
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W cm  D  H	67,0 60,0 34,0	67,0 60,0 51,0	
 NET WEIGHT PESO NETTO	kg	30,0	38,0	
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	32,0	44,0	
 REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•	

• As standard | Di serie • Optional | Optional

BASIC

 ELECTRIC OVENS

 MECHANICAL
MECCANICO

 CHAMBERS
1-2 CAMERE

MAX 450°  WORKING
TEMPERATURE
TEMPERATURA
D'ESERCIZIO



**EASY TO USE
AND INCREDIBLY
FUNCTIONAL**
GRANDE FUNZIONALITÀ
E SEMPLICITÀ D'USO

The Prismafood Basic Electric oven is a solid, easy to use and incredibly functional equipment. Basic is designed to allow excellent cooking, obtainable by separately calibrating two different operating temperatures for the upper and lower parts, with temperatures reaching 450°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 can be accessorised with the oven stand.

Il forno Elettrico Prismafood Basic è uno strumento solido, di semplice utilizzo ed incredibilmente funzionale. 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 450°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. BASIC è accessorabile con il supporto forno.

OPTIONAL



On request available in digital version

A richiesta anche nella versione digitale

Auf Anfrage auch in der digitalen Version erhältlich

Version numérique disponible sur demande

A pedido también en la versión digital

На заказ возможна поставка цифровой версии

DESIGNED FOR

Tray-baked or peel-baked pizzas, classic pizzas, small pizzerias, takeaway and restaurants
Pizza in teglia o in pala, pizza classica, piccole pizzerie, take away e ristoranti



Stainless steel front

Frontale in acciaio inox
Front aus rostfreiem Stahl

Façade en acier inoxydable

Frente de acero inoxidable

Передняя панель из нержавеющей стали



Solide, fonctionnel et durable

Solido, funzionale e durevole

Solide, funktionell und langlebig

Solide, fonctionnel et durable

Sólido, funcional y duradero

Прочность, функциональность и долговечность



User-friendly control panel

Quadro comandi intuitivo

Intuitives Bedienfeld

Panneau de contrôle intuitif

Panel de mandos intuitivo

Интуитивно понятная панель управления



Pre-painted sheet metal structure

Corpo in lamiera verniciata

Gehäuse aus vorlackiertem Blech

Corps en tôle prépeinte

Cuerpo en chapa prepintada

Предварительно окрашенный корпус из листового металла



Der Elektrobackofen Basic von Prismafood ist ein solides, einfach zu bedienendes und unglaublich funktionales Gerät. Basic ist für hervorragende Backergebnisse ausgelegt, die durch die separate Kalibrierung von zwei verschiedenen Betriebstemperaturen für den oberen und unteren Teil mit Werten bis zu 450 °C erzielt werden können. Das robuste Design und das intuitive Bedienfeld ermöglichen ein optimales Arbeiten mit einem langlebigen, zuverlässigen und wartungsfreundlichen Gerät. BASIC kann mit Ofenhalter ausgestattet werden.

Le four électrique Prismafood Basic est un instrument solide, facile à utiliser et incroyablement fonctionnel. Basic est conçu pour permettre une excellente cuisson, pouvant être obtenu en calibrant séparément deux températures de travail différentes pour les parties supérieure et inférieure, avec des valeurs atteignant 450 °C. Le design solide et le panneau de commande intuitif permettent de travailler de manière optimale en profitant d'un appareil durable, fiable et facile à entretenir. BASIC peut être équipé du support de four.

El horno Eléctrico Prismafood Basic es un instrumento sólido, de uso simple e increíblemente funcional. Basic ha sido diseñado para permitir cocciones excelentes que pueden obtenerse calibrando por separado dos temperaturas de ejercicio distintas para la parte superior y para la inferior, con valores que llegan a 450°C. El design sólido y el cuadro de mandos intuitivo permiten trabajar en modo óptimo, gozando de un instrumento longevo, fiable y de fácil mantenimiento. BASIC puede tener como accesorio el soporte del horno.

Электрическая печь Prismafood Basic – надежный инструмент, простой в применении и невероятно практичный. Печь Basic разработана, чтобы гарантировать великолепную готовку путем раздельной настройки двух разных рабочих температур (вплоть до 450°C) в верхней и нижней части. Прочная конструкция и интуитивная панель управления позволяют работать оптимально, наслаждаясь долговечным прибором, надежным и простым для техобслуживания. BASIC может быть дополнена подставкой.



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



With sheathed heating elements

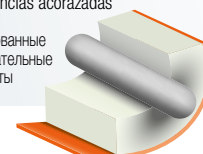
Resistenze corazzate

Gepanzerte Widerstände

Résistances cuirassées

Resistencias acorazadas

Армированные нагревательные элементы



Working temperature up to 450 degrees

Temperatura di esercizio fino a 450 gradi

Betriebstemperatur bis zu 450 Grad

Température opérationnelle jusqu'à 450 degrés

Temperatura operacional hasta 450 grados

Рабочая температура до 450 градусов



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

ACCESSORIES FOR OVENS

BASIC can be accessorised with the oven stand.

BASIC è accessoriabile con il supporto forno.

BASIC kann mit Ofenhalter oder mit der Einheit „Gärschrank“ ausgestattet werden.

BASIC peut être équipé du support de four.

BASIC puede tener como accesorios el soporte del horno.

Варочная поверхность можно дополнить несущим столиком.





Rock wool insulation

Isolamento in lana
di roccia evaporata

Isolierung aus verdampfter
Mineralwolle

Isolation en laine
de roche évaporée

Aislamiento en lana
de roca evaporada

Изоляция из высушенной
минеральной ваты



Internal lighting for constant baking monitoring

Illuminazione interna
per il monitoraggio costante
della cottura

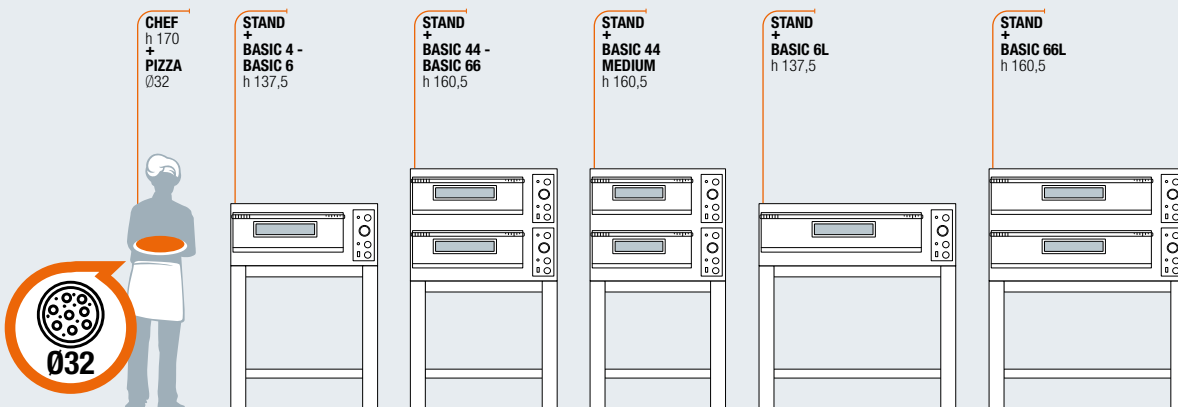
Innenbeleuchtung zur
ständigen Überwachung
des Backvorgangs

Éclairage interne pour
une surveillance constante
de la cuisson

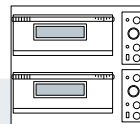
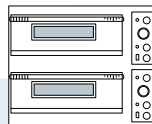
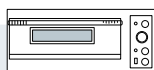
Illuminación interna para
la supervisión constante
de la cocción

Внутреннее освещение
для постоянного контроля
процесса приготовления

SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI



BASIC OVENS



 MECHANICAL MECCANICO		BASIC 4		BASIC 44		BASIC 44 MEDIUM	
 CHAMBERS CAMERE	 032	n°	1	2	2	2	2
 PIZZE PIZZE	n°	4	8	8	8	8	8
 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
 POWER POTENZA	kW	4,7	9,4	9,4	9,4	9,4	9,4
 TOP	W	2350x1	2350x2	2350x2	2350x2	2350x2	2350x2
 BOTTOM	W	2350x1	2350x2	2350x2	2350x2	2350x2	2350x2
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
 ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	20,4	40,9	40,9	40,9	40,9	40,9
 ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	10,2	20,4	20,4	20,4	20,4	20,4
 INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W	cm	66,0	66,0	66,0	66,0	66,0
	D	cm	66,0	66,0	66,0	66,0	66,0
	H	cm	14,0	14,0	14,0	14,0	14,0
 EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W	cm	97,5	97,5	90,0	90,0	90,0
	D	cm	92,5	92,5	87,0	87,0	87,0
	H	cm	41,5	74,5	74,5	74,5	74,5
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W	cm	102,0	102,0	102,0	102,0	102,0
	D	cm	102,0	102,0	102,0	102,0	102,0
	H	cm	57,0	90,0	90,0	90,0	90,0
 NET WEIGHT PESO NETTO	kg	75,0	122,0	117,0	117,0	117,0	117,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	88,0	136,0	131,0	131,0	131,0	131,0
 DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE		o	o	o	o	o	o
 12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		o	o	o	o	o	o
 INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		•	•	•	•	•	•
 REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•	•	•	•	•

• As standard | Di serie ○ Optional | Opzionale



				BASIC 6	BASIC 66	BASIC 6L	BASIC 66L
MECHANICAL MECCANICO							
CHAMBERS CAMERE	n°			1	2	1	2
PIZZE PIZZE	n°			4	8	4	8
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C			50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER POTENZA	kW			7,2	14,4	7,2	14,4
TOP	W			1200x3	1200x6	1200x3	1200x6
BOTTOM	W			1200x3	1200x6	1200x3	1200x6
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt			230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase			31,3	62,6	31,3	62,6
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase			10,4	20,9	10,4	20,9
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE		W	cm	66,0	66,0	99,0	99,0
		D		99,0	99,0	66,0	66,0
		H		14,0	14,0	14,0	14,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE		W	cm	97,5	97,5	130,5	130,5
		D		121,5	121,5	93,0	93,0
		H		41,5	74,5	41,5	74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO		W	cm	102,0	102,0	144,0	144,0
		D		127,0	127,0	106,0	106,0
		H		57,0	90,0	57,0	90,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg			100,0	181,0	115,0	196,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg			115,0	197,0	130,0	212,0
DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE				o	o	o	o
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA				o	o	o	o
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA				•	•	•	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA				•	•	•	•

• As standard | Di serie o Optional | Opzionale

BASIC XL

 ELECTRIC OVENS

 MECHANICAL
MECCANICO

 CHAMBERS
1-2 CAMERE

MAX 450°  WORKING
TEMPERATURE
TEMPERATURA
D'ESERCIZIO



**EASY TO USE
AND INCREDIBLY
FUNCTIONAL**
DI SEMPLICE UTILIZZO
ED INCREDIBILMENTE
FUNZIONALE

Basic XL is designed to allow excellent cooking, obtainable by separately calibrating two different operating temperatures for the upper and lower parts, with temperatures reaching 450°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 450°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.

OPTIONAL



On request available in digital version

A richiesta anche nella versione digitale

Auf Anfrage auch in der digitalen Version erhältlich

Version numérique disponible sur demande

A pedido también en la versión digital

На заказ возможна поставка цифровой версии

DESIGNED FOR

Tray-baked or peel-baked pizzas, classic pizzas, medium and large pizzerias, takeaway and restaurants

Pizza in teglia o in pala, pizza classica, pizzerie medie e grandi, take away e ristoranti



Stainless steel front

Frontale in acciaio inox
Front aus rostfreiem Stahl

Façade en acier inoxydable

Frente de acero inoxidable

Передняя панель из нержавеющей стали



Solide, fonctionnel et durable

Solido, funzionale e durevole

Solide, funktionell und langlebig

Solide, fonctionnel et durable

Sólido, funcional y duradero

Прочность, функциональность и долговечность



User-friendly control panel

Quadro comandi intuitivo

Intuitives Bedienfeld

Panneau de contrôle intuitif

Panel de mandos intuitivo

Интуитивно понятная панель управления



Pre-painted sheet metal structure

Corpo in lamiera preverniciata

Gehäuse aus vorlackiertem Blech

Corps en tôle prépeinte

Cuerpo en chapa prepintada

Предварительно окрашенный корпус из листового металла



Basic XL ist für hervorragende Backergebnisse ausgelegt, die durch die separate Kalibrierung von zwei verschiedenen Betriebstemperaturen für den oberen und unteren Teil mit Werten bis zu 450 °C erzielt werden können. Das robuste Design und das intuitive Bedienfeld ermöglichen ein optimales Arbeiten mit einem langlebigen, zuverlässigen und wartungsfreundlichen Gerät.

Basic XL est conçu pour permettre une excellente cuisson, pouvant être obtenu en calibrant séparément deux températures de travail différentes pour les parties supérieure et inférieure, avec des valeurs atteignant 450 °C. Le design solide et le panneau de commande intuitif permettent de travailler de manière optimale en profitant d'un appareil durable, fiable et facile à entretenir.

Basic XL ha sido diseñado para permitir cocciones excelentes que se obtienen calibrando por separado dos temperaturas de ejercicio distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 450°C. El design sólido y el cuadro de mandos intuitivo permiten trabajar en modo óptimo, gozando de un instrumento longevo, fiable y de fácil mantenimiento.

Печь Basic XL разработана так, чтобы гарантировать великолепную готовку путем отдельной настройки двух разных рабочих температур (вплоть до 450°C) в верхней и нижней части. Прочная конструкция и интуитивная панель управления позволяют работать оптимально, наслаждаясь долговечным прибором, надежным и простым для техобслуживания.





Integrated heat recirculation system in the cooking chamber

Sistema integrato di recupero di calore in camera di cottura

Integriertes Wärmerückgewinnungssystem im Backraum

Système de récupération de chaleur intégré dans la chambre de cuisson

Sistema de recuperación de calor integrado en la cámara de cocción

Встроенная система рекуперации тепла в варочной камере



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



With sheathed heating elements

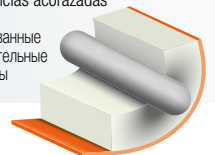
Resistenze corazzate

Gepanzerte Widerstände

Résistances cuirassées

Resistencias acorazadas

Армированные нагревательные элементы



Working temperature up to 450 degrees

Temperatura di esercizio fino a 450 gradi

Betriebstemperatur bis zu 450 Grad

Température opérationnelle jusqu'à 450 degrés

Temperatura operacional hasta 450 grados

Рабочая температура до 450 градусов



OPTIONAL

Available on request also with top refractory stone

Su richiesta, disponibile nella versione con la pietra refrattaria anche su cielo

Auf Anfrage auch in einer Version mit feuerfestem Stein oben erhältlich

Sur demande, également disponible dans une version avec pierre réfractaire sur la voûte

Previa solicitud, disponible también en versión con piedra refractaria

По запросу возможно исполнение с огнеупорным камнем в верхней части



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

ACCESSORIES FOR OVENS

BASIC XL can be accessorised with the oven stand or with the "Proving Chamber" unit.

BASIC XL è accessoribile con il supporto forno oppure con l'unità "Cella di Lievitazione".

BASIC XL kann mit Ofenhalter oder mit der Einheit „Gärschrank“ ausgestattet werden.

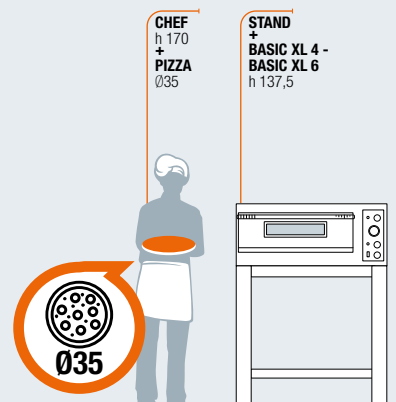
BASIC XL peut être équipé du support de four ou avec l'unité "étuve de fermentation".

BASIC XL puede tener como accesorios el soporte del horno o la unidad "Celda de Leudado".

Встроенная система рекуперации тепла в варочной камере



SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI





Rock wool insulation

Isolamento in lana
di roccia evaporata

Isolierung aus verdampfter
Mineralwolle

Isolation en laine
de roche évaporée

Aislamiento en lana
de roca evaporada

Изоляция из высушенной
минеральной ваты



Internal lighting for constant baking monitoring

Illuminazione interna
per il monitoraggio costante
della cottura

Innenbeleuchtung zur
ständigen Überwachung
des Backvorgangs

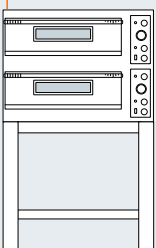
Éclairage interne pour
une surveillance constante
de la cuisson

Illuminación interna para
la supervisión constante
de la cocción

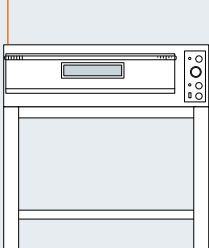
Внутреннее освещение
для постоянного контроля
процесса приготовления

40x60 D60

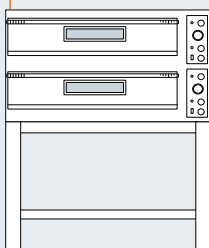
STAND
+
BASIC XL 44 -
BASIC XL 66
h 160,5



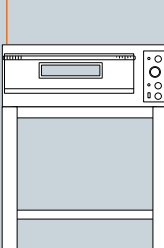
STAND
+
BASIC XL 6L -
BASIC XL 9
h 137,5



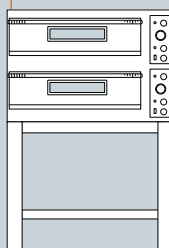
STAND
+
BASIC XL 66L -
BASIC XL 99
h 160,5



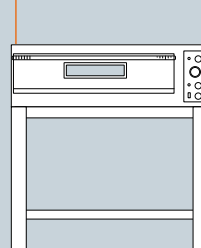
STAND
+
BASIC XL 2L
h 137,5



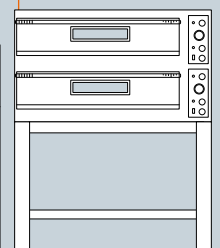
STAND
+
BASIC XL 22L
h 160,5

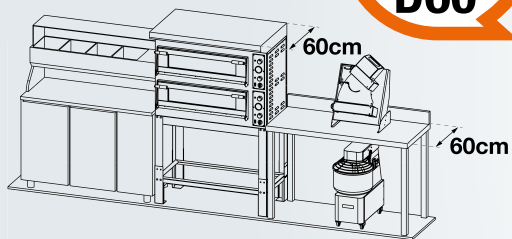


STAND
+
BASIC XL 3L
h 137,5



STAND
+
BASIC XL 33L
h 160,5





Depth 60 cm, suitable to stand on counters

Profondità 60 cm, adatto per appoggio su piani di lavoro

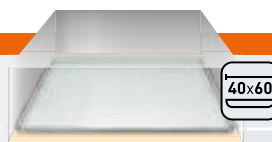
Tiefe 60 cm, geeignet für Tresen

Profondeur 60 cm, approprié pour être soutenu sur plans de travail

Profundidad 60 cm, adecuado para apoyo sobre planes de trabajo

Глубина 60 см, может быть установлена на стол



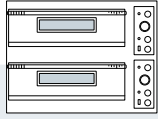
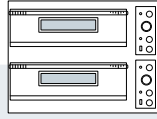
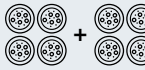
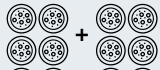


			BASIC XL 2L	BASIC XL 22L	BASIC XL 3L	BASIC XL 33L
M MECHANICAL MECCANICO						
CHAMBERS CAMERE	n°		1	2	1	2
PIZZE PIZZE	n°		2	2 + 2	3	3 + 3
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°		1	1 + 1	1	1 + 1
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C		50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER POTENZA	kW		5,0	10,0	6,0	12,0
TOP	W		2500x1	2500x2	3000x1	3000x2
BOTTOM	W		2500x1	2500x2	3000x1	3000x2
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt		230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase		21,7	43,5	26,1	52,2
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase		10,9	21,7	13,0	26,1
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W D H cm		82,0 41,0 14,0	82,0 41,0 14,0	108,0 41,0 14,0	108,0 41,0 14,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W D H cm		110,0 60,0 41,5	110,0 60,0 74,5	137,0 69,0 57,0	130,5 60,0 74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H cm		115,0 72,0 57,0	115,0 72,0 90,0	106,0 144,0 57,0	137,0 69,0 90,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg		59,0	106,0	72,1	124,9
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg		66,0	119,0	82,0	136,0
D DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE			o	o	o	o
12V 12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			o	o	o	o
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			•	•	•	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•	•	•
OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE			o	o	o	o

• As standard | Di serie o Optional | Opzionale

BASIC XL OVENS



						
 MECHANICAL MECCANICO			BASIC XL 4	BASIC XL 44	BASIC XL 6	BASIC XL 66
 CHAMBERS CAMERE		n°	1	2	1	2
 PIZZE PIZZE		n°				
 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C		50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
 POWER POTENZA	kW		6,0	12,0	9,0	18,0
 TOP	W		3000x1	3000x2	1500x3	1500x6
 BOTTOM	W		3000x1	3000x2	1500x3	1500x6
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt		230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
 ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase		26,1	52,2	39,1	78,3
 ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase		13,0	26,1	13,0	26,1
 INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	 W	cm	72,0	72,0	72,0	72,0
	 D		72,0	72,0	108,0	108,0
	 H		14,0	14,0	14,0	14,0
 EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	 W	cm	100,0	100,0	100,0	100,0
	 D		95,5	95,5	131,5	131,5
	 H		41,5	74,5	41,5	74,5
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W	cm	102,0	102,0	106,0	106,0
	 D		102,0	102,0	144,0	144,0
	 H		57,0	90,0	57,0	90,0
 NET WEIGHT PESO NETTO	kg		77,0	139,0	110,0	198,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg		90,0	153,0	125,0	215,0
 DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE			o	o	o	o
 12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			o	o	o	o
 INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			•	•	•	•
 REFRACTORARY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•	•	•
 OPTIONAL REFRACTORARY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE			o	o	o	o

• As standard | Di serie ○ Optional | Opzionale

PLUS XL

 ELECTRIC OVENS

 MECHANICAL
MECCANICO

 CHAMBERS
1-2 CAMERE

MAX 450°  WORKING
TEMPERATURE
TEMPERATURA
D'ESERCIZIO



A SOLID EQUIPMENT, WITH A NICE DESIGN

UNO STRUMENTO SOLIDO,
DAL DESIGN CURATO

The Prismafood Plus XL Electric oven is a solid equipment, with a nice design, easy to use and incredibly functional thanks to the removable glass in the door for a better cleaning. Plus XL guarantees great cooking quality and extreme solidity over time. Plus XL is designed to allow excellent cooking, obtainable by separately calibrating two different operating temperatures for the upper and lower parts, with temperatures reaching 450°C.

Il forno Elettrico Prismafood Plus XL è uno strumento solido, dal design curato, di semplice utilizzo e incredibilmente funzionale grazie anche al vetro-porta estraibile. 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 450°C.

OPTIONAL



On request available in digital version

A richiesta anche nella versione digitale

Auf Anfrage auch in der digitalen Version erhältlich

Version numérique disponible sur demande

A pedido también en la versión digital

На заказ возможна поставка цифровой версии

DESIGNED FOR

Tray-baked or peel-baked pizzas, classic pizzas, medium and large pizzerias, takeaway and restaurants

Pizza in teglia o in pala, pizza classica, pizzerie medie e grandi, take away e ristoranti



Stainless steel front

Frontale in acciaio inox

Front aus rostfreiem Stahl

Façade en acier inoxydable

Frente de acero inoxidable

Передняя панель из нержавеющей стали



The design is enriched by a little hood, which makes the oven elegant

Design curato caratterizzato dalla cappetta superiore

Raffiniertes Design mit einer kleinen Abzugshaube an der Oberseite

Design soigné et caractérisé par la petite hotte supérieure

Diseño cuidado y caracterizado por la campana superior

Аккуратный дизайн, характеризующийся верхней крышковой вытяжкой.



Removable glass door for a better cleaning

Porta in vetro asportabile per una migliore pulizia

Abnehmbare Glastür zur besseren Reinigung

Facile à nettoyer grâce à la porte vitrée amovible

Fácil de limpiar gracias al vidrio puerta extraíble

Легко очищается благодаря съемному стеклу дверцы



Pre-painted sheet metal structure

Corpo in lamiera preverniciata

Gehäuse aus vorlackiertem Blech

Corps en tôle prépeinte

Cuerpo en chapa prepintada

Предварительно окрашенный корпус из листового металла



Der Elektrobackofen Plus XL von Prismafood ist ein robustes Gerät mit präzisiertem Design, das einfach zu bedienen und dank der ausziehbaren Tür mit Glasfläche unglaublich funktional ist. Plus XL garantiert eine hervorragende Backqualität und extreme Langlebigkeit. Plus XL ist für hervorragende Backergebnisse ausgelegt, die durch die separate Kalibrierung von zwei verschiedenen Betriebstemperaturen für den oberen und unteren Teil mit Werten bis zu 450 °C erzielt werden können.

Le four électrique Prismafood Plus XL est un appareil solide, au design soigné, facile à utiliser et incroyablement fonctionnel grâce à la porte vitrée amovible. Plus XL garantit une excellente qualité de cuisson et une solidité extrême dans le temps. Plus XL est conçu pour permettre une excellente cuisson, pouvant être obtenu en calibrant séparément deux températures de travail différentes pour les parties supérieure et inférieure, avec des valeurs atteignant 450 °C.

El horno Eléctrico Prismafood Plus XL es un instrumento sólido, de cuidadoso design, de uso simple e increíblemente funcional gracias también al vidrio puerta extraíble. Plus XL garantiza gran calidad de cocción y extrema solidez en el tiempo. Plus XL ha sido diseñado para permitir cocciones excelentes que se obtienen calibrando por separado dos temperaturas de ejercicio de distintas para la parte superior y para la inferior, con valores que llegan a 450°C.

Электрическая печь Prismafood Basic XL – надежный прибор с аккуратным дизайном, простой в применении и невероятно практичный благодаря съемному стеклу дверцы. Plus XL гарантирует большое качество готовки и чрезвычайную долговечность. Печь Plus XL разработана так, чтобы гарантировать великолепную готовку путем раздельной настройки двух разных рабочих температур (450°C) в верхней и нижней части.



Integrated heat recirculation system in the cooking chamber

Sistema integrato di recupero di calore in camera di cottura

Integriertes Wärmerückgewinnungssystem im Backraum

Système de récupération de chaleur intégré dans la chambre de cuisson

Sistema de recuperación de calor integrado en la cámara de cocción

Встроенная система рекуперации тепла в варочной камере



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



3 sheathed heating elements on the top and 3 on the bottom

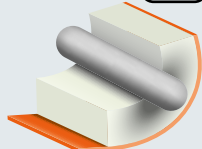
Sono impiegate tre resistenze corazzate nella platea e tre nel cielo

3 Obere und 3 Untere Heizelemente

Sont utilisées trois résistances blindées dans le sol et trois dans le plafond

Se usan tres resistencias blindadas en el fondo y tres en el techo

Используются три укрепленных нижних и три верхних ТЭНа



Working temperature up to 450 degrees

Temperatura di esercizio fino a 450 gradi

Betriebstemperatur bis zu 450 Grad

Température opérationnelle jusqu'à 450 degrés

Temperatura operacional hasta 450 grados

Рабочая температура до 450 градусов



Available on request also with top refractory stone

OPTIONAL

Su richiesta, disponibile nella versione con la pietra refrattaria anche su cielo

Auf Anfrage auch in einer Version mit feuerfestem Stein oben erhältlich

Sur demande, également disponible dans une version avec pierre réfractaire sur la voûte

Previa solicitud, disponible también en versión con piedra refractaria

По запросу возможно исполнение с огнеупорным камнем в верхней части



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

ACCESSORIES FOR OVENS →

PLUS XL can be accessorised with the oven stand or with the "Proving Chamber" unit.

PLUS XL è accessoriabile con il supporto forno oppure con l'unità "Cella di Lievitazione".

PLUS XL kann mit Ofenhalter oder mit der Einheit „Gärschrank“ ausgestattet werden.

PLUS XL peut être équipé du support de four ou avec l'unité "étuve de fermentation".

PLUS XL puede tener como accesorios el soporte del horno o la unidad "Celda de Leudado".

PLUS XL можно дополнить несущим столиком или расстоечной камерой.





Rock wool insulation

Isolamento in lana
di roccia evaporata

Isolierung aus verdampfter
Mineralwolle

Isolation en laine
de roche évaporée

Aislamiento en lana
de roca evaporada

Изоляция из высушенной
минеральной ваты



Internal lighting for constant baking monitoring

Illuminazione interna
per il monitoraggio costante
della cottura

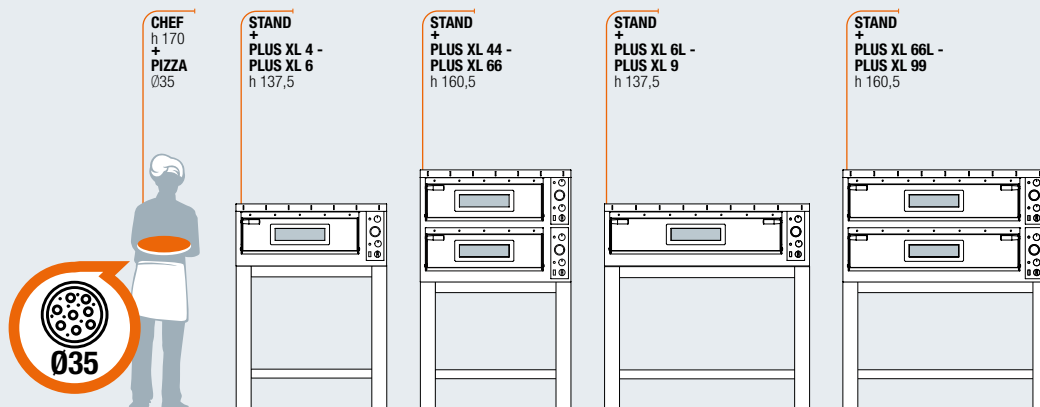
Innenbeleuchtung zur
ständigen Überwachung des
Backvorgangs

Éclairage interne pour
une surveillance constante
de la cuisson

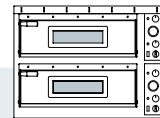
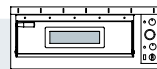
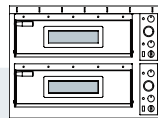
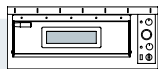
Iluminación interna para
la supervisión constante
de la cocción

Внутреннее освещение
для постоянного контроля
процесса приготовления

SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI

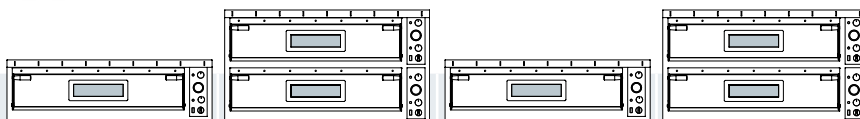


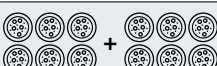
PLUS XL OVENS



MECHANICAL MECCANICO			PLUS XL 4	PLUS XL 44	PLUS XL 6	PLUS XL 66
CHAMBERS CAMERE		n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE		n°				
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER POTENZA		kW	6,0	12,0	9,0	18,0
TOP		W	1000x3	1000x6	1500x3	1500x6
BOTTOM		W	1000x3	1000x6	1500x3	1500x6
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE		volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE		Amp x phase	26,1	52,2	39,1	78,3
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE		Amp x phase	8,7	17,4	13,0	26,1
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE		W D H	cm 72,0 72,0 14,0	72,0 72,0 14,0	72,0 108,0 14,0	72,0 108,0 14,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE		W D H	cm 100,0 96,0 41,5	100,0 96,0 74,5	100,0 132,0 41,5	100,0 132,0 74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO		W D H	cm 102,0 102,0 57,0	102,0 102,0 90,0	106,0 144,0 57,0	106,0 144,0 90,0
NET WEIGHT PESO NETTO		kg	85,0	162,0	115,0	203,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO		kg	98,0	176,0	130,0	220,0
DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE			o	o	o	o
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			o	o	o	o
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			•	•	•	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•	•	•
OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE			o	o	o	o

• As standard | Di serie o Optional | Opzionale



MECHANICAL MECCANICO		PLUS XL 6L		PLUS XL 66L		PLUS XL 9		PLUS XL 99	
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE	n°	1	2	1	2			
	n°								
	WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450			
	POWER POTENZA	kW	9,0	18,0	13,2	26,4			
	TOP	W	1500x3	1500x6	2200x3	2200x6			
	BOTTOM	W	1500x3	1500x6	2200x3	2200x6			
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400			
	ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	39,1	78,3	57,4	114,8			
	ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	13,0	26,1	19,1	38,3			
	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	 W  D  H	cm 108,0 72,0 14,0	108,0 72,0 14,0	108,0 108,0 14,0	108,0 108,0 14,0			
	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	 W  D  H	cm 136,0 96,0 41,5	136,0 96,0 74,5	136,0 132,0 41,5	136,0 132,0 74,5			
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W  D  H	cm 144,0 106,0 57,0	144,0 106,0 90,0	142,0 144,0 57,0	142,0 144,0 90,0			
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	117,0	211,0	170,0	269,0			
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	135,0	232,0	220,0	300,0			
	DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE		o	o	o	o			
	12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		o	o	o	o			
	INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		•	•	•	•			
	REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•	•	•			
	OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE		o	o	o	o			

● **As standard** | Di serie ○ **Optional** | Optional

SUPERIOR XL GLASS

 ELECTRIC OVENS

 MECHANICAL
MECCANICO

 CHAMBERS
1-2 CAMERE

MAX 450°  WORKING
TEMPERATURE
TEMPERATURA
D'ESERCIZIO



**ALWAYS PERFECT
BAKING RESULTS**
COTTURE OTTIMALI,
SEMPRE

The 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, cooking surface in refractory stones, sheathed heating elements, internal lighting, rock wool insulation, stainless steel large handle, 4 cm thick door with double glass, smoke exit knob. The oven is made in stainless steel and prepainted steel. The design is enriched by a little hood, which makes the oven elegant.

Il forno elettrico 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. È dotato di piano di cottura in pietra refrattaria, isolamento in lana di roccia evaporata, resistenze corazzate, illuminazione interna, maniglione in acciaio inossidabile e manopola per scarico fumi. La porta ha uno spessore di 4 cm con doppio vetro. Superior XL Glass è costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Design curato e caratterizzato dalla cappa superiore.

OPTIONAL



On request available in digital version

A richiesta anche nella versione digitale

Auf Anfrage auch in der digitalen Version erhältlich

Version numérique disponible sur demande

A pedido también en la versión digital

На заказ возможна поставка цифровой версии

DESIGNED FOR

Tray-baked or peel-baked pizzas, classic pizzas, medium and large pizzerias, takeaway and restaurants

Pizza in teglia o in pala, pizza classica, pizzerie medie e grandi, take away e ristoranti



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



Equipped with smoke exit knob

Dotato di manopola per scarico fumi

Ausgestattet mit einem Drehknopf für die Dampfableitung

Équipé d'une manette pour l'évacuation des fumées

Provisto de empuñadura para descarga de humos

Оснащена рукояткой для выпуска пара



The design is enriched by a little hood, which makes the oven elegant

Design curato caratterizzato dalla cappetta superiore

Raffiniertes Design mit einer kleinen Abzugshaube an der Oberseite

Design soigné et caractérisé par la petite hotte supérieure

Diseño cuidado y caracterizado por la campana superior

Аккуратный дизайн, характеризующийся верхней крышковой вытяжкой.



Pre-painted sheet metal structure

Corpo in lamiera preverniciata

Gehäuse aus vorlackiertem Blech

Corps en tôle prépeinte

Cuerpo en chapa prepintada

Предварительно окрашенный корпус из листового металла



4 cm thick door with double glass

Spessore porta di 4 cm con doppio vetro

Türstärke 4 cm mit Doppelverglasung

Épaisseur de porte de 4 cm avec double vitrage

Espesor de la puerta de cm 4 con doble vidrio

Толщина дверцы – 4 мм с двойным стеклом

Der Elektrobackofen Superior XL Glas garantiert dank seiner hervorragenden Eigenschaften optimale Backergebnisse. Der Ofen ist mit einer speziellen hitzegeeigneten Dichtung für eine optimale Isolierung ausgestattet. Er ist mit einem Kochfeld aus feuerfestem Stein, Isolierung aus aufgedampfter Steinwolle, armierten Widerständen, Griff aus Edelstahl und Drehknopf zur Dampfableitung ausgestattet. Die Tür hat eine Stärke von 4 cm mit Doppelverglasung. Superior XL Glass besteht aus Edelstahl und vorlackiertem Blech. Sorgfältiges Design mit Haube an der Oberseite.

Le four électrique Superior XL Glass garantit une cuisson optimale grâce à ses excellentes caractéristiques. Le four est équipé d'un joint thermique spécial pour une isolation optimale. Il est équipé d'un plan de cuisson en pierre réfractaire, d'une isolation en laine de roche évaporée, de résistances blindées, d'un éclairage intérieur, d'une poignée en acier inox et d'une manette pour l'évacuation des fumées. La porte mesure 4 cm d'épaisseur avec double vitrage. Superior XL Glass est fabriqué en acier inox et en tôle prépeinte. Design soigné et caractérisé par la hotte supérieure.

El horno eléctrico Superior XL Glass garantiza cocciones óptimas gracias a sus excelentes características. El horno dispone de una empaquetadura especial que conserva el calor para un aislamiento óptimo. Dispone de un plano de cocción de piedra refractaria, aislamiento en lana de roca evaporada, resistencias acorazadas, iluminación interna, barra de acero inoxidable y empuñadura para evacuación de humos. La puerta tiene un espesor de cm 4 con doble vidrio. Superior XL Glass está fabricado en acero inox y en chapa pre barnizada. Design cuidadoso y caracterizado por la capa superior.

Электрическая печь Superior XL Glass гарантирует оптимальную готовку благодаря исключительным характеристикам. Печь имеет специальное уплотнение для оптимальной изоляции и сохранения тепла. Оснащена варочной поверхностью из огнеупорного камня, изоляцией из высушенной минеральной ваты, армированными нагревательными элементами, внутренним освещением, ручкой из нержавеющей стали и рукояткой для выпуска пара. Толщина дверцы – 4 мм с двойным стеклом Superior XL Glass изготовлена из нержавеющей стали и предварительно окрашенного стального листа. Аккуратный дизайн отличает небольшой капюшон сверху.

SUPERIOR XL GLASS OVENS



Integrated heat recirculation system in the cooking chamber

Sistema integrato di recupero di calore in camera di cottura

Integriertes Wärmerückgewinnungssystem im Backraum

Système de récupération de chaleur intégré dans la chambre de cuisson

Sistema de recuperación de calor integrado en la cámara de cocción

Встроенная система рекуперации тепла в варочной камере



Special door gasket for better insulation

Speciale guarnizione di tenuta calore per un isolamento ottimale

Spezielle hitzegeeignete Dichtung

Joint d'étanchéité spécial de chaleur

Empaquetadura especial de conservación del calor

Специальное уплотнение для сохранения тепла



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



With sheathed heating elements

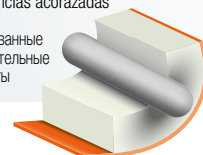
Resistenze corazzate

Gepanzerte Widerstände

Résistances cuirassées

Resistencias acorazadas

Армированные нагревательные элементы



Working temperature up to 450 degrees

Temperatura di esercizio fino a 450 gradi

Betriebstemperatur bis zu 450 Grad

Température opérationnelle jusqu'à 450 degrés

Temperatura operacional hasta 450 grados

Рабочая температура до 450 градусов



OPTIONAL

Available on request also with top refractory stone

Su richiesta, disponibile nella versione con la pietra refrattaria anche su cielo

Auf Anfrage auch in einer Version mit feuerfestem Stein oben erhältlich

Sur demande, également disponible dans une version avec pierre réfractaire sur la voûte

Previa solicitud, disponible también en versión con piedra refractaria

По запросу возможно исполнение с огнеупорным камнем в верхней части



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

ACCESSORIES FOR OVENS

SUPERIOR XL GLASS can be accessorised with the oven stand or with the "Proving Chamber" unit.

Accessoriabile con il supporto forno oppure con l'unità "Cella di Lievitazione".

SUPERIOR XL GLASS kann mit Ofenhalter oder mit der Einheit „Gärschrank“ ausgestattet werden.

SUPERIOR XL GLASS peut être équipé du support de four ou avec l'unité "étuve de fermentation".

SUPERIOR XL GLASS puede tener como accesorios el soporte del horno o la unidad "Celda de Leudado".

SUPERIOR XL GLASS можно дополнить несущим столиком или расстоечной камерой.





Rock wool insulation

Isolamento in lana
di roccia evaporata

Isolierung aus verdampfter
Mineralwolle

Isolation en laine
de roche évaporée

Aislamiento en lana
de roca evaporada

Изоляция из высушенной
минеральной ваты



Internal lighting for constant baking monitoring

Illuminazione interna
per il monitoraggio costante
della cottura

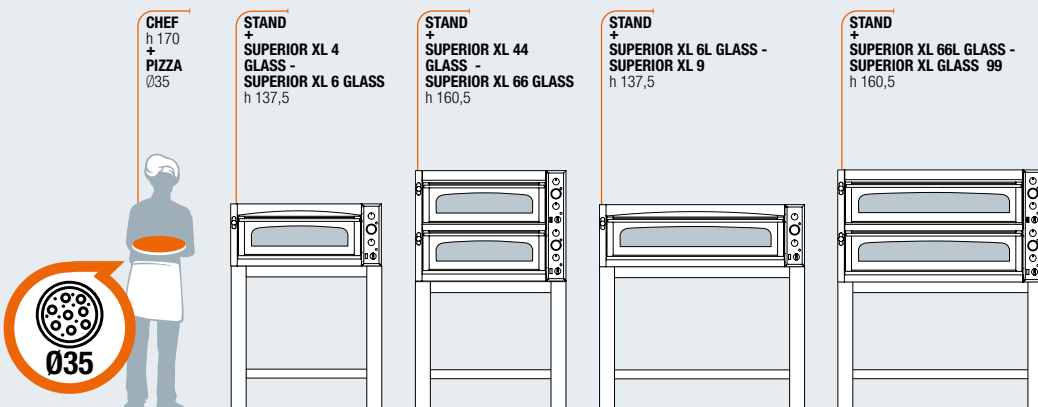
Innenbeleuchtung zur
ständigen Überwachung des
Backvorgangs

Éclairage interne pour
une surveillance constante
de la cuisson

Iluminación interna para
la supervisión constante
de la cocción

Внутреннее освещение
для постоянного контроля
процесса приготовления

SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI



Inner dimensions are unchanged for TR except for Superior XL Glass

Dimensioni interne invariate per TR
tranne che per Superior XL Glass

Die internen Dimensionen sind bei TR
unverändert mit Ausnahme von Superior
XL Glass

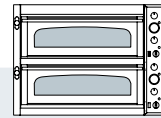
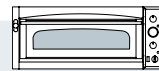
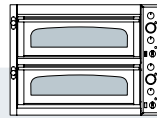
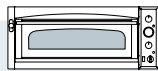
Les dimensions internes restent les mêmes
pour TR, sauf pour Superior XL Glass

Las medidas internas son las mismas
para TR, salvo para Superior XL Glass

Внутренние размеры одинаковые для TR,
за исключением Superior XL Glass

(W. -3 cm width / D. -1,5 cm)

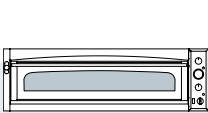
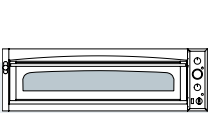
SUPERIOR XL GLASS OVENS



			SUPERIOR XL			
			4 GLASS	44 GLASS	6 GLASS	66 GLASS
 MECHANICAL MECCANICO						
 CHAMBERS CAMERE	 035	n°	1	2	1	2
 PIZZE PIZZE		n°				
 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C		50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
 POWER POTENZA	kW		6,0	12,0	9,0	18,0
 TOP	W		1000x3	1000x6	1500x3	1500x6
 BOTTOM	W		1000x3	1000x6	1500x3	1500x6
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt		230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
 ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase		26,1	52,2	39,1	78,3
 ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase		8,7	17,4	13,0	26,1
 INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	 W	cm	72,0	72,0	72,0	72,0
	 D		72,0	72,0	108,0	108,0
	 H		14,0	14,0	14,0	14,0
 EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	 W	cm	100,0	100,0	100,0	100,0
	 D		94,0	94,0	130,0	130,0
	 H		41,5	74,5	41,5	74,5
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W	cm	102,0	102,0	106,0	106,0
	 D		102,0	102,0	144,0	144,0
	 H		57,0	90,0	57,0	90,0
 NET WEIGHT PESO NETTO	kg		85,4	154,4	115,0	189,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg		98,5	168,8	130,0	206,0
 DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE			o	o	o	o
 12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			o	o	o	o
 INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			•	•	•	•
 REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•	•	•
 OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE			o	o	o	o

• As standard | Di serie o Optional | Opzionale



									
 MECHANICAL MECCANICO		 Ø35	SUPERIOR XL 6L GLASS	SUPERIOR XL 66L GLASS	SUPERIOR XL 9 GLASS	SUPERIOR XL 99 GLASS			
 CHAMBERS CAMERE	n°		1	2	1	2			
 PIZZE PIZZE	n°								
 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C		50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450			
 POWER POTENZA	kW		9,0	18,0	13,2	26,4			
 TOP	W		1500x3	1500x6	2200x3	2200x6			
 BOTTOM	W		1500x3	1500x6	2200x3	2200x6			
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt		230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400			
 ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase		39,1	78,3	57,4	114,8			
 ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase		13,0	26,1	19,1	38,3			
 INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	 W  D  H	cm	108,0 72,0 14,0	108,0 72,0 14,0	108,0 108,0 14,0	108,0 108,0 14,0			
 EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	 W  D  H	cm	136,0 94,0 41,5	136,0 94,0 74,5	136,0 130,0 41,5	136,0 130,0 74,5			
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W  D  H	cm	144,0 106,0 57,0	144,0 106,0 90,0	142,0 144,0 57,0	142,0 144,0 90,0			
 NET WEIGHT PESO NETTO	kg		119,8	218,0	170,0	307,0			
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg		138,0	239,0	190,0	340,0			
 DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE			o	o	o	o			
 12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			o	o	o	o			
 INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			•	•	•	•			
 REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•	•	•			
 OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE			o	o	o	o			

● **As standard** | Di serie ○ **Optional** | Optional

TRAYS

⚡ ELECTRIC OVENS

TRAYS



Perfect for baking trays and multipurpose with optional steamer

Ideale per la cottura della pizza in teglia e multiuso con optional vaporiera

Ideal zum Backen von Pizzen in Backblechen und vielseitig einsetzbar mit optionalem Dampfgarer

Idéal pour les plaques à pizza et polyvalent avec générateur de vapeur sur demande

Ideal para bandejas y multifunción con generador de vapor opcional

Идеально подходит для выпечки пиццы на противнях и универсальна с дополнительной пароваркой

TRAYS GLASS



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

THE ADVANTAGES OF A COMPLETE PRODUCT ASSORTMENT

IL VANTAGGIO DI UN ASSORTIMENTO COMPLETO

Trays line offers a wide range of solutions to meet the most demanding cooking needs. The ovens are multifunctional thanks to the optional steamer and are particularly suitable for baking on trays. Trays series is available with two baking chamber heights, Trays and Trays Alto, the wide glass door version, Trays Glass, and the double glass door version for better heat insulation.

La linea Trays offre una vasta gamma di soluzioni per soddisfare le più specifiche esigenze di cottura. I forni sono multifunzione grazie all'optional vaporiera e sono particolarmente adatti per la cottura su teglia. La gamma Trays è disponibile con camera di cottura di due altezze, Trays e Trays Alto, la variante con vetro di ampie dimensioni, Trays Glass, e quella dotata di doppio vetro per un migliore isolamento termico.

Tray-baked or peel-baked pizzas, classic pizzas, medium and large pizzerias, takeaway and restaurants

Pizza in teglia o in pala, pizza classica, pizzerie medie e grandi, take away e ristoranti

TRAYS DOUBLE GLASS



Featuring double glass for better heat insulation

Con doppio vetro per un migliore isolamento termico

Mit Doppelverglasung für bessere Wärmedämmung

Double vitrage pour une meilleure isolation thermique

Con doble cristal para un mejor aislamiento térmico

С двойным остеклением для лучшей теплоизоляции



Die Produktreihe Trays bietet eine breite Palette von Lösungen für die spezifischsten Backanforderungen. Die Öfen sind dank des optionalen Dampfgarers multifunktional und eignen sich besonders zum Backen auf Blechen. Die Produktreihe Trays ist mit einem Backraum in zwei Höhen, Trays und Trays Alto, der großen Glasvariante Trays Glass und der doppelt verglasten Variante für eine bessere Wärmedämmung erhältlich.

La gamme Trays offre un large éventail de solutions pour répondre aux besoins de cuisson les plus spécifiques. Les fours sont multifonctionnels grâce au générateur de vapeur disponible sur demande et sont particulièrement adaptés à la cuisson sur des plaques à pizza. La gamme Trays est disponible avec deux hauteurs de chambre de cuisson, Trays et Trays Alto, la variante à grande vitre, Trays Glass, et la variante à double vitrage pour une meilleure isolation thermique.

La línea Trays ofrece una amplia gama de soluciones para satisfacer las necesidades de cocción más exigentes. Los hornos son multifuncionales gracias al vaporizador opcional y están especialmente indicados para la cocción en bandejas. La gama Trays está disponible con dos alturas de cámara de cocción, Trays y Trays Alto, la variante con cristal grande, Trays Glass, y la variante de doble cristal para un mejor aislamiento térmico.

Линия "Trays" предлагает широкий спектр решений для удовлетворения самых специфических требований к приготовлению пищи. Печи multifunctionalны благодаря опциональной пароварке и особенно удобны для выпечки на противнях. Серия Trays выпускается с варочной камерой двух высот - Trays и Trays Alto, вариантом с большим стеклом - Trays Glass, а также вариантом с двойным остеклением для лучшей теплоизоляции.



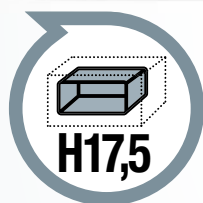
TRAYS

 ELECTRIC OVENS

 MECHANICAL
MECCANICO

 CHAMBERS
1-2 CAMERE

MAX 450°  WORKING
TEMPERATURE
TEMPERATURA
D'ESERCIZIO



**MAXIMUM
FLEXIBILITY**
IL MASSIMO
DELLA FLESSIBILITÀ

Trays ovens represent the maximum Prismafood flexibility. They can contain from two to ten 40x60 cm trays. The technical features make them an extremely valued solution for those clients who require a multi-use product. Steam generator on request.

I forni della linea Trays rappresentano il massimo della flessibilità della proposta Prismafood consentendo l'inserimento da due a dieci teglie del formato 40x60 cm. Le caratteristiche tecniche li rendono una soluzione di alto profilo per i clienti che desiderano un prodotto multi-uso. Su richiesta aggiunta Vaporiera.

OPTIONAL



On request available in digital version

A richiesta anche nella versione digitale

Auf Anfrage auch in der digitalen Version erhältlich

Version numérique disponible sur demande

A pedido también en la versión digital

На заказ возможна поставка цифровой версии



Steamer available for multifunction use

Disponibile con vaporiera per un utilizzo multifunzione

Erhältlich mit Dampfgarer für den verschiedene Zwecke

Disponible avec générateur de vapeur pour une utilisation multifonctionnelle

Disponible con generador de vapor para un uso multifuncional

Поставляется с отпаривателем для многоцелевого использования

OPTIMIZED FOR



Baking tray 40x60cm

Teglia del formato 40x60cm



DESIGNED FOR

Tray-baked or peel-baked pizzas, classic pizzas, pizzerias, bakeries, and restaurants
Pizza in teglia o in pala, pizza classica, pizzerie, panetterie e ristoranti



Stainless steel front

Frontale in acciaio inox

Front aus rostfreiem Stahl

Façade en acier inoxydable

Frente de acero inoxidable

Передняя панель из нержавеющей стали



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



Pre-painted sheet metal structure

Corpo in lamiera preverniciata

Gehäuse aus vorlackiertem Blech

Corps en tôle prépeinte

Cuerpo en chapa prepintada

Предварительно окрашенный корпус из листового металла

Die Öfen der Serie Trays stellen die maximale Flexibilität des Angebots von Prismafood dar und ermöglichen die Aufnahme von zwei bis zehn Blechen in der Größe von 40 x 60 cm. Aufgrund der technischen Merkmale sind sie eine hochkarätige Lösung für Kunden, die ein Mehrzweckprodukt benötigen. Auf Wunsch kann die Dampfgarfunktion hinzugefügt werden.

Les fours de la ligne Trays représentent la flexibilité maximale de la proposition Prismafood, permettant l'insertion de deux à dix plaques de 40x60 cm. Les caractéristiques techniques en font une solution de premier plan pour les clients qui souhaitent un produit multi-usage. Générateur de vapeur disponible sur demande.

Los hornos de la línea Trays representan lo máximo en flexibilidad de la propuesta Prismafood permitiendo la inserción de dos a diez bandejas formato cm 40x60. Las características técnicas los hacen una solución de alto perfil para los clientes que desean un producto multiuso. A pedido adicional Vapor.

Печи линии Trays – яркий пример максимальной приспособляемости изделий Prismafood, позволяющий использовать от двух до десяти противней формата 40x60 см. Благодаря техническим характеристикам печи линии Trays представляют собой решение высокого уровня для клиентов, предпочитающих многоцелевые изделия. На заказ добавляется Парогенератор.



With sheathed heating elements

Resistenze corazzate
Gepanzerte Widerstände

Résistances cuirassées
Resistencias acorazadas

Армированные
нагревательные
элементы



Working temperature up to 450 degrees

Temperatura di esercizio fino a 450 gradi

Betriebstemperatur bis zu 450 Grad

Température opérationnelle jusqu'à 450 degrés

Temperatura operacional hasta 450 grados

Рабочая температура до 450 градусов



IDEALE PER LA COTTURA IN TEGLIA

IDEALE PER LA COTTURA IN TEGLIA

A multifunctional oven, perfect not only for baking pizzas, but also for preparing bakery products and heating food.

Un forno multifunzionale, perfetto non solo per la cottura della pizza, ma anche per preparare prodotti per la panificazione e riscaldare vivande.

Ein multifunktionaler Ofen, der sich nicht nur zum Backen von Pizzen eignet, sondern auch für die Zubereitung von Backwaren und das Erwärmen von Speisen.

Un four multifonctionnel, parfait non seulement pour cuire des pizzas, mais aussi pour préparer des produits de boulangerie et réchauffer des aliments.

Un horno multifuncional, perfecto tanto para hacer pizzas como para preparar productos de panadería y calentar alimentos.

Многофункциональная печь, идеально подходящая не только для выпечки пиццы, но и для приготовления хлебобулочных изделий и разогрева пищи.



Available on request also with top refractory stone

Su richiesta, disponibile nella versione con la pietra refrattaria anche su cielo

Auf Anfrage auch in einer Version mit feuerfestem Stein oben erhältlich

Sur demande, également disponible dans une version avec pierre réfractaire sur la voûte

Prevía solicitud, disponible también en versión con piedra refractaria

По запросу возможно исполнение с огнеупорным камнем в верхней части



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

ACCESSORIES FOR OVENS

TRAYS can be accessorised with the oven stand or with the "Proving Chamber" unit.

Accessoriabile con il supporto forno oppure con l'unità "Cella di Lievitazione".

TRAYS kann mit Ofenhalter oder mit der Einheit „Gärschrank“ ausgestattet werden.

TRAYS peut être équipé du support de four ou avec l'unité "étuve de fermentation".

TRAYS puede tener como accesorios el soporte del horno o la unidad "Celda de Leudado".

TRAYS можно дополнить несущим столиком или расстоечной камерой.





**Internal lighting
for constant baking
monitoring**

Illuminazione interna
per il monitoraggio costante
della cottura

Innenbeleuchtung zur
ständigen Überwachung des
Backvorgangs

Éclairage interne pour
une surveillance constante
de la cuisson

Iluminación interna para
la supervisión constante
de la cocción

Внутреннее освещение
для постоянного контроля
процесса приготовления



Rock wool insulation

Isolamento in lana
di roccia evaporata

Isolierung aus verdampfter
Mineralwolle

Isolation en laine
de roche évaporée

Aislamiento en lana
de roca evaporada

Изоляция из высушенной
минеральной ваты



**Steamer available
for multifunctional use**
OPTIONAL

Disponibile con vaporiera
per un utilizzo multifunzione

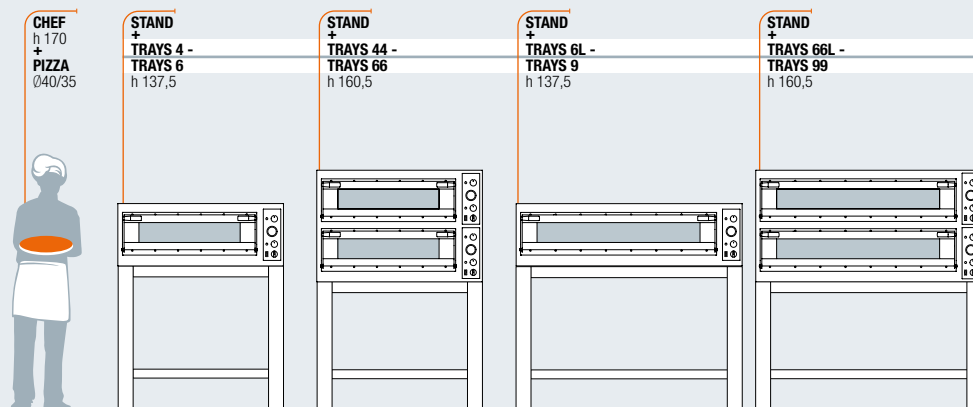
Erhältlich mit Dampfgarer
für den verschiedene
Zwecke

Disponible avec générateur
de vapeur pour une utilisation
multifonctionnelle

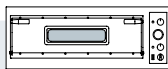
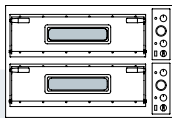
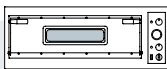
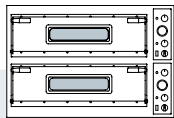
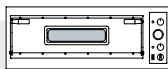
Disponible con generador de
vapor para un uso multifuncional

Поставляется с
отпаривателем для
многоцелевого использования

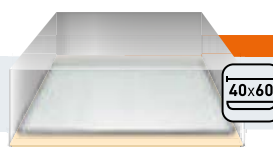
SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI



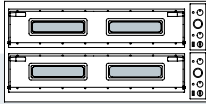
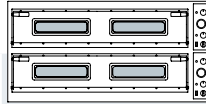
TRAYS OVENS

							
							
	MECHANICAL MECCANICO	TRAYS 4		TRAYS 44		TRAYS 6	
	CHAMBERS CAMERE	n°	1		2	1	
	PIZZE PIZZE	n°		 + 			
	TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°		 + 			
	WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
	POWER POTENZA	kW	6,9	13,8	10,2	20,4	
	TOP	W	1150x3	1150x6	1700x3	1700x6	
	BOTTOM	W	1150x3	1150x6	1700x3	1700x6	
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400	
	ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	30,0	60,0	44,3	88,7	
	ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	10,0	20,0	14,8	29,6	
	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm	82,0	82,0	82,0	82,0	
		D cm	84,0	84,0	108,0	108,0	
		H cm	17,5	17,5	17,5	17,5	
	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm	110,0	110,0	110,0	110,0	
		D cm	108,0	108,0	132,0	132,0	
		H cm	41,5	74,5	41,5	74,5	
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	116,0	116,0	119,0	119,0	
		D cm	116,0	116,0	143,0	143,0	
		H cm	57,0	90,0	57,0	90,0	
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	98,0	154,0	123,0	220,0	
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	114,0	171,0	145,0	236,0	
	DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE		o	o	o	o	
	12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		o	o	o	o	
	INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		•	•	•	•	
	REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•	•	•	
	OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE		o	o	o	o	
	STEAM GENERATOR VAPORIERA		o	o	o	o	

• As standard | Di serie o Optional | Opzionale

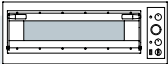
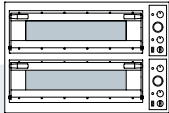
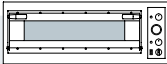
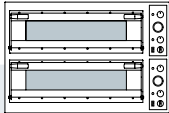
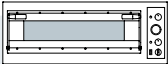


H17,5

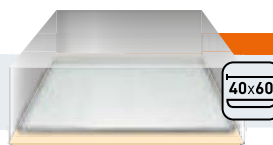
									
 MECHANICAL MECCANICO		TRAYS 6L		 TRAYS 66L		TRAYS 9		 TRAYS 99	
 CHAMBERS CAMERE	n°	1	 Ø40	2	1	 Ø35	2		
 PIZZE PIZZE	n°		 + 			 + 			
 TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°		 + 			 + 			
 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450	50 - 450		50 - 450	50 - 450			
 POWER POTENZA	kW	10,2	20,4		15,3	30,6			
 TOP	W	1700x3	1700x6		2550x3	2550x6			
 BOTTOM	W	1700x3	1700x6		2550x3	2550x6			
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400		230 - 400	230 - 400			
 ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	44,3	88,7		66,5	133,0			
 ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	14,8	29,6		22,2	44,3			
 INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	 W cm	123,0	123,0		123,0	123,0			
	 D cm	84,0	84,0		108,0	108,0			
	 H cm	17,5	17,5		17,5	17,5			
 EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	 W cm	150,0	150,0		150,0	150,0			
	 D cm	108,0	108,0		132,0	132,0			
	 H cm	41,5	74,5		41,5	74,5			
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W cm	154,0	154,0		158,0	158,0			
	 D cm	114,0	114,0		142,0	142,0			
	 H cm	57,0	90,0		57,0	90,0			
 NET WEIGHT PESO NETTO	kg	127,0	225,0		178,0	307,0			
 GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	144,0	247,0		207,0	340,0			
 DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE		o	o		o	o			
 12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		o	o		o	o			
 INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		•	•		•	•			
 REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•		•	•			
 OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE		o	o		o	o			
 STEAM GENERATOR VAPORIERA		o	o		o	o			

• As standard | Di serie o Optional | Opzionale

TRAYS GLASS OVENS

							
							
	MECHANICAL MECCANICO	TRAYS 4 GLASS		TRAYS 44 GLASS		TRAYS 6 GLASS	
	CHAMBERS CAMERE	n°	1		2		2
	PIZZE PIZZE	n°					
	TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°					
	WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
	POWER POTENZA	kW	6,9	13,8	10,2	20,4	20,4
	TOP	W	1150x3	1150x6	1700x3	1700x6	1700x6
	BOTTOM	W	1150x3	1150x6	1700x3	1700x6	1700x6
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
	ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	30,0	60,0	44,3	88,7	88,7
	ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	10,0	20,0	14,8	29,6	29,6
	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm	82,0	82,0	82,0	82,0	82,0
		D cm	84,0	84,0	108,0	108,0	108,0
		H cm	17,5	17,5	17,5	17,5	17,5
	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm	110,0	110,0	110,0	110,0	110,0
		D cm	108,0	108,0	132,0	132,0	132,0
		H cm	41,5	74,5	41,5	74,5	74,5
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	115,0	115,0	118,0	118,0	118,0
		D cm	115,0	115,0	142,0	142,0	142,0
		H cm	57,0	90,0	57,0	90,0	90,0
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	98,0	172,0	123,0	220,0	220,0
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	114,0	189,0	145,0	236,0	236,0
	DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE		o	o	o	o	o
	12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		o	o	o	o	o
	INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		•	•	•	•	•
	REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•	•	•	•
	OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE		o	o	o	o	o
	STEAM GENERATOR VAPORIERA		o	o	o	o	o

• As standard | Di serie ○ Optional | Opzionale



H17,5

MECHANICAL MECCANICO	CHAMBERS CAMERE	n°	TRAYS 6L GLASS		TRAYS 66L GLASS		TRAYS 9 GLASS		TRAYS 99 GLASS	
			1	2	1	2	1	2	1	2
	PIZZE PIZZE	n°	4	8	8	16	4	8	4	8
	TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°	2	4	2	4	2	4	2	4
	WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
	POWER POTENZA	kW	10,2	20,4	15,3	30,6	15,3	30,6	15,3	30,6
	TOP	W	1700x3	1700x6	2550x3	2550x6	2550x3	2550x6	2550x3	2550x6
	BOTTOM	W	1700x3	1700x6	2550x3	2550x6	2550x3	2550x6	2550x3	2550x6
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
	ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	44,3	88,7	66,5	133,0	66,5	133,0	66,5	133,0
	ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	14,8	29,6	22,2	44,3	22,2	44,3	22,2	44,3
		W cm	123,0	123,0	123,0	123,0	123,0	123,0	123,0	123,0
		D cm	84,0	84,0	108,0	108,0	108,0	108,0	108,0	108,0
		H cm	17,5	17,5	17,5	17,5	17,5	17,5	17,5	17,5
		W cm	150,0	150,0	150,0	150,0	150,0	150,0	150,0	150,0
		D cm	108,0	108,0	132,0	132,0	132,0	132,0	132,0	132,0
		H cm	41,5	74,5	41,5	74,5	41,5	74,5	41,5	74,5
		W cm	154,0	154,0	158,0	158,0	158,0	158,0	158,0	158,0
		D cm	114,0	114,0	142,0	142,0	142,0	142,0	142,0	142,0
		H cm	57,0	90,0	57,0	90,0	57,0	90,0	57,0	90,0
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	127,0	225,0	178,0	307,0	178,0	307,0	178,0	307,0
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	144,0	247,0	207,0	340,0	207,0	340,0	207,0	340,0
	DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE		o	o	o	o	o	o	o	o
	12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		o	o	o	o	o	o	o	o
	INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		•	•	•	•	•	•	•	•
	REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•	•	•	•	•	•	•
	OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE		o	o	o	o	o	o	o	o
	STEAM GENERATOR VAPORIERA		o	o	o	o	o	o	o	o

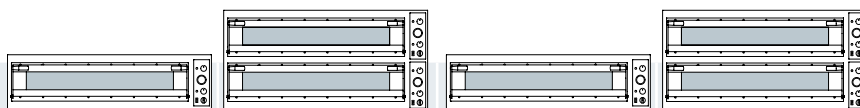
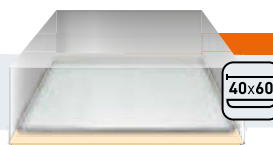
• As standard | Di serie o Optional | Opzionale

TRAYS DOUBLE GLASS OVENS



MECHANICAL MECCANICO		TRAYS 4 D-GLASS	TRAYS 44 D-GLASS	TRAYS 6 D-GLASS	TRAYS 66 D-GLASS
CHAMBERS CAMERE	n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE	n°	4	4 + 4	6	6 + 6
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°	2	2 + 2	2	2 + 2
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER POTENZA	kW	6,9	13,8	10,2	20,4
TOP	W	1150x3	1150x6	1700x3	1700x6
BOTTOM	W	1150x3	1150x6	1700x3	1700x6
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	30,0	60,0	44,3	88,7
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	10,0	20,0	14,8	29,6
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm	82,0	82,0	82,0	82,0
	D cm	84,0	84,0	108,0	108,0
	H cm	17,5	17,5	17,5	17,5
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm	110,0	110,0	110,0	110,0
	D cm	108,0	108,0	132,0	132,0
	H cm	41,5	74,5	41,5	74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	115,0	115,0	118,0	118,0
	D cm	115,0	115,0	142,0	142,0
	H cm	57,0	90,0	57,0	90,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	98,0	172,0	123,0	220,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	114,0	189,0	145,0	236,0
DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE		o	o	o	o
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		o	o	o	o
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		•	•	•	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•	•	•
OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE		o	o	o	o
STEAM GENERATOR VAPORIERA		o	o	o	o

• As standard | Di serie o Optional | Opzionale



			TRAYS 6L D-GLASS		TRAYS 66L D-GLASS		TRAYS 9 D-GLASS		TRAYS 99 D-GLASS	
			1	2	1	2	1	2	1	2
MECHANICAL MECCANICO										
CHAMBERS CAMERE	n°		1	2	1	2	1	2	1	2
PIZZE PIZZE	n°		4	8	4	8	4	8	4	8
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°		2	4	2	4	2	4	2	4
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C		50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER POTENZA	kW		10,2	20,4	15,3	30,6				
TOP	W		1700x3	1700x6	2550x3	2550x6				
BOTTOM	W		1700x3	1700x6	2550x3	2550x6				
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt		230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400				
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase		44,3	88,7	66,5	133,0				
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase		14,8	29,6	22,2	44,3				
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W	cm	123,0	123,0	123,0	123,0				
	D	cm	84,0	84,0	108,0	108,0				
	H	cm	17,5	17,5	17,5	17,5				
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W	cm	150,0	150,0	150,0	150,0				
	D	cm	108,0	108,0	132,0	132,0				
	H	cm	41,5	74,5	41,5	74,5				
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W	cm	154,0	154,0	158,0	158,0				
	D	cm	114,0	114,0	142,0	142,0				
	H	cm	57,0	90,0	57,0	90,0				
NET WEIGHT PESO NETTO	kg		127,0	225,0	178,0	307,0				
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg		144,0	247,0	207,0	340,0				
DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE			o	o	o	o				
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			o	o	o	o				
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			•	•	•	•				
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•	•	•				
OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE			o	o	o	o				
STEAM GENERATOR VAPORIERA			o	o	o	o				

• As standard | Di serie o Optional | Opzionale

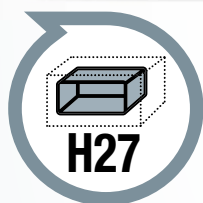
TRAYS ALTO

 ELECTRIC OVENS

 MECHANICAL
MECCANICO

 CHAMBER
CAMERA
1

 WORKING
TEMPERATURE
TEMPERATURA
D'ESERCIZIO
MAX 450°



**MORE SPACE,
MAXIMUM
FLEXIBILITY**
PIÙ SPAZIO, MASSIMA
FLESSIBILITÀ

Trays Alto ovens represent the utmost flexibility of the Prismafood line. Their technical features and optional steamer make them a high-quality solution for customers who want a multipurpose product. This version is equipped with a chamber with an increased height of 9.5 cm compared to the other models (total height 27 cm), allowing more voluminous foods to be cooked.

I forni della linea Trays Alto rappresentano il massimo della flessibilità della proposta Prismafood. Le caratteristiche tecniche e l'optional vaporiera li rendono una soluzione di alto profilo per i clienti che desiderano un prodotto multi-uso. Questa versione è dotata di una camera con altezza aumentata di 9,5 cm rispetto agli altri modelli (altezza complessiva 27cm) consentendo di cuocere alimenti più voluminosi.

OPTIONAL



On request available in digital version

A richiesta anche nella versione digitale

Auf Anfrage auch in der digitalen Version erhältlich

Version numérique disponible sur demande

A pedido también en la versión digital

На заказ возможна поставка цифровой версии



Steamer available for multifunctional use

Disponibile con vaporiera per un utilizzo multifunzione

Erhältlich mit Dampfgarer für den verschiedene Zwecke

Disponible avec générateur de vapeur pour une utilisation multifonctionnelle

Disponible con generator de vapor para un uso multifuncional

Поставляется с отпаривателем для многоцелевого использования

OPTIMIZED FOR

40x60



Baking tray 40x60cm
Teglia del formato 40x60cm

DESIGNED FOR

Tray-baked or peel-baked pizzas, classic pizzas,
multipurpose even for voluminous food
Pizza in teglia o in pala, pizza classica,
multiuso anche per cibi voluminosi



Stainless steel front

Frontale in acciaio inox

Front aus rostfreiem Stahl

Façade en acier inoxydable

Frente de acero inoxidable

Передняя панель из нержавеющей стали



Available with glass door for maximum interior visibility

Disponibile nella versione con porta a vetro per una massima visibilità interna

Erhältlich mit Glastür für maximale Innenraumsicht

Disponible en version avec porte vitrée pour une visibilité maximale à l'intérieur

Disponibile en la versión con puerta de cristal para una máxima visibilidad interior

Доступна версия со стеклянной дверью для максимального внутреннего обзора



Pre-painted sheet metal structure

Corpo in lamiera preverniciata

Gehäuse aus vorlackiertem Blech

Corps en tôle prépeinte

Cuerpo en chapa prepintada

Предварительно окрашенный корпус из листового металла



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



Die Öfen der Produktreihe Trays Alto sind das Nonplusultra an Flexibilität im Angebot von Prismafood. Die technischen Merkmale und der optionale Dampfgarer machen diese Öfen zu einer hochwertigen Lösung für Kunden, die ein vielseitig einsetzbares Produkt wünschen. Diese Version ist mit einer um 9,5 cm höheren Kammer als die anderen Modelle ausgestattet (Gesamthöhe 27 cm), was das Backen von größeren Lebensmitteln ermöglicht.

La série Trays Alto représente le maximum de la flexibilité Prismafood. Ses caractéristiques techniques et la possibilité de le doter du générateur de vapeur en font une solution de grande qualité pour les clients qui souhaitent un produit multifonctionnel. Cette version est équipée avec une chambre plus haute de 9,5 cm par rapport aux autres modèles (hauteur totale de 27 cm), ce qui permet de cuisiner des aliments plus volumineux.

Los hornos Trays Alto representan la máxima flexibilidad de la oferta Prismafood. Las características técnicas y el vaporizador opcional los convierten en una solución de alto nivel para los clientes que desean un producto multiuso. Esta versión está equipada con una cámara de altura aumentada de 9,5 cm en comparación con los otros modelos (altura total 27 cm), lo que permite cocinar alimentos más elaborados.

Печи линии Trays Alto представляют собой максимальную гибкость в предложении Prismafood. Технические характеристики и опциональный отпариватель делают их высокотехнологичным решением для покупателей, которым нужен многофункциональный продукт. В этой версии высота камеры увеличена на 9,5 см по сравнению с другими моделями (общая высота 27 см), что позволяет готовить более крупные продукты.



With sheathed heating elements

Resistenze corazzate
Gepanzerte Widerstände

Résistances cuirassées

Resistencias acorazadas

Армированные
нагревательные
элементы



CAMERA CON ALTEZZA AUMENTATA

CAMERA CON ALTEZZA AUMENTATA

The oven has a spacious chamber, excellent for cooking even bakery products.

Il forno presenta una camera dalle dimensioni generose, ottime per cucinare anche prodotti dedicati alla panificazione.

Der Ofen verfügt über einen großzügigen Garraum, der sich auch hervorragend zum Backen von Brot eignet.

Le four est doté d'une chambre spacieuse, idéale pour la cuisson des produits de boulangerie.

El horno tiene una cámara espaciosa, excelente también para cocinar productos de panadería.

Печь имеет камеру большого размера, что позволяет готовить даже хлебобулочные изделия.



Rock wool insulation

Isolamento in lana di roccia evaporata

Isolierung aus verdampfter Mineralwolle

Isolation en laine de roche évaporée

Aislamiento en lana de roca evaporada

Изоляция из высушенной минеральной ваты



OPTIONAL

Steamer available for multifunctional use

Disponibile con vaporiera per un utilizzo multifunzione

Erhältlich mit Dampfgarer für den verschiedene Zwecke

Disponible avec générateur de vapeur pour une utilisation multifonctionnelle

Disponibile con generador de vapor para un uso multifuncional

Поставляется с отпаривателем для многоцелевого использования

ACCESSORIES FOR OVENS →

Can be accessorised with the oven stand or with the "Proving Chamber" unit.

Accessoriabile con il supporto forno oppure con l'unità "Cella di Lievitazione".

Kann mit Ofenhalter oder mit der Einheit „Gärschrank“ ausgestattet werden.

Peut être équipé du support de four ou avec l'unité "étuve de fermentation".

Puede tener como accesorios el soporte del horno o la unidad "Celda de Leudado".

Можно дополнить несущим столиком или расстоечной камерой.

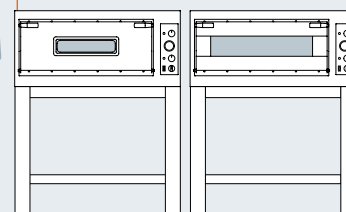


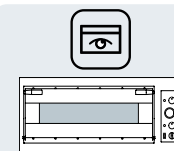
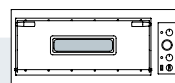
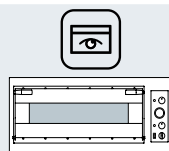
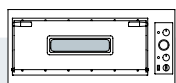
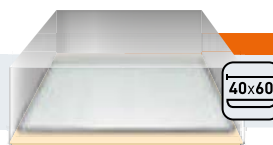
SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI

CHEF
h 170
+
PIZZA
Ø40/35

STAND
+
TRAYS 4 ALTO - TRAYS 4 ALTO GLASS
TRAYS 6 ALTO - TRAYS 6 ALTO GLASS

h 137,0





			TRAYS 4 ALTO	TRAYS 4 ALTO GLASS	TRAYS 6 ALTO	TRAYS 6 ALTO GLASS
M MECHANICAL MECCANICO						
CHAMBERS CAMERE			1	1	1	1
PIZZE PIZZE	n°		4	4	6	6
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°		2	2	3	3
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C		50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER POTENZA	kW		6,9	6,9	10,2	10,2
TOP	W		1150x3	1150x3	1700x3	1700x3
BOTTOM	W		1150x3	1150x3	1700x3	1700x3
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt		230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase		30,0	30,0	44,3	44,3
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase		10,0	10,0	14,8	14,8
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W D H cm		82,0 84,0 27,0	82,0 84,0 27,0	82,0 108,0 27,0	82,0 108,0 27,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W D H cm		110,0 108,0 51,0	110,0 108,0 51,0	110,0 132,0 51,0	110,0 132,0 51,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H cm		115,0 115,0 66,5	115,0 115,0 66,5	118,0 142,0 66,5	118,0 142,0 66,5
NET WEIGHT PESO NETTO	kg		108,0	108,0	133,0	133,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg		124,0	124,0	155,0	155,0
D DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE			o	o	o	o
12v 12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			o	o	o	o
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			•	•	•	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•	•	•
OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE			o	o	o	o
STEAM GENERATOR VAPORIERA			o	o	o	o

• As standard | Di serie ○ Optional | Opzionale

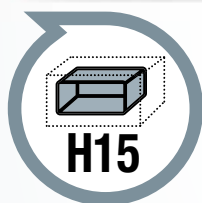
GAS

 GAS OVENS

 MECHANICAL
MECCANICO

 CHAMBER
CAMERA

MAX 450°  WORKING
TEMPERATURE
TEMPERATURA
D'ESERCIZIO



**ITALIAN
RELIABILITY**
AFFIDABILITÀ ITALIANA

Gas pizza ovens guarantee homogenous cooking thanks to the uniform distribution of heat within the chamber. Efficient burners, heat insulation and temperature control systems make the oven highly productive, minimising gas waste. Gas ovens offer great build quality to ensure long-lasting performance with maximum efficiency.

Il forno per pizza Gas garantisce cotture omogenee grazie alla distribuzione uniforme del calore all'interno della camera. L'efficienza dei bruciatori, l'isolamento termico e i sistemi di controllo della temperatura rendono il forno altamente efficiente, riducendo al minimo gli sprechi di gas. Gas offre una grande qualità costruttiva per lavorare a lungo con il massimo della efficienza.

Peel-baked pizzas, classic pizzas, pizzerias, takeaway and restaurants
Pizza in pala, pizza classica, pizzerie, take away e ristoranti



Der Gas-Pizzaofen garantiert einen gleichmäßigen Backvorgang dank der gleichmäßigen Verteilung der Hitze im Backraum. Die Effizienz der Brenner, die Wärmedämmung und die Temperaturregelungssysteme machen den Ofen sehr effizient und minimieren den Gasverbrauch. Gas bietet eine hervorragende Verarbeitungsqualität, um lange Zeit mit maximaler Effizienz zu arbeiten.

Les fours à pizza à gaz garantissent une cuisson homogène grâce à la répartition uniforme de la chaleur à l'intérieur de la chambre. L'efficacité des brûleurs, l'isolation thermique et les systèmes de contrôle de la température rendent le four très performant et minimisent la consommation de gaz. Les fours à gaz se caractérisent par une grande qualité de fabrication qui leur permet de fonctionner longtemps avec une efficacité maximale.

Los hornos de pizza a gas garantizan una cocción uniforme gracias a la distribución homogénea del calor dentro de la cámara. La eficacia de los quemadores, el aislamiento térmico y los sistemas de control de la temperatura hacen que el horno sea muy eficiente, minimizando el consumo de gas. Los hornos a gas ofrecen una gran calidad de construcción para trabajar durante mucho tiempo con la máxima eficiencia.

Печь для пиццы Gas гарантирует равномерное приготовление пищи благодаря равномерному распределению тепла внутри камеры. Эффективность горелок, теплоизоляция и системы контроля температуры делают печь высокопроизводительной, сводя к минимуму потери газа. Gas обеспечивает отличное качество сборки, позволяющее работать долгое время с максимальной эффективностью.



**Internal lighting
for constant baking
monitoring**

Illuminazione interna
per il monitoraggio costante
della cottura

Innenbeleuchtung zur
ständigen Überwachung des
Backvorgangs

Éclairage interne pour
une surveillance constante
de la cuisson

Illuminación interna para
la supervisión constante
de la cocción

Внутреннее освещение
для постоянного контроля
процесса приготовления



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



**Working temperature
up to 450 degrees**

Temperatura di esercizio
fino a 450 gradi

Betriebstemperatur bis
zu 450 Grad

Température opérationnelle
jusqu'à 450 degrés

Temperatura operacional
hasta 450 grados

Рабочая температура
до 450 градусов



Energy efficiency

Efficienza energetica

Energieeffizient

Efficacité énergétique

Eficiencia energética

Энергоэффективность



**Quick temperature
attainment**

Raggiungere rapidamente
la temperatura impostata

Erreicht schnell die
eingestellte Temperatur

Rapidité à atteindre
de la température choisie

Alcanza rápidamente
la temperatura establecida

Быстро достигает заданной
температуры



**Heat distribution system
for uniform cooking**

Sistema di distribuzione
del calore, per una cottura
uniforme

Wärmeverteilungssystem für
gleichmäßiges Kochen

Système de distribution de
la chaleur pour une cuisson
homogène

Sistema de distribución
del calor para una cocción
uniforme

Система распределения
тепла для равномерного
приготовления пищи

ACCESSORIES FOR OVENS

**GAS can be accessorised with the oven
stand.**

GAS è accessoriabile con il supporto forno.

GAS kann mit Ofenhalter oder mit der Einheit
„Gärschrank“ ausgestattet werden.

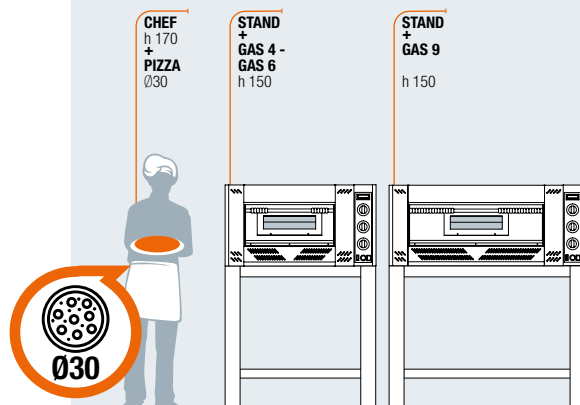
GAS peut être équipé du support de four.

GAS puede tener como accesorios el soporte
del horno.

GAS можно дополнить несущим столиком.



**SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI**



Specify methane gas or LPG (butane or propane)

Specificare tipo di gas: metano o GPL (butano o propano)
An der Bestellung muß man entweder Methan oder Flüssiggas gas (Butan oder Propan) genau angeben
Spécifier le type de gaz: méthane ou Gaz de Pétrole Liquéfié (butane or propane)
Especifique el tipo de gas: metano o GPL (butano o propano)
При заказе указать тип газа: метан или сжиженный нефтяной газ (бутан или пропан)



100% SAFETY SYSTEM
SICURO E PRIVO DI RISCHI

Materials and components used, together with rigorous safety tests and conformity certifications, guarantee a safe and risk-free use.

I materiali e componenti impiegati assieme ai rigorosi test di sicurezza e alle certificazioni di conformità garantiscono un utilizzo sicuro e privo di rischi.

Die verwendeten Materialien und Komponenten sowie die strengen Sicherheitsprüfungen und Konformitätszertifikate garantieren eine sichere und risikofreie Nutzung.

Les matériaux et les composants utilisés, ainsi que les tests de sécurité rigoureux et les certifications de conformité, garantissent une utilisation sûre et sans risque.

Los materiales y componentes utilizados, junto con rigurosas pruebas de seguridad y certificaciones de conformidad, garantizan un uso seguro y sin riesgos.

Используемые материалы и компоненты, а также строгие испытания на безопасность и сертификаты соответствия гарантируют безопасное и безрисковое использование.



Rock wool insulation

Isolamento in lana di roccia evaporata

Isolierung aus verdampfter Mineralwolle

Isolation en laine de roche évaporée

Aislamiento en lana de roca evaporada

Изоляция из высушенной минеральной ваты



All GAS ovens are stackable up to two chambers of the same model

Tutti i forni GAS sono sovrapponibili fino a due camere dello stesso modello

Alle GAS-Öfen sind stapelbar mit bis zu zwei Kammern des gleichen Modells

Tous les fours GAS sont superposables jusqu'à deux chambres du même modèle

Todos los hornos de GAS son apilables hasta dos cámaras del mismo modelo

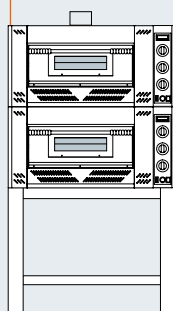
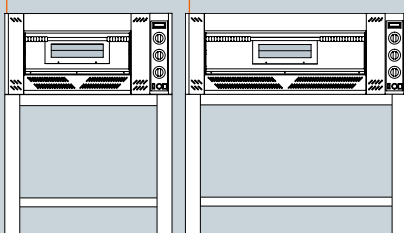
Все печи Gas имеют возможность штабелирования до двух камер одной модели

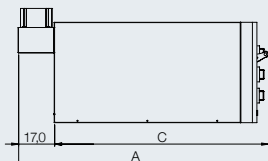
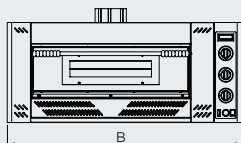
CHEF
h 170
+ PIZZA
Ø35

STAND
+ GAS XL 4 -
GAS XL 6
h 150

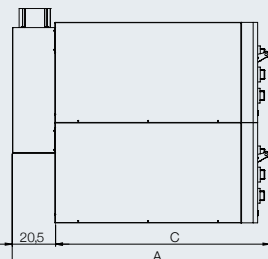
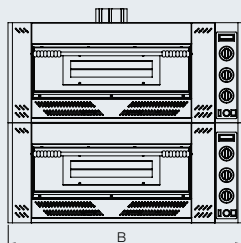
STAND
+ GAS XL 3L -
GAS XL 6L - GAS XL 9
h 160,5

STAND
+ 2 x GAS XL 4 -
2 x GAS XL 6
h 194





OVEN MODEL MODELLO FORNO	cm DIMENSIONI DIMENSIONI		
	B	C	A
GAS 4	100,0	89,0	106,0
GAS 6	100,0	119,0	136,0
GAS 9	130,0	119,0	136,0
GAS XL 4	111,0	101,0	118,0
GAS XL 6	111,0	137,0	154,0
GAS XL 3L	147,0	70,0	87,0
GAS XL 6L	147,0	101,0	118,0
GAS XL 9	147,0	137,0	154,0



OVEN MODEL MODELLO FORNO	cm DIMENSIONI DIMENSIONI		
	B	C	A
GAS 4-4	100,0	89,0	109,5
GAS 6-6	100,0	119,0	139,5
GAS 9-9	130,0	119,0	139,5
GAS XL 4-4	111,0	101,0	121,5
GAS XL 6-6	111,0	137,0	157,5
GAS XL 3L-3L	147,0	70,0	90,5
GAS XL 6L-6L	147,0	101,0	121,5
GAS XL 9-9	147,0	137,0	157,5



OPTIONAL

**Chimney connection
for stackable ovens**

Raccordo per forni
a gas da sovrapporre

Kaminanschluss
für Aufsatzgasöfen

Raccord pour fours
à gaz à super poser

Empalme para hornos
de gas apilables

Приспособление для
установки газовых
печей в колонну



OPTIONAL

Windproof chimney

Camino antiviento

Winddichter Kamin

Cheminée antivent

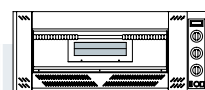
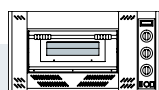
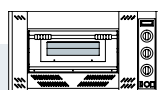
Chimenea antiviento

Камин с защитой
от ветра подветка





Specify methane gas or LPG (butane or propane)
 Specificare tipo di gas: metano o GPL (butano o propano)
 An der Bestellung muß man entweder Methan oder Flüssiggas gas (Butan oder Propan) genau angeben
 Spécifier le type de gaz: méthane ou Gaz de Pétrole Liquéfié (butane or propane)
 Especificar el tipo de gas: metano o GLP (butano o propano)
 При заказе указать тип газа: метан или сжиженный нефтяной газ (бутан или пропан)



 MECHANICAL MECCANICO	GAS 4			GAS 6			GAS 9		
	 CHAMBERS CAMERE	 Ø30	n°	1	1	1	1	1	1
 PIZZE PIZZE			n°						
 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO			°C	0 - 450	0 - 450	0 - 450	0 - 450	0 - 450	0 - 450
 POWER POTENZA			kW	16,1	21,5	27,0	27,0	27,0	27,0
			BTU/hr	55000	73000	92000	92000	92000	92000
			kcal/h	13800	18500	23200	23200	23200	23200
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE			volt	230	230	230	230	230	230
 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS			kg/h	1,209 (G 30/31)	1,432 (G 30/31)	1,933 (G 30/31)	1,933 (G 30/31)	1,933 (G 30/31)	1,933 (G 30/31)
			m³/h	1,659 (G 20)	1,954 (G 20)	2,725 (G 20)	2,725 (G 20)	2,725 (G 20)	2,725 (G 20)
			m³/h	1,780 (G 25)	2,491 (G 25)	3,149 (G 25)	3,149 (G 25)	3,149 (G 25)	3,149 (G 25)
 INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE		 W	cm	61,0	61,0	91,0	91,0	91,0	91,0
		 D		60,0	90,0	90,0	90,0	90,0	90,0
		 H		15,0	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0
 EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE		 W	cm	100,0	100,0	130,0	130,0	130,0	130,0
		 D		106,0	136,0	136,0	136,0	136,0	136,0
		 H		54,0	54,0	54,0	54,0	54,0	54,0
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO		 W	cm	104,0	104,0	138,0	138,0	138,0	138,0
		 D		94,0	125,0	125,0	125,0	125,0	125,0
		 H		60,0	60,0	60,0	60,0	60,0	60,0
 NET WEIGHT PESO NETTO			kg	96,0	123,0	156,0	156,0	156,0	156,0
			kg	108,0	138,0	175,0	175,0	175,0	175,0
 12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA				○	○	○	○	○	○
 INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA				●	●	●	●	●	●
 REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA				●	●	●	●	●	●
 WINDPROOF CHIMNEY CAMINO ANTIVENTO				○	○	○	○	○	○
 CHIMNEY CONNECTION FOR STACKABLE OVENS RACCORDO PER FORNI A GAS DA SOVRAPPORRE				○	○	○	○	○	○

● As standard | Di serie ○ Optional | Optional

GAS OVENS


ACCESSORIES
FOR OVENS

CONVEYOR
OVENS

PREMIUM
OVENS

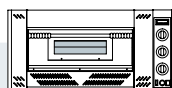
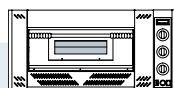
INDOOR
OVENS

ROLLING
MACHINES

PIZZA
PRESSES


MIXERS


DIVIDERS &
ROUNDERS

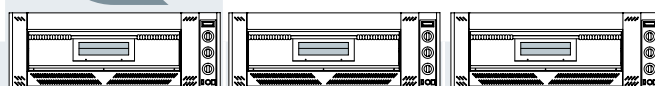



MECHANICAL MECCANICO		GAS XL 4		GAS XL 6	
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	 POWER POTENZA	 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	 GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS
 CHAMBERS CAMERE	 PIZZE PIZZE				

● As standard | Di serie ○ Optional | Optional



Specify methane gas or LPG (butane or propane)
 Specificare tipo di gas: metano o GPL (butano o propano)
 An der Bestellung muß man entweder Methan oder
 Flüssiggas gas (Butan oder Propan) genau angeben
 Spécifier le type de gaz: méthane ou Gaz de Pétrole Liquéfié (butane or propane)
 Especificar el tipo de gas: metano o GLP (butano o propano)
 При заказе указать тип газа: метан или сжиженный нефтяной газ (бутан или пропан)



M MECHANICAL MECCANICO		GAS XL 3L			GAS XL 6L			GAS XL 9		
CHAMBERS CAMERE	PIZZE PIZZE	n°		1		1		1		
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C			0 - 450		0 - 450		0 - 450		
POWER POTENZA	kW			16,0		23,0		31,0		
	BTU/hr			55000		78000		106000		
	kcal/h			13800		19800		26700		
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt			230		230		230		
GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS	kg/h			1,209 (G 30/31)		1,933 (G 30/31)		2,532 (G 30/31)		
	m³/h			1,659 (G 20)		2,725 (G 20)		3,2555 (G 20)		
	m³/h			1,780 (G 25)		3,149 (G 25)		4,136 (G 25)		
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm			108,0		108,0		108,0		
	D			41,0		72,0		108,0		
	H			15,0		15,0		15,0		
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm			147,0		147,0		147,0		
	D			87,0		118,0		154,0		
	H			54,0		54,0		54,0		
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm			152,0		154,0		159,0		
	D			77,0		115,0		143,0		
	H			60,0		60,0		60,0		
NET WEIGHT PESO NETTO	kg			89,0		150,0		184,0		
	GROSS WEIGHT PESO LORDO			100,0		165,0		206,0		
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA				o		o		o		
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA				o		o		o		
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA				•		•		•		
WINDPROOF CHIMNEY CAMINO ANTIVENTO				o		o		o		
CHIMNEY CONNECTION FOR STACKABLE OVENS RACCORDO PER FORNI A GAS DA SOVRAPPORRE				o		o		o		

• As standard | Di serie ○ Optional | Optional

GAS OVENS

ACCESSORIES
FOR OVENS

CONVEYOR
OVENS

PREMIUM
OVENS

INDOOR
OVENS

ROLLING
MACHINES

PIZZA
PRESSES

MIXERS

DIVIDERS &
ROUNDERS

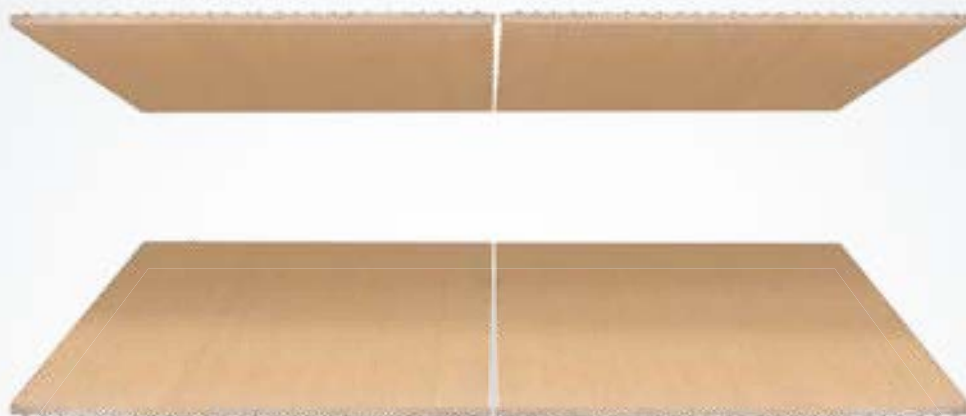
REFRACTORY STONES

ACCESSORIES FOR OVEN

TOP AND BOTTOM
CIELO E PLATEA

IMPORTANT!

Please request
when placing the order
Da richiedere al momento
dell'ordine



TOP REFRACTORY STONE ON REQUEST PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE SU CIELO

Most Prismafood ovens can be equipped with a second refractory stone placed at the top of the baking chamber for greater baking uniformity and heat stability.

La maggior parte dei forni Prismafood sono accessoriabili con una seconda pietra refrattaria posizionata nel cielo della camera di cottura per una maggiore omogeneità di cottura e stabilità termica.

Die meisten Backöfen von Prismafood können mit einem zweiten feuerfesten Stein ausgestattet werden, der im oberen Teil der Backkammer platziert wird, um die Gleichmäßigkeit des Backens und die thermische Stabilität zu erhöhen.

La plupart des fours Prismafood peuvent être équipés d'une deuxième pierre réfractaire placée dans la partie supérieure de la chambre de cuisson pour une plus grande uniformité de cuisson et une meilleure stabilité thermique.

La mayoría de los hornos Prismafood pueden equiparse con una segunda piedra refractaria colocada en la parte superior de la cámara de cocción para una mayor uniformidad de cocción y estabilidad térmica.

Большинство печей Prismafood могут быть оснащены вторым огнеупорным камнем, помещаемым в верхнюю часть пекарной камеры для повышения равномерности пропекания и термостабильности.

BASIC P. 24						
OVEN MODEL MODELLO FORNO	REFRACTORY STONES MODEL MODELLO REFRATTARI	W D H CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONI CAMERA cm	CHAMBERS CAMERE n°			
BASIC 4	MOD 4 R	66,0 66,0 14,0	1			
BASIC 6	MOD 6 R	66,0 99,0 14,0				
BASIC 6L	MOD 6L R	99,0 66,0 14,0				
BASIC 44 - BASIC 44 MEDIUM	MOD 44 R	66,0 66,0 14,0	2			
BASIC 66	MOD 66 R	66,0 99,0 14,0				
BASIC 66L	MOD 66L R	99,0 66,0 14,0				

BASIC XL		PLUS XL		SUPERIOR XL	
P. 30		P. 38		P. 44	
 OVEN MODEL MODELLO FORNO	 REFRACTORY STONES MODEL MODELLO REFRATTARI	 W  D  H CHAMBER DIMENSIONI DIMENSIONI CAMERA	 CHAMBERS CAMERE		
		cm			n°
BASIC XL 2L	MOD XL 2L R	82,0	41,0	14,0	1
BASIC XL 3L	MOD XL 3L R	108,0	41,0	14,0	1
BASIC XL 4 - PLUS XL 4 - SUPERIOR XL 4 GLASS	MOD XL 4 R	72,0	72,0	14,0	1
BASIC XL 6 - PLUS XL 6 - SUPERIOR XL 6 GLASS	MOD XL 6 R	72,0	108,0	14,0	1
BASIC XL 6L - PLUS XL 6L - SUPERIOR XL 6L GLASS	MOD XL 6L R	108,0	72,0	14,0	1
BASIC XL 9 - PLUS XL 9 - SUPERIOR XL 9 GLASS	MOD XL 9 R	108,0	108,0	14,0	1
BASIC XL 22L	MOD XL 22L R	82,0	41,0	14,0	2
BASIC XL 33L	MOD XL 33L R	108,0	41,0	14,0	2
BASIC XL 44 - PLUS XL 44 - SUPERIOR XL 44 GLASS	MOD XL 44 R	72,0	72,0	14,0	2
BASIC XL 66 - PLUS XL 66 - SUPERIOR XL 66 GLASS	MOD XL 66 R	72,0	108,0	14,0	2
BASIC XL 66L - PLUS XL 66L - SUPERIOR XL 66L GLASS	MOD XL 66L R	108,0	72,0	14,0	2
BASIC XL 99 - PLUS XL 99 - SUPERIOR XL 99 GLASS	MOD XL 99 R	108,0	108,0	14,0	2

REFRACTORY STONES

ACCESSORIES FOR OVEN

 FULL CHAMBER
TUTTA LA CAMERA

IMPORTANT!

Please request
when placing the order
Da richiedere al momento
dell'ordine

The fully refractory ovens are not stackable for more than 2 decks

I forni tutto refrattari non
possono essere sovrapposti
per più di 2 camere

Vollschamott Öfen können
nicht mehr als 2 Kammern
übereinander positioniert
werden

Les fours complètement
réfractaires ne peuvent
pas être superposés
sur plus de 2 chambres

En los hornos totalmente
refractarios no pueden
superponerse más
de 2 cámaras

Полностью жароустойчивые
печи не могут располагаться
друг над другом в количестве
более двух камер

The Proofers are not available for fully refractory ovens

Non sono disponibili le celle
di lievitazione per i forni tutto
refrattari

Keine Gärschranke für
Vollschamott Öfen verfügbar

Les étuves de fermentation
ne sont pas disponibles
pour les fours complètement
réfractaires

Las fermentadoras para
los hornos totalmente
refractarios no están
disponibles

Для полностью
жароустойчивых печей не
предусмотрено оснащение
расстойной камерой

Steam generator is not available for fully refractory models

La vaporiera non è
disponibile per i modelli
tutto refrattari

Keine Dampferzeuger für
Vollschamott Öfen verfügbar

Le Vapeur n'est pas
disponible pour les modèles
Complètement Réfractaire

La vaporera no está
disponible para los modelos
Totalmente Refractario

Парогенератор недоступен
для моделей печей с камерой,
полностью выложенной камнем



FULL-REFRACTORY BENEFITS

I VANTAGGI DEL TUTTO-REFRATTARIO

**For greater baking and temperature uniformity
inside the chamber, some ovens can have their insides
completely made of refractory stone.**

Per una maggiore uniformità di cottura e di temperatura
all'interno della camera, alcuni forni possono avere l'interno
completamente realizzato in pietra refrattaria.

Um eine größere Gleichmäßigkeit des Backvorgangs und der
Temperatur in der Kammer zu erreichen, kann das Innere einiger
Öfen vollständig aus feuerfestem Stein bestehen.

Pour une plus grande uniformité de la cuisson et de la
température à l'intérieur de la chambre, certains fours peuvent
être entièrement réalisés en pierre réfractaire.

Para una mayor uniformidad de cocción y temperatura
en el interior de la cámara, algunos hornos pueden tener
el interior completamente realizado en piedra refractaria.

Для большей равномерности пропекания и температуры
внутри камеры внутренняя часть некоторых печей может
быть полностью выполнена из огнеупорного камня.

BASIC XL P. 30	PLUS XL P. 38	SUPERIOR XL P. 44			
OVEN MODEL MODELLO FORNO	REFRACTORY STONES MODEL MODELLO REFRATTARI	W D H CHAMBER DIMENSIONI DIMENSIONI CAMERA	CHAMBERS CAMERE		
		cm	n°		
BASIC XL 4 - PLUS XL 4 - SUPERIOR XL 4 GLASS	MOD XL 4 TR	72,0 72,0 14,0	1		
BASIC XL 6 - PLUS XL 6 - SUPERIOR XL 6 GLASS	MOD XL 6 TR	72,0 108,0 14,0	1		
BASIC XL 6L - PLUS XL 6L - SUPERIOR XL 6L GLASS	MOD XL 6L TR	108,0 72,0 14,0	1		
BASIC XL 9 - PLUS XL 9 - SUPERIOR XL 9 GLASS	MOD XL 9 TR	108,0 108,0 14,0	1		
BASIC XL 44 - PLUS XL 44 - SUPERIOR XL 44 GLASS	MOD XL 44 TR	72,0 72,0 14,0	2		
BASIC XL 66 - PLUS XL 66 - SUPERIOR XL 66 GLASS	MOD XL 66 TR	72,0 108,0 14,0	2		
BASIC XL 66L - PLUS XL 66L - SUPERIOR XL 66L GLASS	MOD XL 66L TR	108,0 72,0 14,0	2		
BASIC XL 99 - PLUS XL 99 - SUPERIOR XL 99 GLASS	MOD XL 99 TR	108,0 108,0 14,0	2		

Inner dimensions are unchanged for TR except for Superior XL Glass (-3 cm width, -1,5 cm depth)

Dimensioni interne invariate per TR tranne che per Superior XL Glass (-3 cm in larghezza, -1,5 cm in profondità)

Die internen Dimensionen sind bei TR unverändert mit Ausnahme von Superior XL Glass (-3 cm Breite, -1,5 cm Tiefe)

Les dimensions internes restent les mêmes pour TR, sauf pour Superior XL Glass (-3 cm en largeur, -1,5 cm en profondeur)

Las medidas internas son las mismas para TR, salvo para Superior XL Glass (-3 cm en ancho, -1,5 cm en profundidad)

Внутренние размеры одинаковые для TR, за исключением Superior XL Glass (-3 см ширина, -1,5 см глубина)

TRAYS P. 52					
OVEN MODEL MODELLO FORNO	REFRACTORY STONES MODEL MODELLO REFRATTARI	W D H CHAMBER DIMENSIONI DIMENSIONI CAMERA	CHAMBERS CAMERE		
		cm	n°		
TRAYS 4 TRAYS GLASS 4	MOD 4 TR	82,0 84,0 17,5	1		
TRAYS 6 TRAYS GLASS 6	MOD 6 TR	82,0 108,0 17,5	1		
TRAYS 6L TRAYS GLASS 6L	MOD 6L TR	123,0 84,0 17,5	1		
TRAYS 9 TRAYS GLASS 9	MOD 9 TR	123,0 108,0 17,5	1		
TRAYS 44 TRAYS GLASS 44	MOD 44 TR	82,0 84,0 17,5	2		
TRAYS 66 TRAYS GLASS 66	MOD 66 TR	82,0 108,0 17,5	2		
TRAYS 66L TRAYS GLASS 66L	MOD 66L TR	123,0 84,0 17,5	2		
TRAYS 99 TRAYS GLASS 99	MOD 99 TR	123,0 108,0 17,5	2		

Full refractory not available for TRAYS ALTO models

Tutto refrattario non disponibile per modelli TRAYS ALTO

PROVING CHAMBERS

 ACCESSORIES FOR OVEN

MAX 60°  WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO



**THE BEST FOR
YOUR DOUGHS**
IL MEGLIO PER
I TUOI IMPASTI

Proving chambers are an essential element in the production of the perfect dough. Available in several sizes and combinable with different types of ovens, Prismafood proving chambers feature a panoramic glass to monitor the dough's rising status and an adjustable thermostat up to 60°. Ideal for proving various doughs, both pizza and bakery products.

Le celle di lievitazione sono un elemento indispensabile per realizzare impasti perfetti. Disponibili in più dimensioni e abbinabili a diverse tipologie di forni, le celle Prismafood presentano un vetro panoramico per visionare lo stato di lievitazione dell'impasto e un termostato di regolabile fino a 60°. Ideali per la lievitazione di diversi impasti, sia per pizza che per prodotti da panificazione.

Teigführungszellen sind ein unverzichtbares Element für die Herstellung perfekter Teige. Die in verschiedenen Größen erhältlichen und mit unterschiedlichen Backöfen kombinierbaren Zellen von Prismafood sind mit einem großen Glasfenster, durch das man die Teigführung beobachten kann, und mit einem bis zu 60 °C einstellbaren Thermostat ausgestattet. Ideal für verschiedene Teigführungen, sowohl für Pizza als auch für Backwaren.

OPTIMIZED FOR

40x60

Baking tray 40x60cm
Teglia del formato 40x60cm

DESIGNED FOR

**BASIC XL - PLUS XL - SUPERIOR XL -
TRAYS - TRAYS GLASS -**



**Completely manufactured
in stainless steel**

Costruito interamente
in acciaio inox

Vollständig aus edelstahl
hergestellt

Entièrement construit
en acier inox

Construido completamente
en acero inoxidable

Полностью изготовлена
из нержавеющей стали



**Glass door for inspecting
the chamber's interior**

Porta in vetro per poter
visionare l'interno della cella

Glastür zur Einsicht in das
Innere der Zelle

Porte vitrée pour voir
l'intérieur de la chambre

Puerta de cristal para visionar
el interior de la cámara

Стеклянная дверь для обзора
внутреннего пространства
камеры



**Working temperature
adjustable from 0 to 60°**

Temperatura regolabile
da 0 a 60 gradi

Temperatur von
0 bis 60 Grad einstellbar

Température réglable
de 0 à 60 degrés

Temperatura regulable
de 0 a 60 grados

Регулировка температур
от 0 до 60 градусов



**Easy to move thanks
its dedicated wheels**

Facile da spostare grazie
alle apposite ruote

Leicht zu bewegen dank
spezieller Räder

Facile à déplacer grâce
à ses pratiques roues

Fácil de desplazar gracias
a las ruedas incorporadas

Легко перемещается
благодаря специальным
колесам



**Fits 40 x 60 cm baking
trays**

Può contenere teglie
da 40 x 60 cm

Kann 40 x 60 cm große
Bleche aufnehmen

Peut contenir des plaques
à pizza de 40 x 60 cm

Capacidad para bandejas
de 40 x 60 cm

Вмещает противни размером
40 x 60 см



Les étuves de fermentation sont un élément indispensable à la réalisation de pâtes parfaites. Disponibles en plusieurs tailles et combinables avec différents types de fours, les étuves de fermentation Prismafood sont dotées d'une vitre panoramique permettant de visualiser l'état de levage de la pâte et d'un thermostat réglable jusqu'à 60°. Idéales pour la fermentation de différentes pâtes, aussi bien pour les pizzas que pour les produits de boulangerie.

Las fermentadoras son un elemento indispensable para la realización de masas perfectas. Disponibles en varios tamaños y combinables con diferentes tipos de hornos, las fermentadoras Prismafood cuentan con un cristal panorámico para ver el estado de fermentación de la masa y un termostato regulable hasta 60°. Ideales para fermentar diversas masas, tanto de pizza como de productos de panadería.

Расстоечные камеры - незаменимый элемент для приготовления идеального теста. Камеры Prismafood выпускаются нескольких размеров и могут комбинироваться с различными типами печей. Они оснащены панорамным стеклянным окном, позволяющим наблюдать за процессом расстойки теста, и регулируемым термостатом до 60°. Идеально подходит для расстойки различных видов теста, как для пиццы, так и для хлебобулочных изделий.

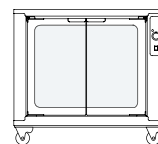
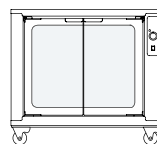
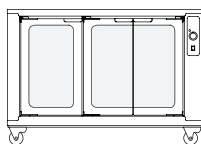


PROVING CHAMBERS FOR OVENS



OPTIMIZED FOR

Baking tray 40x60cm
Teglia del formato 40x60cm



OVEN MODEL MODELLO FORNO	BASIC XL 3L BASIC XL 33L		BASIC XL 4 - BASIC XL 44 PLUS XL 4 - PLUS XL 44 SUPERIOR XL 4 SUPERIOR XL 44		BASIC XL 4 - BASIC XL 44 PLUS XL 4 - PLUS XL 44 SUPERIOR XL 4 SUPERIOR XL 44	
	CELLA INOX XL 3L-33L		CELLA INOX XL 4-44		CELLA INOX XL 6-66	
LOAD CAPACITY CAPACITÀ DI CARICO	n°	6 TRAYS	12 TRAYS	12 TRAYS	12 TRAYS	12 TRAYS
SPACE BETWEEN TRAYS SPAZIO TRA LE TEGLIE	cm	9,0	9,0	9,0	9,0	9,0
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	0-60	0-60	0-60	0-60	0-60
POWER POTENZA	kW	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230	230	230	230
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W	cm	130,5	100,0	100,0	100,0
	D		49,0	84,5	120,5	120,5
	H		90,0	90,0	90,0	90,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W	cm	138,0	103,0	104,0	104,0
	D		70,0	103,0	139,0	139,0
	H		104,0	104,0	104,0	104,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	73,0	73,0	73,0	88,0	88,0
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	81,0	81,0	81,0	98,0
WATER TRAY VASCHETTA PER L'ACQUA		•	•	•	•	•
CASTORS SET SET DI RUOTE		•	•	•	•	•

• As standard | Di serie ○ Optional | Optional

PROVING CHAMBERS CAN BE COMBINED WITH XL OVENS

CELLE DI LIEVITAZIONE
ABBINABILI A FORNI XL

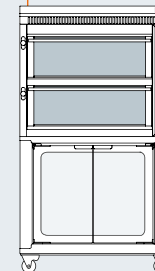
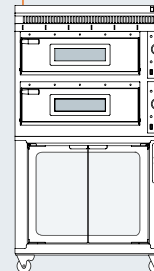
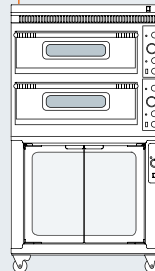
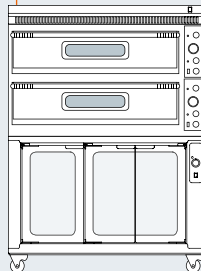
CHEF
h 170
+ PIZZA

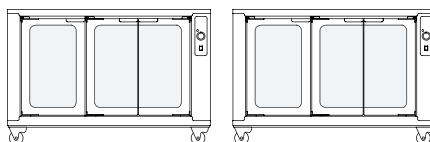
KXL 3L-33L
+ BASIC XL 33L
+ CELLA INOX XL 3L-33L
h 176,5

KXL 4-44
+ BASIC XL 44
+ CELLA INOX XL 4-44
h 176,5

KXL 4-44
+ PLUS XL 44
+ CELLA INOX XL 4-44
h 176,5

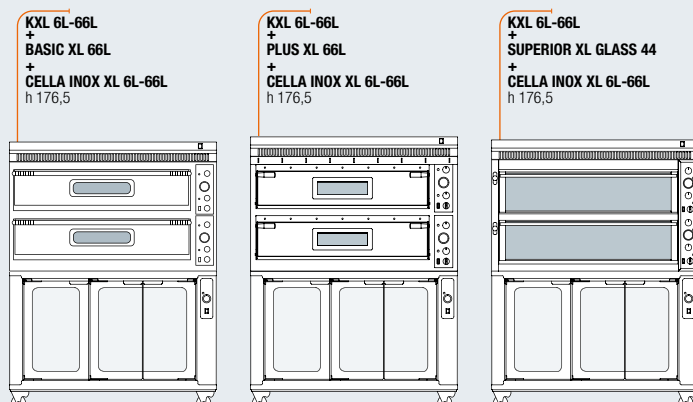
KXL 4-44
+ SUPERIOR XL GLASS 44
+ CELLA INOX XL 4-44
h 176,5





	OVEN MODEL MODELLO FORNO		BASIC XL 6L - BASIC XL 66L PLUS XL 6L - PLUS XL 66L SUPERIOR XL 6L SUPERIOR XL 66L	BASIC XL 9 - BASIC XL 99 PLUS XL 9 - PLUS XL 99 SUPERIOR XL 9 SUPERIOR XL 99	
	PROVING CHAMBERS MODEL MODELLO CELLA DI LIEVITAZIONE		CELLA INOX XL 6L-66L	CELLA INOX XL 9-99	
	LOAD CAPACITY CAPACITÀ DI CARICO	n°	18 TRAYS	18 TRAYS	
	SPACE BETWEEN TRAYS SPAZIO TRA LE TEGLIE	cm	9,0	9,0	
	WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	0-60	0-60	
	POWER POTENZA	kW	2,0	2,0	
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230	
	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	 W  D  H	cm 136,0 84,5 90,0	136,0 120,5 90,0	
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W  D  H	cm 142,0 104,0 104,0	142,0 140,0 104,0	
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	95,0	114,0	
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	107,0	133,0	
	WATER TRAY VASCHETTA PER L'ACQUA		•	•	
	CASTORS SET SET DI RUOTE		•	•	

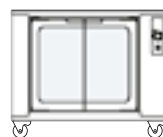
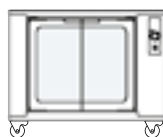
• As standard | Di serie ○ Optional | Optional



PROVING CHAMBERS FOR OVENS

OPTIMIZED FOR

Baking tray 40x60cm
Teglia del formato 40x60cm

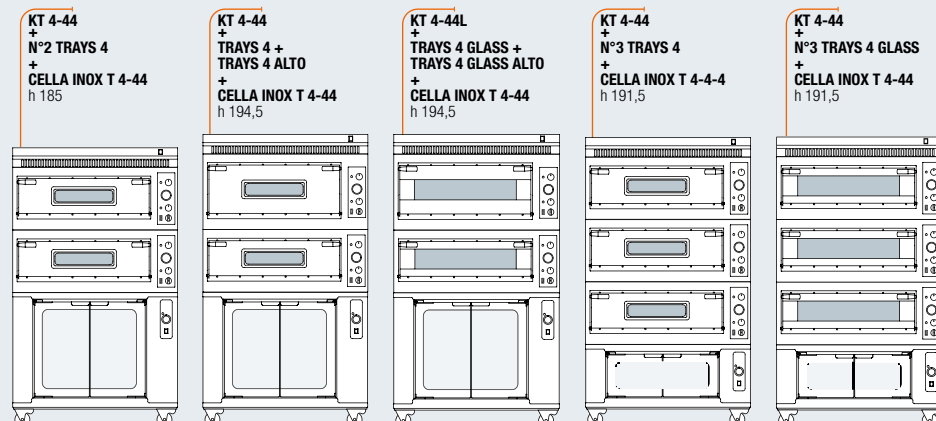


OVEN MODEL MODELLO FORNO		TRAYS 4 - TRAYS 44 TRAYS 4 GLASS - TRAYS 44 GLASS TRAYS 4 ALTO TRAYS 4 ALTO GLASS	TRAYS 4 TRAYS 4 GLASS TRAYS 4 ALTO TRAYS 4 ALTO GLASS	TRAYS 6 - TRAYS 66 TRAYS 6 GLASS - TRAYS 66 GLASS TRAYS 6 ALTO TRAYS 6 ALTO GLASS	TRAYS 6 TRAYS 6 GLASS TRAYS 6 ALTO TRAYS 6 ALTO GLASS
PROVING CHAMBERS MODEL MODELLO CELLA DI LIEVITAZIONE		CELLA INOX T 4-44	CELLA INOX T 4-4-4	CELLA INOX T 6-66	CELLA INOX T 6-6-6
LOAD CAPACITY CAPACITÀ DI CARICO	n°	12 TRAYS	6 TRAYS	12 TRAYS	6 TRAYS
SPACE BETWEEN TRAYS SPAZIO TRA LE TEGLIE	cm	12,0	7,8	9,0	7,8
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	0-60	0-60	0-60	0-60
POWER POTENZA	kW	2,0	2,0	2,0	2,0
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230	230	230
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W	110,0	110,0	110,0	110,0
	D	96,5	96,5	120,5	120,5
	H	90,0	55,0	90,0	55,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W	113,0	113,0	116,0	116,0
	D	113,0	113,0	140,0	140,0
	H	104,0	69,0	104,0	69,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	82,0	62,0	62,0	70,0
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	93,0	72,0	84,0
WATER TRAY VASCHETTA PER L'ACQUA		•	•	•	•
CASTORS SET SET DI RUOTE		•	•	•	•

• As standard | Di serie ○ Optional | Opzionale

PROVING CHAMBERS CAN BE COMBINED WITH OVENS

CELLE DI LIEVITAZIONE
ABBINABILI AI FORNI

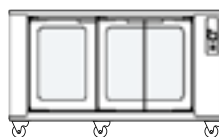


DESIGNED FOR

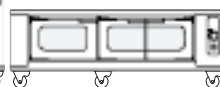
TRAYS - TRAYS GLASS -
TRAYS ALTO - TRAYS ALTO GLASS -



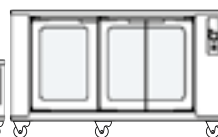
OVEN MODEL
MODELLO FORNO



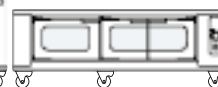
TRAYS 6L - TRAYS 66L
TRAYS 6L GLASS
TRAYS 66L GLASS



TRAYS 6L
TRAYS 6L GLASS



TRAYS 9 - TRAYS 99
TRAYS 9 GLASS
TRAYS 99 GLASS



TRAYS 9
TRAYS 9 GLASS



PROVING CHAMBERS MODEL
MODELLO CELLA DI LIEVITAZIONE

CELLA INOX
T 6L-66L

CELLA INOX
T 6L-6L-6L

CELLA INOX
T 9-99

CELLA INOX
T 9-9-9



LOAD CAPACITY
CAPACITÀ DI CARICO

n°

18 TRAYS

9 TRAYS

18 TRAYS

9 TRAYS



SPACE BETWEEN TRAYS
SPAZIO TRA LE TEGLIE

cm

9,0

7,8

9,0

7,8



WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO

°C

0-60

0-60

0-60

0-60



POWER | POTENZA

kW

2,0

2,0

2,0

2,0



POWER SUPPLY
ALIMENTAZIONE

volt

230

230

230

230



EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONI ESTERNE



cm

150,0

150,0

150,0

150,0

D

96,5

96,5

120,5

120,5

H

90,0

55,0

90,0

55,0



PACKING DIMENSIONS
DIMENSIONI IMBALLO



cm

153,0

153,0

156,0

156,0

D

113,0

113,0

140,0

140,0

H

104,0

69,0

104,0

69,0



NET WEIGHT | PESO NETTO

kg

107,0

86,0

120,0

92,0



GROSS WEIGHT | PESO LORDO

kg

121,0

99,0

140,0

110,0



WATER TRAY
VASCHETTA PER L'ACQUA

•

•

•

•



CASTORS SET
SET DI RUOTE

•

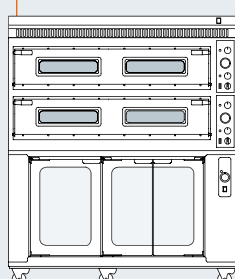
•

•

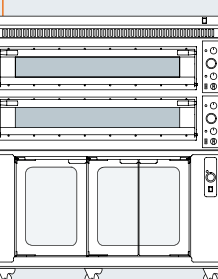
•

• As standard | Di serie ◯ Optional | Optional

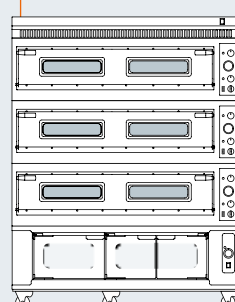
KT 6L-66L
+ TRAYS 66
+ CELLA INOX 6L-66L
h 176,5



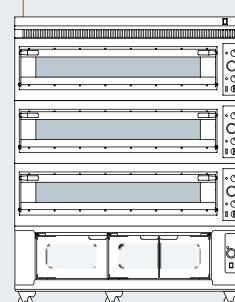
KT 6L-66L
+ TRAYS 66 GLASS
+ CELLA INOX 6L-66L
h 176,5



KT 6L-66L
+ N° 3 TRAYS 6
+ CELLA INOX 6L-6L-6L
h 191,5



KT 6L-66L
+ N° 3 TRAYS 6 GLASS
+ CELLA INOX 6L-6L-6L
h 191,5



CHEF
h 170
+ PIZZA



ACCESSORIES
FOR OVENS



CONVEYOR
OVENS

PREMIUM
OVENS



IN/OUTDOOR
OVENS



ROLLING
MACHINES



PIZZA
PRESSES



MIXERS



DIVIDERS &
ROUNDERS



STAND

ACCESSORIES FOR OVEN



Second shelf

Secondo ripiano

OPTIONAL

Zweite Ablage

Deuxième étagère

Segundo estante

Вторая ярус



Easy to assemble (there are no weldings)

Facile da montare,
non ci sono saldature

Einfach zu montieren,
ohne Schweißnähte

Facile à monter,
il n'y a pas de soudures

Fácil de montar,
no hay soldaduras

Легко собираются,
без сварных швов



The oven support is equipped with four practical wheels with brake

OPTIONAL

Il supporto del forno è
munito di quattro comode
ruote con freno

Die Halterung des Ofens
ist ausgestattet mit vier
bequemen Rädern mit
Bremse

Le support du four est muni
de quatre roues avec frein
très pratiques

El soporte del horno está
formado por cuatro cómodas
ruedas con freno

Подставка для печи оснащена
четырьмя удобными
колесиками с тормозами



Painted iron stands, with support surface

Supporti in ferro verniciato,
con piano di appoggio

Gestell aus lackiertem Eisen,
mit Auflagefläche

Supports en fer peint, avec
surface d'appui

Soportes de hierro pintado,
con superficie de apoyo

Стойки из окрашенного
железа, с опорной
поверхностью

STURDY AND DURABLE SOLIDO E RESISTENTE

The Prismafood oven stand is supplied in specific sizes for each oven model.

Il supporto forno Prismafood è fornito nelle misure specifiche
per ciascun modello di forno.

Der Prismafood-Ofenhalter wird in den für jedes Ofenmodell
spezifischen Größen geliefert.

Le support four Prismafood est disponible dans les tailles
spécifiques pour chaque modèle de four.

El soporte del horno Prismafood está disponible en las
medidas específicas para cada modelo de horno.

Поставляем подставки под печи Prismafood разных
размеров, для любой модели.

BASIC P. 24							
OVEN MODEL MODELLO FORNO	STAND MODEL MODELLO SUPPORTO	W	D DIMENSIONS DIMENSIONI	H	NET WEIGHT PESO NETTO	PAINTED IRON FERRO VERNICIATO	4 CASTORS SET SET DI 4 RUOTE
			cm		kg		
BASIC 1/50 - 2/50	SB 1/50 - SB 2/50	91,5	62,5	86,0	23,0	•	○
BASIC 3/50	SB 3/50	91,5	62,5	76,0	23,0	•	○
BASIC 44 MEDIUM	SB 44 MEDIUM	90,0	76,0	86,0	31,0	•	○
BASIC 4	SB 4	97,5	81,5	96,0	32,0	•	○
BASIC 44	SB 44	97,5	81,5	86,0			
BASIC 6	SB 6	97,5	110,5	96,0	38,0	•	○
BASIC 66	SB 66	97,5	110,5	86,0			
BASIC 6L	SB 6L	130,5	81,5	96,0	38,0	•	○
BASIC 66L	SB 66L	130,5	81,5	86,0			

BASIC XL P. 30		PLUS XL P. 38		SUPERIOR XL P. 44			
OVEN MODEL MODELLO FORNO	STAND MODEL MODELLO SUPPORTO	W	D DIMENSIONS DIMENSIONI	H	NET WEIGHT PESO NETTO	PAINTED IRON FERRO VERNICIATO	4 CASTORS SET SET DI 4 RUOTE
			cm		kg		
BASIC XL 2L	SXL 2L	110,0	49,0	96,0	24,0	•	○
BASIC XL 22L	SXL 22L	110,0	49,0	86,0			
BASIC XL 3L	SXL 3L	130,5	49,0	96,0	31,0	•	○
BASIC XL 33L	SXL 33L	130,5	49,0	86,0			
BASIC XL 4 - PLUS XL 4 - SUPERIOR XL 4	SXL 4	100,0	84,5	96,0	33,0	•	○
BASIC XL 44 - PLUS XL 44 - SUPERIOR XL 44	SXL 44	100,0	84,5	86,0			
BASIC XL 6 - PLUS XL 6 - SUPERIOR XL 6	SXL 6	100,0	120,5	96,0	39,0	•	○
BASIC XL 66 - PLUS XL 66 - SUPERIOR XL 66	SXL 66	100,0	120,5	86,0			
BASIC XL 6L - PLUS XL 6L - SUPERIOR XL 6L	SXL 6L	136,0	84,5	96,0	39,0	•	○
BASIC XL 66L - PLUS XL 66L - SUPERIOR XL 66L	SXL 66L	136,0	84,5	86,0			
BASIC XL 9 - PLUS XL 9 - SUPERIOR XL 9	SXL 9	136,0	120,5	96,0	45,0	•	○
BASIC XL 99 - PLUS XL 99 - SUPERIOR XL 99	SXL 99	136,0	120,5	86,0			

• As standard | Di serie ○ Optional | Opzionale

ACCESSORIES
FOR OVENS

CONVEYOR
OVENS

PREMIUM
OVENS

INDOOR
OVENS

ROLLING
MACHINES

PIZZA
PRESSES


MIXERS


DIVIDERS &
ROUNDERS


TRAYS P. 52		TRAYS ALTO P. 62					
OVEN MODEL MODELLO FORNO	STAND MODEL MODELLO SUPPORTO	W	D DIMENSIONS DIMENSIONI	H	NET WEIGHT PESO NETTO	PAINTED IRON FERRO VERNICIATO	4 CASTORS SET SET DI 4 RUOTE
			cm		kg		
TRAYS 4 - TRAYS GLASS 4	ST 4	110,0	96,5	96,0	39,0	•	○
TRAYS 44 - TRAYS GLASS 44	ST 44	110,0	96,5	86,0			
TRAYS 6 - TRAYS GLASS 6	ST 6	110,0	120,5	96,0	42,0	•	○
TRAYS 66 - TRAYS GLASS 66	ST 66	110,0	120,5	86,0			
TRAYS 6L - TRAYS GLASS 6L	ST 6L	150,0	96,5	96,0	44,0	•	○
TRAYS 66L - TRAYS GLASS 66L	ST 66L	150,0	96,5	86,0			
TRAYS 9 - TRAYS GLASS 9	ST 9	150,0	120,5	96,0	50,0	•	○
TRAYS 99 - TRAYS GLASS 99	ST 99	150,0	120,5	86,0			

• As standard | Di serie ○ Optional | Optional

GAS

P. 66

OVEN MODEL MODELLO FORNO	STAND MODEL MODELLO SUPPORTO	W	D DIMENSIONS DIMENSIONI	H	NET WEIGHT PESO NETTO kg	PAINTED IRON FERRO VERNICIATO	4 CASTORS SET SET DI 4 RUOTE
GAS 4	SG 4	100,0	84,5	96,0	33,0	•	○
GAS 44	SG 44	100,0	84,5	86,0			
GAS 6	SG 6	100,0	120,5	96,0	36,0	•	○
GAS 66	SG 66	100,0	120,5	86,0			
GAS 9	SG 9	130,5	120,5	96,0	40,0	•	○
GAS 99	SG 99	130,5	120,5	86,0			

• As standard | Di serie ○ Optional | Opzionale

GAS XL

P. 66

OVEN MODEL MODELLO FORNO	STAND MODEL MODELLO SUPPORTO	W	D DIMENSIONS DIMENSIONI	H	NET WEIGHT PESO NETTO kg	PAINTED IRON FERRO VERNICIATO	4 CASTORS SET SET DI 4 RUOTE
GAS XL 3L	SGXL 3L	147,0	65,0	96,0	31,0	•	○
GAS XL 33L	SGXL 33L	147,0	65,0	86,0			
GAS XL 4	SGXL 4	110,0	96,5	96,0	33,0	•	○
GAS XL 44	SGXL 44	110,0	96,5	86,0			
GAS XL 6	SGXL 6	110,0	132,0	96,0	39,0	•	○
GAS XL 66	SGXL 66	110,0	132,0	86,0			
GAS XL 6L	SGXL 6L	147,0	96,5	96,0	39,0	•	○
GAS XL 66L	SGXL 66L	147,0	96,5	86,0			
GAS XL 9	SGXL 9	147,0	132,0	96,0	45,0	•	○
GAS XL 99	SGXL 99	147,0	132,0	86,0			

• As standard | Di serie ○ Optional | Opzionale

HOOD K

ACCESSORIES FOR OVEN



Completely manufactured in stainless steel

Costruito interamente in acciaio inox

Vollständig aus edelstahl hergestellt

Entièrement construit en acier inox

Construido completamente en acero inoxidable

Полностью изготовлена из нержавеющей стали



Suction control

Regolazione aspirazione

Einstellung der Absaugung

Réglage de l'aspiration

Regulación de la aspiración

Регулировка вытяжки



Electric motor

Motore elettrico

OPTIONAL Elektrischer Motor

Moteur électrique

Motor Eléctrico

Электродвигатель



Speed controller

Regolatore di velocità

OPTIONAL Drehzahlregler

Régulateur de vitesse

Regulador de Velocidad

переключатель скоростей

COMBINAZIONE PERFETTA DI STILE E PRATICITÀ

COMBINAZIONE PERFETTA DI STILE E PRATICITÀ

Completely manufactured in stainless steel and featuring a simple and compact design, Prismafood hoods are the perfect solution to ensure maximum efficiency in fume filtration in your professional kitchen.

Realizzate interamente in acciaio inox e caratterizzate da un design semplice e compatto, le cappe Prismafood sono la soluzione perfetta per garantire la massima efficienza nella filtrazione dei fumi all'interno della tua cucina professionale.

Die vollständig aus Edelstahl gefertigten Abzugshauben von Prismafood zeichnen sich durch ihr einfaches und kompaktes Design aus und sind die perfekte Lösung, um in Ihrer professionellen Küche eine maximale Effizienz bei der Dunstfiltration zu gewährleisten.

Entièrement réalisées en acier inoxydable et caractérisées par un design simple et compact, les hottes Prismafood sont la solution idéale pour assurer une efficacité maximale dans la filtration des fumées à l'intérieur de votre cuisine professionnelle.

Realizadas completamente en acero inoxidable y caracterizadas por un diseño simple y compacto, las campanas Prismafood son la solución perfecta para garantizar la máxima eficiencia en la filtración de los humos dentro de su cocina profesional.

Изготовленные полностью из нержавеющей стали и отличающиеся простой и компактной конструкцией, вытяжки Prismafood являются идеальным решением для обеспечения максимальной эффективности фильтрации дыма на профессиональной кухне.

DESIGNED FOR

BASIC -
BASIC XL - PLUS XL - SUPERIOR XL -
TRAYS - TRAYS GLASS -

ACCESSORIES
FOR OVENS

CONVEYOR
OVENS

PREMIUM
OVENS

IN/OUTDOOR
OVENS

ROLLING
MACHINES

PIZZA
PRESSES


MIXERS


DIVIDERS &
ROUNDERS


BASIC P. 24

OVEN MODEL MODELLO FORNO	HOOD MODEL MODELLO CAPP	FLOW RATE PORTATA m³/h	W	D DIMENSIONS DIMENSIONI cm	H	NET WEIGHT PESO NETTO kg	SPEED CONTROLLER REGOLATORE DI VELOCITÀ	ELECTRIC MOTOR MOTORE ELETTRICO
BASIC 44 MEDIUM	KB 44 M	400	90,0	91,0	12,0	10,0	○	○
BASIC 4 - 44	KB 4-44	400	97,5	96,5	12,0	10,0	○	○
BASIC 6 - 66	KB 6-66	400	97,5	125,5	12,0	12,8	○	○
BASIC 6L - 66L	KB 6L-66L	400	130,5	96,5	12,0	13,0	○	○

BASIC XL P. 30

PLUS XL P. 38

SUPERIOR XL P. 44

OVEN MODEL MODELLO FORNO	HOOD MODEL MODELLO CAPP	FLOW RATE PORTATA m³/h	W	D DIMENSIONS DIMENSIONI cm	H	NET WEIGHT PESO NETTO kg	SPEED CONTROLLER REGOLATORE DI VELOCITÀ	ELECTRIC MOTOR MOTORE ELETTRICO
BASIC XL 2L - 22L	KXL 2L-22L	400	110,0	64,0	12,0	9,0	○	○
BASIC XL 3L - 33L	KXL 3L-33L	400	130,5	64,0	12,0	10,0	○	○
BASIC XL 4 - 44 PLUS XL 4 - 44 SUPERIOR XL 4 - 44	KXL 4-44	400	100,0	101,5	12,0	11,0	○	○
BASIC XL 6 - 66 PLUS XL 6 - 66 SUPERIOR XL 6 - 66	KB 6-66	400	100,0	137,5	12,0	14,0	○	○
BASIC XL 6L - 66L PLUS XL 6L - 66L SUPERIOR XL 6L - 66L	KB 6L-66L	400	136,0	101,5	12,0	14,0	○	○
BASIC XL 9 - 99 PLUS XL 9 - 99 SUPERIOR XL 9 - 99	KB 9-99	400	136,0	137,5	12,0	17,0	○	○

TRAYS P. 52

TRAYS ALTO P. 62

OVEN MODEL MODELLO FORNO	HOOD MODEL MODELLO CAPP	FLOW RATE PORTATA m³/h	W	D DIMENSIONS DIMENSIONI cm	H	NET WEIGHT PESO NETTO kg	SPEED CONTROLLER REGOLATORE DI VELOCITÀ	ELECTRIC MOTOR MOTORE ELETTRICO
TRAYS 4 - 44 - 4 ALTO TRAYS GLASS 4 - 44 - 4 ALTO	KT 4-44	400	110,0	111,5	12,0	14,0	○	○
TRAYS 6 - 66 - 6 ALTO TRAYS GLASS 6 - 66 - 6 ALTO	KT 6-66	400	110,0	135,5	12,0	16,0	○	○
TRAYS 6L - 66L TRAYS GLASS 6L - 66L	KT 6L-66L	400	150,0	111,5	12,0	18,0	○	○
TRAYS 9 - 99 TRAYS GLASS 9 - 99	KT 9-99	400	150,0	135,5	12,0	20,0	○	○

• As standard | Di serie ○ Optional | Opzionale

CONDENSATION HOOD

 ACCESSORIES FOR OVEN

 **DIGITAL**
DIGITALE



Completely manufactured in stainless steel

Costruito interamente in acciaio inox

Vollständig aus edelstahl hergestellt

Entièrement construit en acier inox

Construido completamente en acero inoxidable

Полностью изготовлена из нержавеющей стали



Digital control panel

Quadro comandi digitale

Digitales Bedienfeld

Panneau de contrôle numérique

Panel de mandos digital

Цифровая панель управления



Electric motor

Motore elettrico

Elektrischer Motor

Moteur électrique

Motor Eléctrico

Электродвигатель



Smoke Condensation

Condensazione fumi

Rauchgaskondensation

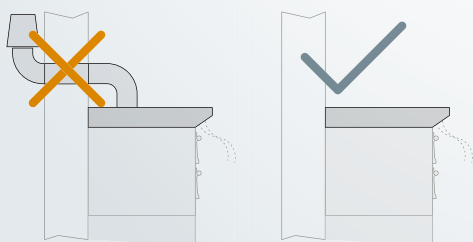
Condensation des fumées

Condensación de humos

Конденсация паров

VERSATILE HOOD WITHOUT CHIMNEY

CAPPA VERSATILE SENZA CANNA FUMARIA



Prismafood condensation hoods purify outgoing fumes from impurities, releasing filtered air into the environment.

Realizzate in acciaio inox e dotate di un pratico pannello digitale, le cappe a condensazione assicurano una corretta filtrazione di fumi e vapori di cottura, anche in ambienti privi di canna fumaria.

Die aus rostfreiem Stahl gefertigten und mit einem praktischen digitalen Bedienfeld ausgestatteten Kondensationshauben von Prismafood reinigen die ausströmenden Dämpfe von Verunreinigungen und geben die gefilterte Luft an die Umgebung ab.

Les hottes à condensation Prismafood purifient les fumées des impuretés et rejettent l'air filtré dans l'environnement.

Las campanas de condensación Prismafood purifican los humos de impurezas, liberando el aire filtrado en el ambiente.

Изготовленные из нержавеющей стали и оснащенные практичной цифровой панелью, конденсационные вытяжки Prismafood очищают выходящие газы от примесей, выбрасывая отфильтрованный воздух в окружающую среду.

BASIC P. 24

OVEN MODEL MODELLO FORNO	HOOD MODEL MODELLO CAPP	FLOW RATE PORTATA	W	D	H	NET WEIGHT PESO NETTO	SMOKE CONDENSATION CONDENSAZIONE FUMI	ELECTRIC MOTOR MOTORE ELETTRICO
		m ³ /h		cm		kg		
BASIC 44 MEDIUM	KB 44 M COND	400	90,0	96,0	31,0	20,0	•	•
BASIC 4 - 44	KB 4-44 COND	400	97,5	101,5	31,0	22,0	•	•
BASIC 6 - 66	KB 6-66 COND	400	97,5	130,5	31,0	29,0	•	•
BASIC 6L - 66L	KB 6L-66L COND	400	130,5	101,5	31,0	29,0	•	•

BASIC XL P. 30

PLUS XL P. 38

SUPERIOR XL P. 44

OVEN MODEL MODELLO FORNO	HOOD MODEL MODELLO CAPP	FLOW RATE PORTATA	W	D	H	NET WEIGHT PESO NETTO	SMOKE CONDENSATION CONDENSAZIONE FUMI	ELECTRIC MOTOR MOTORE ELETTRICO
		m ³ /h		cm		kg		
BASIC XL 2L - 22L	KXL 2L-22L COND	400	110,0	69,0	31,0	17,0	•	•
BASIC XL 3L - 33L	KXL 3L-33L COND	400	130,5	69,0	31,0	20,0	•	•
BASIC XL 4 - 44 PLUS XL 4 - 44 SUPERIOR XL 4 - 44	KXL 4-44 COND	400	100,0	106,5	31,0	24,0	•	•
BASIC XL 6 - 66 PLUS XL 6 - 66 SUPERIOR XL 6 - 66	KB 6-66 COND	400	100,0	142,5	31,0	25,0	•	•
BASIC XL 6L - 66L PLUS XL 6L - 66L SUPERIOR XL 6L - 66L	KB 6L-66L COND	400	136,0	106,5	31,0	25,0	•	•
BASIC XL 9 - 99 PLUS XL 9 - 99 SUPERIOR XL 9 - 99	KB 9-99 COND	400	136,0	142,5	31,0	34,0	•	•

TRAYS P. 52

TRAYS ALTO P. 62

OVEN MODEL MODELLO FORNO	HOOD MODEL MODELLO CAPP	FLOW RATE PORTATA	W	D	H	NET WEIGHT PESO NETTO	SMOKE CONDENSATION CONDENSAZIONE FUMI	ELECTRIC MOTOR MOTORE ELETTRICO
		m ³ /h		cm		kg		
TRAYS 4 - 44 - 4 ALTO TRAYS GLASS 4 - 44 - 4 ALTO	KT 4-44 COND	400	110,0	116,5	31,0	30,0	•	•
TRAYS 6 - 66 - 6 ALTO TRAYS GLASS 6 - 66 - 6 ALTO	KT 6-66 COND	400	110,0	140,5	31,0	33,0	•	•
TRAYS 6L - 66L TRAYS GLASS 6L - 66L	KT 6L-66L COND	400	150,0	116,5	31,0	35,0	•	•
TRAYS 9 - 99 TRAYS GLASS 9 - 99	KT 9-99 COND	400	150,0	140,5	31,0	39,0	•	•

• As standard | Di serie ○ Optional | Opzionale

DIGITAL OPTION

 ACCESSORIES FOR OVEN



DIGITAL ELECTRIC OVEN FORNO ELETTRICO DIGITALE

All Prismafood ovens can be equipped with digital control panel. It allows the setting of delayed switching on as well as 2 cooking programs.

Tutti i forni professionali Prismafood possono essere forniti con sistema di controllo digitale, che permette di gestire l'accensione programmata e 2 funzioni di lavoro.

Alle Prismafood-Pizzaöfen können zusätzlich mit einer digitalen Steuerung ausgestattet werden, mit welcher Sie unter anderem 2 Backprogramme und die Betriebszeiten elektronisch erfassen können.

Tous les fours Prismafood peuvent être équipés d'un système de contrôle numérique qui permet de gérer la mise en marche ainsi que 2 fonctions de travail.

Todos los hornos profesionales Prismafood pueden disponer de panel de control digital que permite gestionar el encendido programado tal como los 2 programas de cocción.

Все печи Prismafood могут быть оснащены цифровой панелью управления, в которой присутствует функция отложенного старта, а также 2 программы приготовления.

DESIGNED FOR

BASIC - BASIC XL - PLUS XL - SUPERIOR XL -
TRAYS - TRAYS GLASS -
TRAYS ALTO - TRAYS ALTO GLASS -



- ACCESSORIES FOR OVENS
- CONVEYOR OVENS
- PREMIUM OVENS
- IN/OUTDOOR OVENS
- ROLLING MACHINES
- PIZZA PRESSES
- MIXERS
- DIVIDERS & ROUNDERS

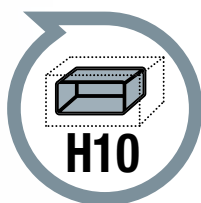
TUNNEL C

CONVEYOR OVENS

DIGITAL
DIGITALE

CHAMBERS
CAMERE
1

MAX
350°
WORKING
TEMPERATURE
TEMPERATURA
D'ESERCIZIO



**HIGH
PRODUCTIVITY
ALONG WITH
MAXIMUM
EFFICIENCY**

GRANDE PRODUTTIVITÀ
INSIEME AL MASSIMO
DELL'EFFICIENZA

Conveyor ovens in stainless steel are suitable for various baking needs (bread, pizza, vegetables, gastronomy). The conveyor belt guarantees greater production and, thanks to the glass door it is possible to check the baking process without opening the oven door. The quality of the parts and compliance with legislation in force makes management of the system 100% safe.

La linea di forni tunnel in acciaio inox è adatta a diverse esigenze di cottura (pane, pizza, verdure, preparazioni gastronomiche). Il nastro trasportatore garantisce una maggiore produttività e, grazie alla porta in vetro è possibile controllare il processo di cottura senza aprire la porta del forno. La qualità dei componenti e il rispetto delle normative vigenti rende la gestione dell'impianto sicura al 100%.

Large productions of pizza, bread, pastries and gastronomy
Grandi produzioni di pizza, pane, pasticceria e gastronomia

Increased productivity thanks to the conveyor belt and the convection cooking

Maggiore produttività grazie al nastro trasportatore e alla cottura a convezione

Erhöhte Produktivität dank dem Förderband und dem Backen mit Konvektion

Une meilleure production grâce à la bande transporteuse et à la cuisson à convection

Mayor productividad gracias a la cinta transportadora y a la cocción por convección

Высокая производительность благодаря транспортеру и конвекционной готовке



Door for cooking inspection

Porta per ispezione cottura

Tür für die Kontrolle des backvorgangs

Porte pour le contrôle de la cuisson

Puerta Para Inspección De La Cocción

Дверца Для Контроля Готовки



Completely manufactured in stainless steel

Costruito interamente in acciaio inox

Vollständig aus Edelstahl hergestellt

Entièrement construit en acier inox

Construido completamente en acero inoxidable

Полностью изготовлена из нержавеющей стали



With latest-generation 7" touch screen

Con touch screen capacitivo da 7" di ultima generazione

Moderner kapazitiver 7-Zoll-Touchscreen

Avec écran tactile de 7" de dernière génération.

Con pantalla táctil de 7" de última generación

С 7-дюймовым емкостным сенсорным экраном последнего поколения



Easy access for a careful cleaning of the interior of the oven

Accesso agevole per un'accurata pulizia dell'interno

Leichter Zugriff für eine gründliche Reinigung des Innenbereichs

Accès facile pour un nettoyage interne en profondeur

Fácil acceso para una cuidadosa limpieza del interior

Удобный доступ для тщательной уборки внутри



Stainless steel conveyor belt

Nastro trasportatore in acciaio inox

Förderband aus edelstahl

Bande transporteuse en acier inox

Cinta transportadora de acero inoxidable

Транспортер из нержавеющей стали.



Unsere Tunnelofen-Serie aus Edelstahl eignet sich für verschiedene Garanforderungen (Brot, Pizza, Gemüse, gastronomische Zubereitungen). Die Glastür ermöglicht die Kontrolle des Kochen Prozesses, ohne den Ofentür zu öffnen. Die Qualität der Komponenten und die Einhaltung der geltenden Vorschriften ermöglichen einen zu 100% sicheren Betrieb der Anlage.

La ligne de fours tunnel en acier inox est adaptée pour différentes exigences de cuisson (pain, pizza, légumes, préparations gastronomiques). La bande transporteuse garantit une plus grande productivité et, grâce à la porte en verre il est possible de contrôler le processus de cuisson sans ouvrir la porte du four. La qualité des composants et le respect des réglementations en vigueur rend la gestion de l'installation sûre à 100%.

La línea de hornos túnel fabricados en acero inoxidable se adapta a distintas necesidades de cocción (pan, pizza, verduras, preparaciones gastronómicas). La cinta transportadora garantiza una mayor productividad y, gracias a la puerta en vidrio es posible comprobar el proceso de cocción sin abrir la puerta del horno. La calidad de los componentes y el cumplimiento de las normativas vigentes hacen que la gestión de la instalación sea 100% segura.

Линия туннельных печей из нержавеющей стали подходит для приготовления самых разнообразных блюд (хлеба, пиццы, овощей, гастрономических блюд). Ленточный транспортер гарантирует большую производительность, благодаря стеклянной дверце печи, можно контролировать процесс приготовления, не открывая её. Качество компонентов и соблюдение требований действующих нормативов гарантируют 100% эксплуатационную безопасность.

TUNNEL C

ELECTRIC CONVEYOR OVENS



OPTIONAL



Special voltages available on request

Voltaggi speciali su richiesta

Sonderanschlussgen sind auf Anfrage verfügbar

Voltages spéciales sur demande

Bajo pedido voltajes especiales

Специальное напряжение по индивидуальному запросу



Up to 350° in a few minutes

Fino a 350° in pochi minuti

Bis zu 350 °C in wenigen Minuten

Jusqu'à 350° en quelques minutes

Hasta 350° en pocos minutos

До 350° за несколько минут



More efficient thanks to high performance heat insulation

Più efficiente grazie all'isolamento termico a alta resa

Effizienter dank hochleistungsfähiger Wärmedämmung

Plus efficace grâce à une isolation thermique performante

Más eficiente gracias al aislamiento térmico de alto rendimiento

Повышение эффективности благодаря высокоэффективной теплоизоляции



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

Tunnel ovens offer exceptional cooking performance and impeccable design with a vision oriented towards both functionality and aesthetics. The linear elements, without superfluous edges, provide a modern and elegant appearance and offer great convenience when it comes to cleaning and maintenance.

I forni Tunnel offrono prestazioni di cottura eccezionali e un design impeccabile con una visione orientata sia alla funzionalità che all'estetica. Gli elementi tutti a filo, senza bordi superflui, rendono l'aspetto moderno e elegante e offrono grande praticità quando si tratta di pulizia e manutenzione.

Die Öfen Tunnel bieten außergewöhnliche Backleistung und tadelloses Design mit einer Vision, die sowohl auf Funktionalität als auch auf Ästhetik ausgerichtet ist. Die komplett bündigen Elemente ohne unnötige Überstände sorgen für ein modernes und elegantes Erscheinungsbild und bieten großen Komfort bei der Reinigung und Wartung.

Les fours tunnels offrent des performances de cuisson exceptionnelles et un design impeccable, avec une vision orientée vers la fonctionnalité et l'esthétique. Les éléments linéaires, sans bords superflus, confèrent un aspect moderne et élégant et offrent une grande facilité de nettoyage et de maintenance.

Los hornos túnel ofrecen un rendimiento de cocción excepcional y un diseño impecable con una visión orientada tanto a la funcionalidad como a la estética. Los elementos lineales, sin bordes superfluos, confieren un aspecto moderno y elegante y ofrecen una gran comodidad de limpieza y mantenimiento.

Печи Tunnel отличаются исключительной производительностью и безупречным дизайном, ориентированным как на функциональность, так и на эстетику. Полностью скрытые элементы, без лишних выступов, придают современный и элегантный вид и обеспечивают большое удобство при чистке и обслуживании.

TUNNEL C GAS

prismafood
»» solutions

GAS CONVEYOR OVENS

CHAMBER
CAMERA
1



Up to 350° in a few minutes

Fino a 350° in pochi minuti

Bis zu 350 °C in wenigen Minuten

Jusqu'à 350° en quelques minutes

Hasta 350° en pocos minutos

До 350° за несколько минут



The gas conveyor oven is equipped with every safety device

Il forno è dotato di ogni dispositivo necessario per operare con la massima sicurezza

Der Ofen ist mit allen notwendigen Vorrichtungen ausgestattet, um maximale Sicherheit zu gewährleisten

Le four est équipé de tous les dispositifs nécessaires pour fonctionner avec une sécurité maximale

El horno dispone de todos los dispositivos necesarios para operar con la máxima seguridad

Печь оснащена всеми устройствами, необходимыми для работы в условиях максимальной безопасности



Prismafood TUNNEL GAS ovens are patent pending

I forni TUNNEL GAS di Prismafood hanno brevetto depositato

Die Öfen der Serie TUNNEL GAS von Prismafood sind zum Patent angemeldet

Le four TUNNEL GAS de Prismafood a un brevet déposé

Los hornos TUNNEL GAS de Prismafood son patentados

Печи Tunnel Gas от Prismafood имеют зарегистрированный патент

The conveyor oven is equipped with every safety device. The display gives an alert in case of anomalies and will automatically switch off the conveyor oven. A chart located at the rear of the oven indicates compliance with the legislation in force making management of the system 100% safe.

Il forno 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. Inoltre, nella parte posteriore, potrai trovare una tabella di utilizzo che ti consentirà di effettuare tutte le connessioni necessarie nel pieno rispetto delle normative di sicurezza previste dal tuo Paese.

Der Ofen ist mit allen notwendigen Vorrichtungen ausgestattet, um eine maximale Sicherheit beim Arbeiten zu gewährleisten; das Display meldet jede Anomalie und steuert autonom die Abschaltung des Ofens. Darüber hinaus befindet sich auf der Rückseite eine Gebrauchstabelle, mit der Sie alle notwendigen Anschlüsse unter voller Beachtung der Sicherheitsvorschriften Ihres Landes vornehmen können.

Le four est équipé de tous les dispositifs nécessaires pour fonctionner avec une sécurité maximale. L'écran communique toute anomalie et gère indépendamment l'extinction du four. De plus, dans la partie arrière, vous trouverez un tableau d'utilisation qui vous permettra de faire toutes les connexions nécessaires en pleine conformité avec les règles de sécurité prévues par votre pays.

Dispone de todos los dispositivos necesarios para operar con la máxima seguridad; el visualizador comunica toda eventual anomalía y controla autónomamente el apagado. Además, en la parte trasera se encuentra una tabla de uso que permite efectuar todas las conexiones necesarias en el pleno respeto de las normas de seguridad previstas en los varios países.

Печь оснащена всеми устройствами, необходимыми для работы в условиях максимальной безопасности; экран отражает любые аномалии и автономно управляет выключением печи. Кроме того, в нижней части вы найдете эксплуатационную таблицу, которая позволит выполнить все необходимые подключения с полным соблюдением требований техники безопасности, действующих в вашей стране.

CONVEYOR
OVENS

PREMIUM
OVENS

INDOOR
OVENS

ROLLING
MACHINES

PIZZA
PRESSES

MIXERS

DIVIDERS &
ROUNDERS



Using the control panel to set cooking parameters is intuitive and easy thanks to the latest 7" touch screen interface

L'utilizzo del pannello di controllo per il settaggio dei parametri di cottura è intuitivo e agevole grazie anche all'interfaccia con touch screen capacitivo da 7" di ultima generazione

Die Einstellung der Backparameter über das Bedienfeld ist dank dem modernen kapazitiven 7-Zoll-Touchscreen intuitiv und einfach

L'utilisation du panneau de commande pour régler les paramètres de cuisson est intuitive et facile grâce à l'interface tactile de 7" de dernière génération

Utilizar el panel de control para ajustar los parámetros de cocción es intuitivo y fácil gracias a la pantalla táctil de última generación de 7"

Использование панели управления для установления параметров приготовления интуитивно понятно и просто благодаря интерфейсу 7-дюймового емкостного сенсорного экрана последнего поколения



Customised cooking processes can be generated for each dish and easily recalled. The Wi-Fi setting enables time and consumption monitoring

Puoi creare processi di cottura personalizzati per ciascuna pietanza e richiamarli con grande facilità. La predisposizione Wi-Fi consente il monitoraggio dei tempi e dei consumi

Sie können für jedes Gericht individuelle Backvorgänge erstellen und diese einfach abrufen. Die Wi-Fi-Verbindung ermöglicht die Überwachung von Zeit und Verbrauch

Il est possible de programmer des processus de cuisson personnalisés pour chaque plat et de les reproduire facilement. Le Wi-Fi permet de contrôler le temps et la consommation

Se pueden crear procesos de cocción personalizados para cada plato y recuperarlos fácilmente. La función Wi-Fi permite controlar el tiempo y los consumos

Вы можете создавать индивидуальные процессы приготовления для каждого блюда и легко запоминать их. Готовность к работе по Wi-Fi обеспечивает контроль времени и потребления



The innovative ventilation system guarantees an even cooking of food

L'innovativo sistema di ventilazione garantisce sempre cotture uniformi

Das innovative Belüftungssystem sorgt für ein stets gleichmäßiges Backergebnis

Le système de ventilation innovant garantit toujours une cuisson uniforme

El innovador sistema de ventilación garantiza siempre cocciones uniformes

Иновационная вентиляционная система всегда гарантирует равномерную готовку



It can bake pizza, bread, pastries and gastronomy products

Può cuocere pizza, pane, prodotti di pasticceria e di gastronomia

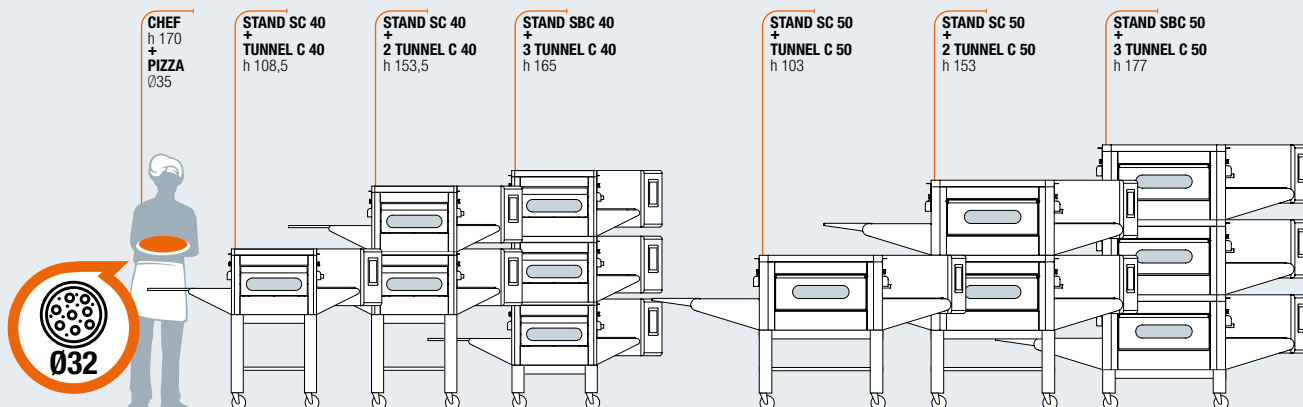
Kann Pizza, Brot, Backwaren und Feinkostprodukte backen

Permet de cuire des pizzas, du pain, des pâtisseries et des produits gastronomiques

Puede preparar pizza, pan, pasteles y productos gastronómicos

Может выпекать пиццу, хлеб, кондитерские и кулинарные изделия

SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI





The conveyor ovens are stackable. This allows to double or triple productivity

I forni Tunnel sono sovrapponibili. Questo consente di raddoppiare o triplicare la produttività

Die Tunnel öfen können übereinander gestellt werden. Dadurch können die Produktivität verdoppelt bzw. Verdreifacht

Les fours Tunnel sont superposables. Cela permet de doubler ou tripler la productivité

Los hornos Tunnel pueden ser superpuestos. Esto permite doblar o triplicar la productividad

Печи Tunnel накладываются друг на друга. Это позволяет удвоить или утроить производительность



Adjustable inlet and outlet shutters

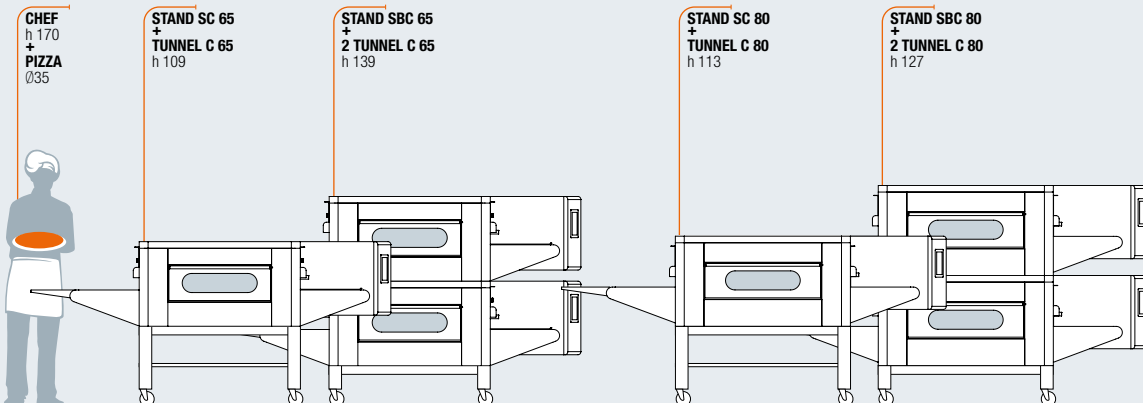
Serrandine regolabili in entrata e uscita

Einstellbare Einlass- und Auslassklappen

Volets réglables à l'entrée et à la sortie

Persianas regulables en entrada y en salida

Регулируемые заслонки на входе и выходе



CHEF
h 170
+ PIZZA
Ø35

STAND SC 65
+ TUNNEL C 65
h 109

STAND SBC 65
+ 2 TUNNEL C 65
h 139

STAND SC 80
+ TUNNEL C 80
h 113

STAND SBC 80
+ 2 TUNNEL C 80
h 127



Space-saving design to fit into the available work space

Design compatto per adattarsi allo spazio di lavoro disponibile

Kompaktes Design, das in den verfügbaren Arbeitsraum passt

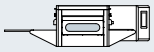
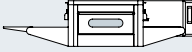
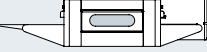
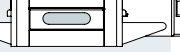
Design compact pour s'adapter à l'espace de travail disponible

Diseño compacto para adaptarse al espacio de trabajo disponible

Компактная конструкция, позволяющая вписываться в свободное рабочее пространство

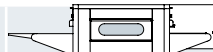
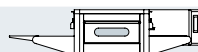
ELECTRIC CONVEYOR OVENS



						
	DIGITAL DIGITALE		TUNNEL C 40	TUNNEL C 50	TUNNEL C 65	TUNNEL C 80
	CHAMBERS CAMERE	n°	1	1	1	1
	PIZZE/HOUR PIZZE/ORA	n°	26	43	103	120
	WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	0 - 350	0 - 350	0 - 350	0 - 350
	POWER POTENZA	kW	7,8	12,0	9,0	18,0
		BTU/hr	26500	48500	63000	83000
		kcal/h	6700	12200	15800	21000
	TOP	W	1500x2	2800x2	3600x2	6000x2
	BOTTOM	W	2200x2	4100x2	5400x2	6000x2
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
	ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	33,9	61,7	75,7	106,1
	ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	11,3	20,6	25,2	35,4
	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm	40,0	50,0	65,0	80,0
		D cm	54,0	75,0	100,0	110,0
		H cm	10,0	10,0	10,0	10,0
	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm	136,5	190,0	219,0	237,0
		D cm	100,5	122,0	139,0	158,0
		H cm	46,5	51,5	57,5	61,5
	EXTERNAL DIMENSIONS WITH STAND DIMENSIONI ESTERNE CON SUPPORTO	W cm	136,5	190,0	219,0	237,0
		D cm	100,5	122,0	139,0	158,0
		H cm	110,0	105,0	111,0	115,0
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	147,5	203,5	226,5	251,5
		D cm	111,5	143,5	148,5	183,0
		H cm	73,0	76,0	85,5	91,5
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	101,0	255,0	284,0	411,0
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	163,0	318,0	367,0	480,0
	STAND SUPPORTO		○	●	●	●
	VENTILATED CHAMBER CAMERA VENTILATA		●	●	●	●

● As standard | Di serie ○ Optional | Opzionale

GAS CONVEYOR OVENS



DIGITAL DIGITALE		TUNNEL C 40 GAS	TUNNEL C 50 GAS	TUNNEL C 65 GAS	TUNNEL C 80 GAS
CHAMBERS CAMERE	n°	1	1	1	1
	PIZZE/HOUR PIZZE/ORA	26	43	103	120
POWER POTENZA	°C	0 - 350	0 - 350	0 - 350	0 - 350
	kW	10,4	20,1	22,6	22,6
	BTU/hr	35500	68500	77000	77000
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	kcal/h	8900	17300	19400	19400
	volt	230	230	230	230
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm	40,0	50,0	65,0	80,0
	D cm	54,0	75,0	100,0	110,0
	H cm	10,0	10,0	10,0	10,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm	136,5	190,0	219,0	237,0
	D cm	100,5	122,0	139,0	158,0
	H cm	46,5	51,5	57,5	61,5
EXTERNAL DIMENSIONS WITH STAND DIMENSIONI ESTERNE CON SUPPORTO	W cm	136,5	190,0	219,0	237,0
	D cm	100,5	122,0	139,0	158,0
	H cm	110,0	105,0	111,0	115,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	147,5	203,5	226,5	251,5
	D cm	111,5	143,5	148,5	183,0
	H cm	73,0	76,0	85,5	91,5
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	140,0	275,0	304,0	421,0
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	190,0	338,0	387,0	500,0
STAND SUPPORTO		○	●	●	●
VENTILATED CHAMBER CAMERA VENTILATA		●	●	●	●

● As standard | Di serie ○ Optional | Optional

CONVEYOR
OVENS

PREMIUM
OVENS

IN/OUTDOOR
OVENS

ROLLING
MACHINES

PIZZA
PRESSES

MIXERS

DIVIDERS &
ROUNDERS

GREAT PRODUCTIVITY GRANDE PRODUTTIVITÀ

Pizzas quantities are calculated with a cooking time of 3:30, at 320°C of temperature and with a fresh pizza, not frozen.

Le quantità di pizze sono calcolate con un tempo di cottura di 3:30, alla temperatura di 320°C e con una preparazione da zero, non con prodotti surgelati.

Die Produktivität pro Stunde wird mit den folgenden Parametern berechnet: Kochzeit von 3:30 Minuten, Temperatur 320°C, frischer Teig (nicht tiefgekühlt).

Les quantités des pizzas sont calculées avec un temps de cuisson de 3:30, à la température de 320°C et avec une pizza fraîche, pas surgelée.

Las cantidades de pizzas se calculan con un tiempo de cocción de 3:30, a la temperatura de 320°C y con una pizza fresca, no congelada.

Время приготовления 3:30 минуты, температура 320°C, свежее тесто (не замороженное).



The conveyor belt guarantees greater production

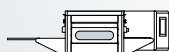
Il nastro trasportatore garantisce una maggiore produttività

Ein Förderband sorgt für höhere Produktivität

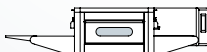
La bande transporteuse garantit une plus grande productivité

La cinta transportadora garantiza una mayor productividad

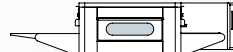
Конвейерная лента обеспечивает более высокую производительность



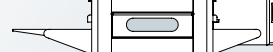
C 40 - C 40 GAS



C 50 - C 50 GAS



C 65 - C 65 GAS



C 80 - C 80 GAS



025

43



PIZZAS/HOUR
PIZZE/ORA

86



PIZZAS/HOUR
PIZZE/ORA

137



PIZZAS/HOUR
PIZZE/ORA

206



PIZZAS/HOUR
PIZZE/ORA



032

26



PIZZAS/HOUR
PIZZE/ORA

43



PIZZAS/HOUR
PIZZE/ORA

103



PIZZAS/HOUR
PIZZE/ORA

120



PIZZAS/HOUR
PIZZE/ORA



040

23



PIZZAS/HOUR
PIZZE/ORA

29



PIZZAS/HOUR
PIZZE/ORA

51



PIZZAS/HOUR
PIZZE/ORA

86



PIZZAS/HOUR
PIZZE/ORA



045

0



PIZZAS/HOUR
PIZZE/ORA

26



PIZZAS/HOUR
PIZZE/ORA

40



PIZZAS/HOUR
PIZZE/ORA

57



PIZZAS/HOUR
PIZZE/ORA

STAND

prismafood
»» solutions



ACCESSORIES FOR CONVEYOR OVENS

DESIGNED FOR

CONVEIOR OVENS



Easy to assemble

Facile da montare

Einfach zu montieren

Facile à monter

Fácil de montar

Легко собираются



The oven support is equipped with four practical wheels with brake

Il supporto del forno è munito di quattro comode ruote con freno

Das Backofengestell ist mit vier bequemen Rädern mit Bremsen ausgestattet

Le support du four est muni de quatre roues avec frein très pratiques

El soporte del horno está formado por cuatro cómodas ruedas con freno

Подставка для печи оснащена четырьмя удобными колесиками с тормозами



OVEN MODEL MODELLO FORNO	STAND MODEL MODELLO SUPPORTO	W	D DIMENSIONS DIMENSIONI cm	H	NET WEIGHT PESO NETTO kg	STAINLESS STEEL ACCIAIO INOX	4 CASTORS SET SET DI 4 RUOTE
TUNNEL C 40 - TUNNEL C 40 GAS	SC 40	60,0	97,0	63,0	25,0	•	•
TUNNEL C 50 - TUNNEL C 50 GAS	SC 50	85,0	111,5	53,0	27,0	•	•
TUNNEL C 65 - TUNNEL C 65 GAS	SC 65	110,0	129,0	53,0	30,0	•	•
TUNNEL C 80 - TUNNEL C 80 GAS	SC 80	120,0	148,0	53,0	31,0	•	•
TUNNEL C 40 - TUNNEL C 40 GAS	SBC 40	60,0	97,0	30,0	14,0	•	•
TUNNEL C 50 - TUNNEL C 50 GAS	SBC 50	85,0	111,5	30,0	21,0	•	•
TUNNEL C 65 - TUNNEL C 65 GAS	SBC 65	110,0	129,0	30,0	23,0	•	•
TUNNEL C 80 - TUNNEL C 80 GAS	SBC 80	120,0	148,0	30,0	25,0	•	•

• As standard | Di serie ○ Optional | Optional



MAIOR

 ELECTRIC OVENS

 MECHANICAL
MECCANICO

 CHAMBERS
1-2 CAMERE

 WORKING
TEMPERATURE
MAX 450° TEMPERATURA
D'ESERCIZIO

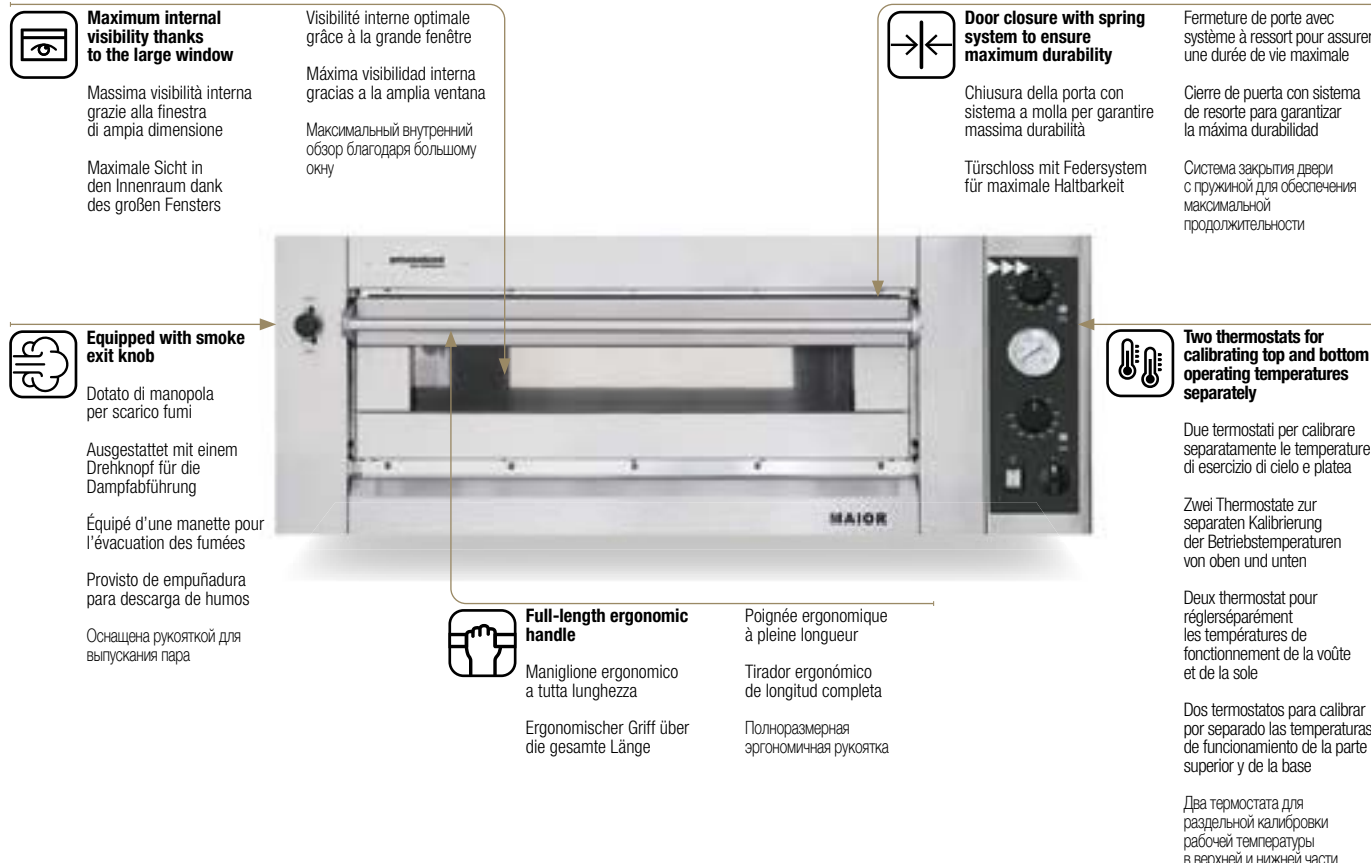


**ALWAYS PERFECT
BAKING RESULTS**
COTTURE PERFETTE,
SEMPRE

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.

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.

Pan pizzas, peel-baked pizzas and classic pizzas, visible pizzerias, takeaway pizzerias and restaurants
Pizza in teglia, pizza in pala, pizza classica, pizzerie a vista, pizzerie take away e ristoranti



Die perfekte Kontrolle der oberen und unteren Arbeitstemperatur, die im Inneren der Schamottesteine liegenden Heizelemente und Materialien erster Wahl sorgen für perfekte Backergebnisse und außergewöhnliche Langlebigkeit dieses Gerätes, das ohne besondere Wartung über viele Jahre hinweg optimal funktioniert. Der Backofen verfügt über die beste Technik und ist mit zahlreichen Extras erhältlich.

Le contrôle maximal des températures de fonctionnement de plafond et de le sol, les résistances à l'intérieur de la pierre réfractaire et les composants de premier choix garantissent des résultats de cuisson parfaits ainsi qu'une durée de vie exceptionnelle du produit, qui continuera à fonctionner de manière optimale sans interventions d'entretien particulières pendant de nombreuses années. Le four, qui intègre la meilleure technologie, est disponible avec de nombreuses options.

El máximo control de las temperaturas de funcionamiento tanto de la parte superior como de la base inferior, las resistencias internas de la piedra refractaria y los componentes de primera calidad garantizan unos resultados de cocción perfectos junto con una durabilidad excepcional del producto que seguirá funcionando de manera óptima sin necesidad de ningún mantenimiento especial durante muchos años. El horno cuenta con la mejor tecnología y está disponible con numerosos accesorios opcionales.

Максимальный контроль рабочих температур свода и пода печи, высокопрочный шамотный камень и высококачественные компоненты гарантируют идеальные результаты приготовления в сочетании с исключительной долговечностью изделия, которое будет верно служить без особого техобслуживания в течение многих лет. ÷Печь объединяет в себе лучшие технологии и доступна с множеством опций.



Standard internal 12 volt LED lighting

Illuminazione interna a LED 12 volt

12 volt LED Innenbeleuchtung

12 volt LED éclairage intérieur

Iluminación interna LED 12 volt

Внутреннее светодиодное освещение 12 вольт



OPTIONAL

Available on request also with top refractory stone

Su richiesta, disponibile nella versione con la pietra refrattaria anche su cielo

Auf Anfrage auch in einer Version mit feuerfestem Stein oben erhältlich

Sur demande, également disponible dans une version avec pierre réfractaire sur la voûte

Previa solicitud, disponible también en versión con piedra refractaria

По запросу возможно исполнение с огнеупорным камнем в верхней части



Refractory stone hob

Piano di cottura in pietra refrattaria

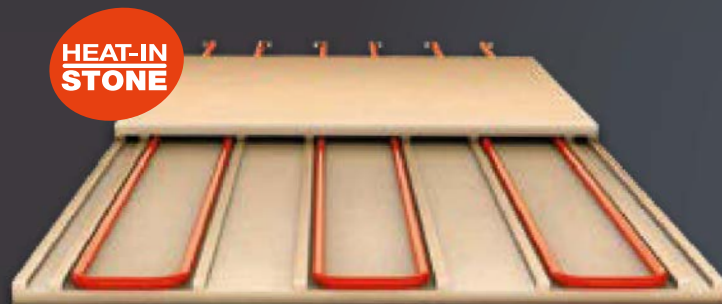
Backfläche aus feuerfestem Stein

Plaque de cuisson en pierre réfractaire

Superficie de cocción de piedra refractaria

Варочная поверхность из огнеупорного камня

HEAT-IN STONE



The heating elements inside the refractory stone allow faster cooking and reduction of energy consumption

Le resistenze interne alla pietra refrattaria consentono cotture più veloci e riduzione dei consumi energetici

Die Widerstände im Inneren des Schamottsteins ermöglichen ein schnelleres Backergebnis und Reduzierung des Energieverbrauchs

Les résistances à l'intérieur de la pierre réfractaire permettent une cuisson plus rapide et la réduction de la consommation d'énergie

Las resistencias internas a la piedra refractaria permiten una cocción más rápida y reducción del consumo de energía

Внутреннее сопротивление огнеупорного камня позволяет быстрее готовить и снижение потребления энергии

Excellent features for a professional oven able to satisfy even the most demanding pizza professionals.

Caratteristiche d'eccellenza per un forno professionale in grado di soddisfare anche i professionisti della pizza più esigenti.

Hervorragende Eigenschaften für einen Profi-Ofen, der selbst die anspruchsvollsten Pizza-Profis überzeugen wird.

Caractéristiques d'excellence pour un four professionnel en mesure de satisfaire même les professionnels de la pizza les plus exigeants.

Características de excelencia para un horno profesional capaz de satisfacer incluso a los profesionales de la pizza más exigentes.

Отличные технические характеристики для профессиональной печи, способные удовлетворить даже самых требовательных профессиональных пиццайолов.



Rock wool insulation

Isolamento in lana di roccia evaporata

Isolierung aus verdampfter Mineralwolle

Isolation en laine de roche évaporée

Aislamiento en lana de roca evaporada

Изоляция из высушенной минеральной ваты



Working temperature up to 450 degrees

Temperatura di esercizio fino a 450 gradi

Betriebstemperatur bis zu 450 Grad

Température opérationnelle jusqu'à 450 degrés

Temperatura operacional hasta 450 grados

Рабочая температура до 450 градусов

PREMIUM
OVENS

INDOOR
OVENS

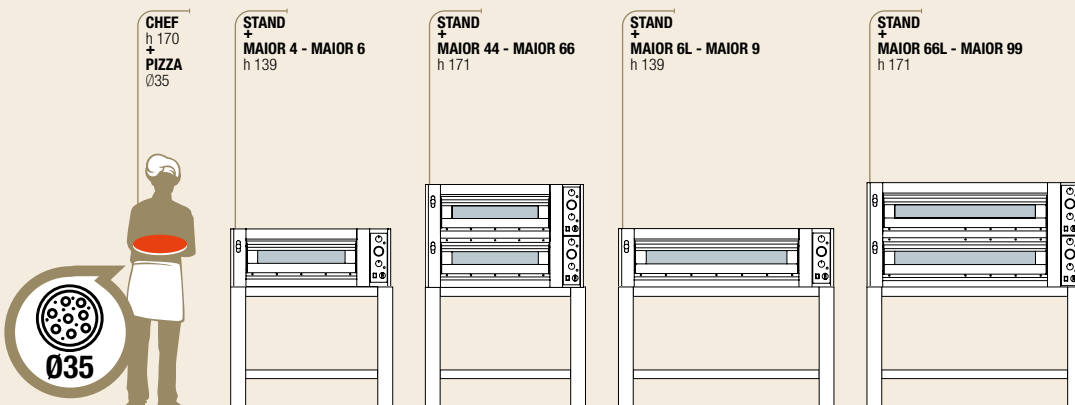
ROLLING
MACHINES

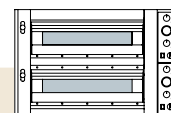
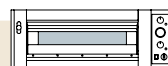
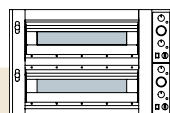
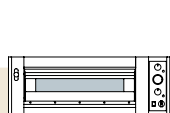
PIZZA
PRESSES

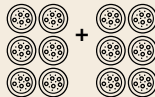
MIXERS

DIVIDERS &
ROUNDERS

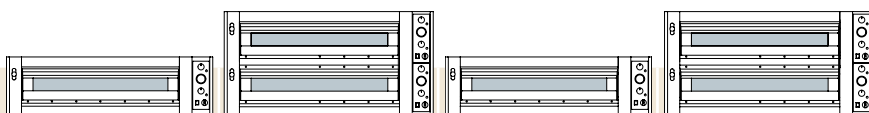
SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI

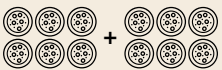




MECHANICAL MECCANICO		MAIOR 4		MAIOR 44		MAIOR 6		MAIOR 66	
	CHAMBERS CAMERE	n°	1	2	1	2			
	PIZZE PIZZE	n°							
	WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450			
	POWER POTENZA	kW	6,6	13,2	9,6	19,2			
	TOP	W	550x6	550x12	800x6	800x12			
	BOTTOM	W	550x6	550x12	800x6	800x12			
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400			
	ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	28,5	57,5	41,5	83,5			
	ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	9,5	19,0	14,0	28,0			
	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	 W  D  H	cm 72,0 72,0 14,0	72,0 72,0 14,0	72,0 108,0 14,0	72,0 108,0 14,0			
	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	 W  D  H	cm 110,0 100,0 40,0	110,0 100,0 72,0	110,0 136,0 40,0	110,0 136,0 72,0			
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W  D  H	cm 116,0 116,0 55,0	116,0 116,0 88,0	119,0 143,0 55,0	119,0 143,0 88,0			
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	108,0	194,0	137,0	246,0			
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	124,0	211,0	159,0	262,0			
	12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		•	•	•	•			
	REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•	•	•			

• As standard | Di serie • Optional | Optional



 MECHANICAL MECCANICO	 035	n°	MAIOR 6L		MAIOR 66L		MAIOR 9		MAIOR 99	
			CHAMBERS CAMERE							
 PIZZE PIZZE	n°		1		2		1		2	
										
 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C		50 - 450		50 - 450		50 - 450		50 - 450	
 POWER POTENZA	kW		9,9		19,8		14,4		28,8	
 TOP	W		550x9		550x18		800x9		800x18	
 BOTTOM	W		550x9		550x18		800x9		800x18	
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt		230 - 400		230 - 400		230 - 400		230 - 400	
 ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase		43,0		86,0		62,5		125,0	
 ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase		14,5		29,0		21,0		42,0	
 INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W	cm	108,0		108,0		108,0		108,0	
	D		72,0		72,0		108,0		108,0	
	H		14,0		14,0		14,0		14,0	
 EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W	cm	146,0		146,0		146,0		146,0	
	D		100,0		100,0		136,0		136,0	
	H		40,0		72,0		40,0		72,0	
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W	cm	155,0		155,0		159,0		159,0	
	D		115,0		115,0		143,0		143,0	
	H		55,0		88,0		55,0		88,0	
 NET WEIGHT PESO NETTO	kg		143,0		258,0		183,0		330,0	
	kg		160,0		280,0		212,0		363,0	
 12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			•		•		•		•	
 REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•		•		•		•	

• As standard | Di serie • Optional | Optional



REFRACTORY STONES

prismafood
»» solutions

ACCESSORIES FOR MAIOR OVENS

 **TOP AND BOTTOM**
CIELO E PLATEA

DESIGNED FOR

MAIOR OVENS



**2,5 cm refractory stone
cooking surface**

Piano cottura in pietra
refrattaria da 2,5 cm

Backfläche aus 2,5 cm
Schamottesteine

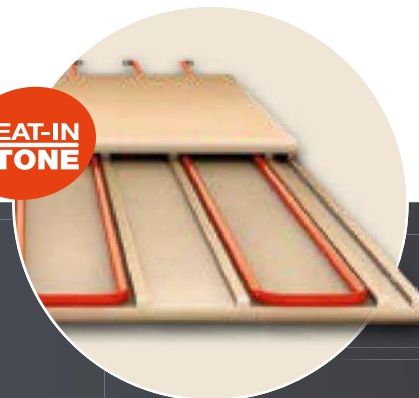
Sol de cuisson en pierre
réfractaire de 2,5 cm

Superficie de cocción de
piedra refractaria de 2,5 cm

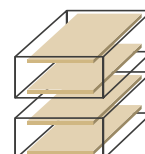
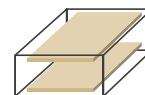
Варочная поверхность из
шамотного камня толщиной
2,5 см



**HEAT-IN
STONE**



 OVEN MODEL MODELLO FORNO	 REFRACTORY STONES MODEL MODELLO REFRATTARI	 CHAMBER DIMENSIONI DIMENSIONI CAMERA			 CHAMBERS CAMERE
		cm			n°
MAIOR 4	MOD 4 R	72,0	72,0	25,0	1
MAIOR 6	MOD 6 R	72,0	108,0	25,0	1
MAIOR 6L	MOD 6L R	108,0	72,0	25,0	1
MAIOR 9	MOD 9 R	108,0	108,0	25,0	1
MAIOR 44 - MAIOR 44	MOD 44 R	72,0	72,0	25,0	2
MAIOR 66	MOD 66 R	72,0	108,0	25,0	2
MAIOR 66L	MOD 66L R	108,0	72,0	25,0	2
MAIOR 99	MOD 99 R	108,0	108,0	25,0	2



PREMIUM
OVENS

INDOOR
OVENS

ROLLING
MACHINES

PIZZA
PRESSES

MIXERS

DIVIDERS &
ROUNDERS

STAND

ACCESSORIES FOR MAIOR OVENS



Easy to assemble

Facile da montare

Einfach zu montieren

Facile à monter

Fácil de montar

Легко собираются



Stands in stainless steel, with service shelf

Supporti in acciaio inox,
con piano di appoggio

Nobitae que magnihiciant
esti volorer rumquunt
et atqui quis adictia pero

Ipsum exerum ium facera
porrumque dolestium
nimaion sequodi coria cus

Aut esciunt plant quiaesse
aut volorio Ucid quo optat
faccus id millorro

Henitation con consequae
doles as maximint acepudam
ium solluplat



The oven support is equipped with four practical wheels with brake

Il supporto del forno
è munito di quattro
comode ruote con freno

Die Halterung des Ofens
ist ausgestattet mit vier
bequemen Rädern mit
Bremse

Le support du four est muni
de quatre roues avec frein
très pratiques

El soporte del horno está
formado por cuatro cómodas
ruedas con freno

Подставка для печи оснащена
четырьмя удобными
колесиками с тормозами



OVEN MODEL MODELLO FORNO	STAND MODEL MODELLO SUPPORTO	W	D DIMENSIONS DIMENSIONI cm	H	NET WEIGHT PESO NETTO kg	STAINLESS STEEL ACCIAIO INOX	4 CASTORS SET SET DI 4 RUOTE
MAIOR 4 - MAIOR 44	SM 4-44	110,0	92,0	99,0	46,0	•	•
MAIOR 6 - MAIOR 66	SM 6-66	110,0	128,0	99,0	53,0	•	•
MAIOR 6L - MAIOR 66L	SM 6L-66L	146,0	92,0	99,0	53,0	•	•
MAIOR 9 - MAIOR 99	SM 9-99	146,0	128,0	99,0	61,0	•	•

• As standard | Di serie ○ Optional | Optional

HOOD

prismafood
»» solutions



ACCESSORIES FOR MAIOR OVENS



DIGITAL
DIGITALE

DESIGNED FOR

MAIOR OVENS



Completely manufactured in stainless steel

Costruito interamente
in acciaio inox

Vollständig aus edelstahl
hergestellt

Entièrement construit
en acier inox

Construido completamente
en acero inoxidable

Полностью изготовлена
из нержавеющей стали



Suction control

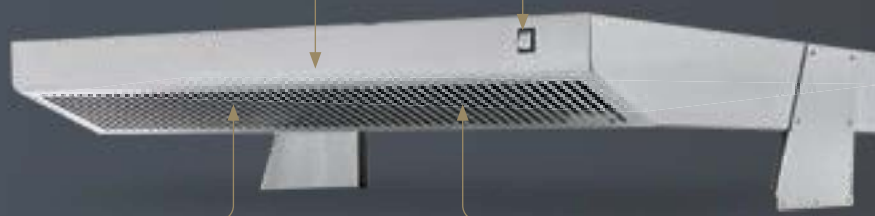
Regolazione aspirazione

Einstellung der Absaugung

Réglage de l'aspiration

Regulación de la aspiración

Регулировка вытяжки



Electric motor

Motore elettrico

OPTIONAL Elektrischer Motor

Moteur électrique

Motor Eléctrico

Электродвигатель



Speed controller

Regolatore di velocità

OPTIONAL Drehzahlregler

Régulateur de vitesse

Regulador de Velocidad

переключатель скоростей

OVEN MODEL MODELLO FORNO	HOOD MODEL MODELLO CAPPA	FLOW RATE PORTATA m³/h	W	D DIMENSIONI cm	H	NET WEIGHT PESO NETTO kg	SMOKE CONDENSATION CONDENSAZIONE FUMI	ELECTRIC MOTOR MOTORE ELETTRICO
MAIOR 4 - MAIOR 44	K 4	400,0	110,5	113,0	26,0	22,0	○	○
MAIOR 6 - MAIOR 66	K 6	400,0	110,5	149,0	26,0	32,0	○	○
MAIOR 6L - MAIOR 66L	K 6L	400,0	146,5	113,0	26,0	28,0	○	○
MAIOR 9 - MAIOR 99	K 9	400,0	146,5	149,0	26,0	39,0	○	○

● As standard | Di serie ○ Optional | Optional

GENIUS

 ELECTRIC OVENS

 DIGITAL
DIGITALE

 MECHANICAL
MECCANICO

 CHAMBER
CAMERA
1

 MAX 400°
WORKING
TEMPERATURE
TEMPERATURA
D'ESERCIZIO



THE ULTIMATE BAKING EXPERIENCE LA TUA ESPERIENZA DEFINITIVA DI COTTURA AL FORNO

Genius is a professional oven with minimal but authentic design. Easy to clean, suitable for various baking needs: from bread to pastries, pizza to gastronomy. 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.

Massimo controllo delle temperature d'esercizio 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. 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.

Baking pizza, bread, pastries and gastronomy, visible pizzerias, takeaway pizzerias and restaurants
Pizza, pane, pasticceria e preparazioni gastronomiche, pizzerie a vista, pizzerie take away e ristoranti



Minimal but authentic design

Design minimale e ricercato
Minimalistisches, raffiniertes Design

Design minimaliste et recherché
Diseño minimalista y sofisticado
Минималистичный и изысканный дизайн



Prismafood Genius ovens are patent pending

I forni Genius di Prismafood hanno brevetto depositato
Die Öfen der Serie Genius von Prismafood sind zum Patent angemeldet

Le four Genius de Prismafood a un brevet déposé
Los hornos Genius de Prismafood son patentados
Печи Genius от Prismafood имеют зарегистрированный патент



Stainless steel front

Frontale in acciaio inox
Front aus rostfreiem Stahl
Façade en acier inoxydable
Frente de acero inoxidable
Передняя панель из нержавеющей стали



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



Pre-painted sheet metal structure

Corpo in lamiera preverniciata
Gehäuse aus vorlackiertem Blech
Corps en tôle prépeinte
Cuerpo en chapa prepintada
Предварительно окрашенный корпус из листового металла



Genius ist eine Serie professioneller Öfen mit minimalistischem und ausgesuchtem Design. Die Öfen sind leicht zu reinigen und eignen sich für unterschiedliche Garanforderungen: Von Brot bis zu Gebäck und von Pizza bis zu gastronomischen Zubereitungen. Dank eines neuartigen Steuerungssystems können mit Genius-Öfen die erforderlichen Temperaturen schnell erreicht und somit Energie gespart werden. Auch verfügbar mit Dampfgarfunktion. Die ventilierte Kammer gewährleistet ein gleichmäßiges Garen der Speisen.

Genius, une ligne de fours professionnels au design minimaliste et recherché. Faciles à nettoyer, ils sont adaptés à différentes exigences de cuisson: du pain à la pâtisserie, de la pizza aux préparations gastronomiques. Grâce à un système de contrôle innovant, Genius permet d'atteindre la température désirée dans des temps réduits avec une importante économie d'énergie. Disponible également avec vaporeur. La chambre ventilée garantit une cuisson uniforme des aliments.

Genius, una línea de hornos profesionales de diseño minimalista y sofisticado. Fáciles de limpiar, se adaptan a distintas necesidades de cocción: desde el pan a la pastelería, desde la pizza a las preparaciones gastronómicas. Gracias a un innovador sistema de control, Genius permite alcanzar la temperatura deseada en breve tiempo con un significativo ahorro energético. También disponible con vaporera. La cámara ventilada garantiza una cocción homogénea de los alimentos.

Genius, линия востребованных профессиональных печей минималистичного дизайна. Легко чистятся, подходят для приготовления самых разнообразных кушаний: от хлеба до кондитерских изделий, от пиццы до гастрономических блюд. Благодаря инновационной системе управления Genius позволяет достичь желаемой температуры в сжатые сроки при значительном энергосбережении. В наличии также модель с испарителем. Вентилируемая камера гарантирует равномерное приготовление пищи.



Thanks to the innovative control system Genius is able to quickly reach the desired temperature with a considerable energy saving

Raggiunge la temperatura desiderata in tempi ridotti con un significativo risparmio energetico

Erreicht die gewünschte Temperatur in kurzer Zeit mit erheblicher Energieeinsparung

Atteint la température désirée dans des temps réduits avec une importante économie d'énergie

Alcanza la temperatura deseada en tiempos reducidos con un significativo ahorro energético

Позволяет достичь желаемой температуры в кратчайшие сроки при значительном энергосбережении.



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



Working temperature up to 400 degrees

Temperatura di esercizio fino a 400 gradi

Betriebstemperatur bis zu 400 Grad

Température opérationnelle jusqu'à 400 degrés

Temperatura operacional hasta 400 grados

Рабочая температура до 400 градусов



Refractory stone hob

Piano di cottura in pietra refrattaria

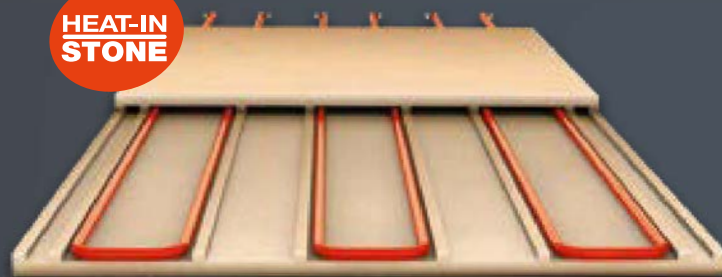
Backfläche aus feuerfestem Stein

Plaque de cuisson en pierre réfractaire

Superficie de cocción de piedra refractaria

Варочная поверхность из огнеупорного камня

**HEAT-IN-
STONE**



The heating elements inside the refractory stone allow faster cooking and reduction of energy consumption

Le resistenze interne alla pietra refrattaria consentono cotture più veloci e riduzione dei consumi energetici

Die Widerstände im Inneren des Schamottsteins ermöglichen ein schnelleres Backergebnis und Reduzierung des Energieverbrauchs

Les résistances à l'intérieur de la pierre réfractaire permettent une cuisson plus rapide et la réduction de la consommation d'énergie

Las resistencias internas a la piedra refractaria permiten una cocción más rápida y reducción del consumo de energía

Внутреннее сопротивление огнеупорного камня позволяет быстрее готовить и снижение потребления энергии

ACCESSORIES FOR GENIUS OVENS →

GENIUS can be accessorised with the oven stand or with the "Proving Chamber" unit.

Accessoriabile con il supporto forno oppure con l'unità "Cella di Lievitazione".

GENIUS kann mit Ofenhalter oder mit der Einheit „Gärschrank“ ausgestattet werden.

GENIUS peut être équipé du support de four ou avec l'unité "étuve de fermentation".

GENIUS puede tener como accesorios el soporte del horno o la unidad "Celda de Leudado".

GENIUS можно дополнить несущим столиком или расстоечной камерой.





Available with mechanical or digital control board

Disponibile con sistema di controllo meccanico o digitale



Mit mechanischer oder digitaler Steuerung

Disponible avec système de contrôle mécanique ou numérique

Disponibile con sistema de control mecánico o digital

Возможна поставка с механической или цифровой системой управления



Simple customizable use interface with touch panel control board

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

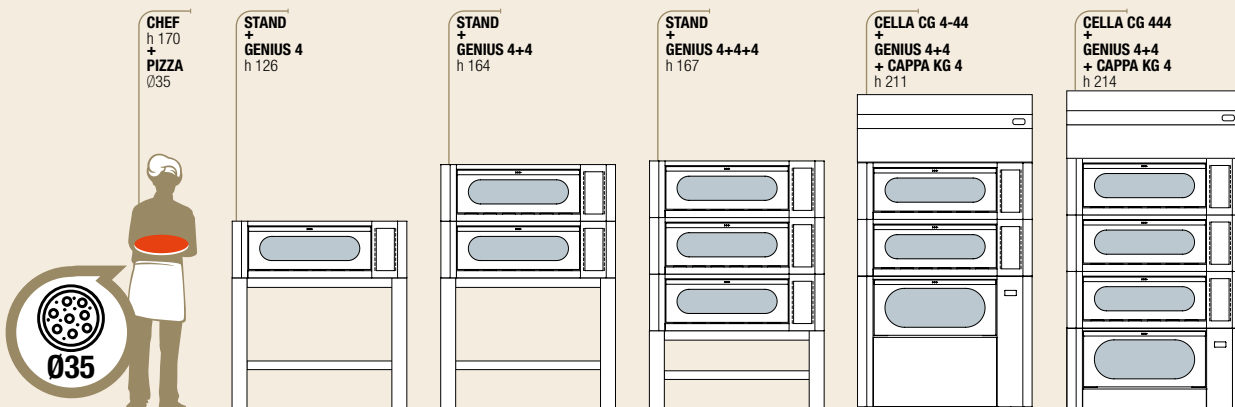
Das Bediensystem mit Touchpanel verfügt über eine vereinfachte und anpassbare Benutzeroberfläche

Le système de commande à écran tactile a une interface utilisateur simplifiée et personnalisable

El sistema de controlde pantalla táctil tiene una interfaz de usuario simplificada y personalizable

Сенсорная панель системы управления отличается простым и индивидуально настраиваемым интерфейсом

SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI



OPTIONAL



Steam generator available on request, ideal for bakery and pastry

Disponibile con vaporiera, ideale per panificazione e pasticceria

Verfügbar mit Dampfgarfunktion, ideal für Bakeware und Gebäck

Disponible avec générateur de vapeur, idéal pour boulangerie et pâtisserie

Disponibile con vaporiera, ideal por panificacion y pasteleria

Доступно с медленноваркой, идеально подходит для выпечки хлеба и кондитерских



The lateral fan withdraws air out of the cooking chamber and releases it from the specific upper diffuser.

La ventola laterale aspira l'aria dalla camera di cottura per poi reimmeterla nuovamente attraverso il diffusore superiore appositamente studiato

Der seitliche Lüfter saugt die Luft aus der Backkammer ab und führt sie anschließend durch den speziell entwickelten oberen Diffusor wieder ein

Le ventilateur latéral aspire l'air de la chambre de cuisson puis le réinsère à travers le diffuseur supérieur spécialement conçu

El ventilador lateral aspira el aire de la cámara de cocción para luego reintroducirlo nuevamente a través del difusor superior especialmente estudiado

Боковой вентилятор всасывает воздух варочной камеры, затем снова его выпускает с помощью специально разработанного верхнего диффузора



Stainless steel chamber

Camera in acciaio inox

Kammer aus Edelstahl

Chambre en acier inox

Cámara de acero inox

Камера из нержавеющей стали



Supplied with 12V transformer and lamp holder

Fornito con trasformatore 12V e portalampada

Mit 12V -Transformator und Lampenhalterung geliefert

Fourni avec transformateur 12V et support de lampe

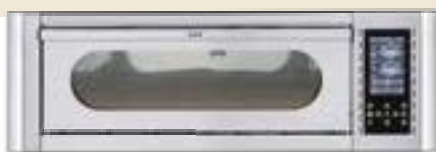
Suministrado con transformador 12V y portalámpara

Поставляется с трансформатором 12В и ламповым патроном



HEAT-IN
STONE

OPTIMIZED FOR

Baking tray 40x60cm
Teglia del formato 40x60cm


			GENIUS 4	GENIUS 6L	GENIUS 9
D DIGITAL DIGITALE					
CHAMBERS CAMERE	n°		1	1	1
PIZZE PIZZE	n°		4	6	9
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C		50 - 400	50 - 400	50 - 400
POWER POTENZA	kW		8,3	12,2	17,6
TOP	W		750x6	750x9	1100x9
BOTTOM	W		550x6	550x9	800x9
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt		230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase		31,6	53,0	76,5
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase		12,0	17,7	25,5
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W D H cm		72,0 72,0 18,0	108,0 72,0 18,0	108,0 108,0 18,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W D H cm		116,0 111,0 38,0	152,0 111,0 38,0	152,0 147,0 38,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H cm		121,0 119,0 52,0	157,0 119,0 52,0	157,0 155,0 52,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg		140,0	190,0	275,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg		170,0	210,0	305,0
MECHANICAL VERSION VERSIONE MECCANICO			o	o	o
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C		50 - 450	50 - 450	50 - 450
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			•	•	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•	•
VENTILATED CHAMBER CAMERA VENTILATA			o	o	o
STEAM GENERATOR VAPORIERA			o	o	o

• As standard | Di serie • Optional | Optional

PREMIUM
OVENS

IN/OUTDOOR
OVENS

ROLLING
MACHINES

PIZZA
PRESSES

MIXERS

DIVIDERS &
ROUNDERS

PROVING CHAMBERS

ACCESSORIES FOR GENIUS OVENS



DIGITAL
DIGITALE

MAX 60°C
WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO



Glass door for inspecting the chamber's interior

Porta in vetro per poter visionare l'interno della cella

Glastür zur Einsicht in das Innere der Zelle

Porte vitrée pour voir l'intérieur de la chambre

Puerta de cristal para visionar el interior de la cámara

Стеклопанель для осмотра внутреннего пространства камеры



Stainless steel front

Frontale in acciaio inox

Front aus rostfreiem Stahl

Façade en acier inoxydable

Frente de acero inoxidable

Передняя панель из нержавеющей стали



Pre-painted sheet metal structure

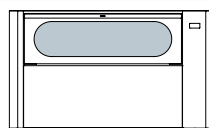
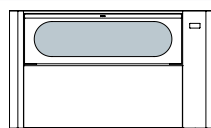
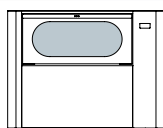
Corpo in lamiera preverniciata

Gehäuse aus vorlackiertem Blech

Corps en tôle prépeinte

Cuerpo en chapa prepintada

Предварительно окрашенный корпус из листового металла



OVEN MODEL MODELLO FORNO		GENIUS 4	GENIUS 6L	GENIUS 9
PROVING CHAMBERS MODEL MODELLO CELLA DI LIEVITAZIONE		CELLA INOX CG 4-44	CELLA INOX CG 6L-66L	CELLA INOX CG 9-99
LOAD CAPACITY CAPACITÀ DI CARICO	n°	6 TRAYS	9 TRAYS	15 TRAYS
SPACE BETWEEN TRAYS SPAZIO TRA LE TEGLIE	cm	9,0	9,0	9,0
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	0-60	0-60	0-60
POWER POTENZA	kW	2,0	2,0	2,0
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230	230
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W	116,0	152,0	152,0
	D	111,0	111,0	147,0
	H	90,0	90,0	90,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W	121,0	157,0	157,0
	D	119,0	119,0	156,0
	H	104,0	104,0	104,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	110,0	130,0	150,0
	kg	123,0	145,0	165,0
WATER TRAY VASCHETTA PER L'ACQUA		•	•	•

• As standard | Di serie ○ Optional | Optional



OPTIMIZED FOR

Baking tray 40x60cm
Teglia del formato 40x60cm

DESIGNED FOR

GENIUS OVENS



Glass door for inspecting the chamber's interior

Porta in vetro per poter visionare l'interno della cella

Glastür zur Einsicht in das Innere der Zelle

Porte vitrée pour voir l'intérieur de la chambre

Puerta de cristal para visionar el interior de la cámara

Стеклянная дверь для обзора внутреннего пространства камеры



Stainless steel front

Frontale in acciaio inox

Front aus rostfreiem Stahl

Façade en acier inoxydable

Frente de acero inoxidable

Передняя панель из нержавеющей стали



Pre-painted sheet metal structure

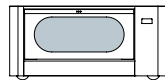
Corpo in lamiera preverniciata

Gehäuse aus vorlackiertem Blech

Corps en tôle prépeinte

Cuerpo en chapa prepintada

Предварительно окрашенный корпус из листового металла



OVEN MODEL MODELLO FORNO		GENIUS 4		GENIUS 6L		GENIUS 9	
PROVING CHAMBERS MODEL MODELLO CELLA DI LIEVITAZIONE		CELLA INOX CG 444		CELLA INOX CG 6L6L6L		CELLA INOX CG 999	
	LOAD CAPACITY CAPACITÀ DI CARICO	n°	6 TRAYS	9 TRAYS	15 TRAYS		
	SPACE BETWEEN TRAYS SPAZIO TRA LE TEGLIE	cm	9,0	9,0	9,0		
	WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	0-60	0-60	0-60		
	POWER POTENZA	kW	2,0	2,0	2,0		
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230	230		
	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	 W	cm	116,0	152,0	152,0	
		 D		111,0	111,0	147,0	
		 H		55,0	55,0	55,0	
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W	cm	121,0	157,0	157,0	
		 D		119,0	119,0	156,0	
		 H		69,0	69,0	69,0	
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	90,0	110,0	130,0		
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	103,0	125,0	145,0		
	WATER TRAY VASCHETTA PER L'ACQUA		•	•	•		

• As standard | Di serie ○ Optional | Optional

STAND

ACCESSORIES FOR GENIUS OVENS



OPTIONAL

The oven support is equipped with four practical wheels with brake

Il supporto del forno è munito di quattro comode ruote con freno

Die Halterung des Ofens ist ausgestattet mit vier bequemen Rädern mit Bremse

Le support du four est muni de quatre roues avec frein très pratiques

El soporte del horno está formado por cuatro cómodas ruedas con freno

Подставка для печи оснащена четырьмя удобными колесиками с тормозами



Completely manufactured in stainless steel

Costruito interamente in acciaio inox

Vollständig aus edelstahl hergestellt

Entièrement construit en acier inox

Construido completamente en acero inoxidable

Полностью изготовлена из нержавеющей стали



Easy to assemble

Facile da montare

Einfach zu montieren

Facile à monter

Fácil de montar

Легко собираются

OVEN MODEL MODELLO FORNO	STAND MODEL MODELLO SUPPORTO	W	D DIMENSIONS DIMENSIONI cm	H	NET WEIGHT PESO NETTO kg	STAINLESS STEEL ACCIAIO INOX	4 CASTORS SET SET DI 4 RUOTE
GENIUS 4	SG 4-44	116,0	105,0	88,0-94,0	40,0	•	○
GENIUS 4 X 3	SG 4-4-4	116,0	105,0	53,0-59,0	45,0	•	○
GENIUS 6L	SG 6L-66L	152,0	105,0	88,0-94,0	45,0	•	○
GENIUS 6L X 3	SG 6L-6L-6L	152,0	105,0	53,0-59,0	50,0	•	○
GENIUS 9	SG 9-99	152,0	140,0	88,0-94,0	50,0	•	○
GENIUS 9 X 3	SG 9-9-9	152,0	140,0	53,0-59,0	55,0	•	○

• As standard | Di serie ○ Optional | Optional

HOOD

prismafood
»» solutions

ACCESSORIES FOR GENIUS OVENS

DIGITAL
DIGITALE

DESIGNED FOR
GENIUS OVENS



Completely manufactured in stainless steel

Costruito interamente in acciaio inox

Vollständig aus edelstahl hergestellt

Entièrement construit en acier inox

Construido completamente en acero inoxidable

Полностью изготовлена из нержавеющей стали



Digital control panel

Quadro comandi digitale
Digitales Bedienfeld

Panneau de contrôle numérique

Panel de mandos digital

Цифровая панель управления



Smoke Condensation

Condensazione fumi

Rauchgaskondensation

Condensation des fumées

Condensación de humos

Конденсация паров



Electric motor

Motore elettrico

Elektrischer Motor

Moteur électrique

Motor Eléctrico

Электродвигатель

OVEN MODEL MODELLO FORNO	HOOD MODEL MODELLO CAPPA	FLOW RATE PORTATA	W	D	H	NET WEIGHT PESO NETTO	SMOKE CONDENSATION CONDENSAZIONE FUMI	ELECTRIC MOTOR MOTORE ELETTRICO
		m³/h		cm		kg		
GENIUS 4	KG 4	290	116,0	129,0	45,0	40,0	○	○
GENIUS 6L	KG 6L	290	152,0	129,0	45,0	50,0	○	○
GENIUS 9	KG 9	290	152,0	165,0	45,0	60,0	○	○

● As standard | Di serie ○ Optional | Optional

ACCESSORIES FOR GENIUS HOOD



Available stainless steel hood with Condensation Kit on request

OPTIONAL

Disponibile cappa in acciaio inox con, a richiesta, Kit Condensazione fumi

Mit Edelstahlhaube oder auf Wunsch mit Dampfkondensationsset erhältlich

Hotte à four disponible en acier inox avec kit de condensation de fumées sur demande

Disponibile campana de acero inox, a pedido con juego de Condensación de humos

В наличии печная вытяжка из нержавеющей стали с системой конденсации пара



VISIOME

 ELECTRIC OVENS



DIGITAL
DIGITALE



CHAMBER
CAMERA



WORKING
TEMPERATURE
TEMPERATURA
D'ESERCIZIO



**DESIGNED FOR
EXCELLENCE**
DESIGNED FOR
EXCELLENCE

Visiome is an oven dedicated to professionals seeking high performance products with an authentic aesthetic. Suitable for cooking pizza, bread and cakes, Visiome is extremely functional, solid and easy to use thanks to the simplified user interface with a touch panel system. Rich in accessories and functionality, it offers excellent frontal visibility of the interior of the 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 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 frontale dell'interno camera.

OPTIONAL



Steamer available for multifunctional use

Disponibile con vaporiera per un utilizzo multifunzione

Erhältlich mit Dampfgarer für den verschiedene Zwecke

Disponible avec générateur de vapeur pour une utilisation multifonctionnelle

Disponibile con generator de vapor para un uso multifuncional

Поставляется с отпаривателем для многоцелевого использования



DESIGNED FOR

Baking pizza, bread, pastries and gastronomy, visible pizzerias, takeaway pizzerias and restaurants
Pizza, pane, pasticceria e preparazioni gastronomiche, pizzerie a vista, pizzerie take away e ristoranti



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



Visiome is a product with minimal design, adding at the same a touch of character to the kitchen

Visiome è un prodotto dal design minimale e contemporaneo che aggiunge un tocco di carattere all'area cottura

Visiome ist ein Produkt mit minimalistischem und zeitgenössischem Design, das dem Kochbereich einen Hauch von Charakter verleiht

Visiome est un produit au design minimaliste et contemporain qui ajoute une touche de caractère à la zone cuisson

Visiome es un producto con un diseño minimalista y contemporáneo que brinda un toque especial a la zona de cocción

Visiome - отличается современными минималистичным дизайном, придающим особый штрих зоне готовки



Available with a stainless-steel front

Disponibile nella versione con facciata in acciaio inox

Verfügbar in der Version mit Edelstahlfassade

Disponible dans la version avec façade en acier inox

Disponibile en la versión con frente de acero inox

Имеется также версия с фасадом из нержавеющей стали



Body in black pre-painted panels or painted iron

Corpo in pannelli preverniciati neri o in ferro verniciato

Gehäuse aus Platten, die schwarz lackiert oder aus lackiertem Eisen sind

Corps en panneaux noirs prévernissés ou en fer verni

Cuerpo de paneles pre barnizados, negros o de hierro barnizado

Корпусом из предварительно окрашенных панелей черного цвета или окрашенной стали

Visiome ist ein Ofen für Küchenspezialisten, die nach Produkten mit hoher Leistungsfähigkeit und ausgesuchter Ästhetik suchen. Die Visiome eignet sich zum Backen von Pizza, Brot und Kuchen und ist dank der vereinfachten Benutzeroberfläche mit Touchscreen-System äußerst funktional, solide und benutzerfreundlich. Dieser Ofen verfügt über zahlreiches Zubehör und Funktionalität und bietet eine hervorragende Sichtbarkeit von vorne in den Innenraum.

Visiome est un four pour les professionnels de la cuisine qui cherchent des produits à hautes prestations et à l'esthétique recherchée. Idéal pour la cuisson de pizzas, de pain et de gâteaux, Visiome est extrêmement fonctionnel, solide et facile à utiliser grâce à l'interface utilisateur simplifiée avec système à écran tactile. Riche en accessoires et en fonctionnalités, il offre une excellente visibilité frontale de l'intérieur de la chambre.

Visiome es un horno para los profesionales de la cocina que buscan productos de altas prestaciones con un aspecto sofisticado. Ideal para la cocción de pizza, pan y dulces y es sumamente funcional y sólido; su uso es sencillo gracias a la interfaz del usuario, simplificada por la pantalla táctil y además tiene múltiples accesorios y funciones con visibilidad del interior de la cámara delantera.

Visiome - это печь для кулинаров-профессионалов, которые ищут эстетически привлекательные и одновременно высокопроизводительные изделия. Подходит для приготовления пиццы, хлеба кондитерских изделий, чрезвычайно функциональная, надежная и простая в эксплуатации благодаря упрощенному интерфейсу пользователя с системой сенсорной панели. Оснащенная множеством аксессуаров и функций, предлагает отличный обзор (только спереди) камеры.



Simple user interface with touch panel control board

Interfaccia utente semplificata con sistema touch panel

Vereinfachte Bedienschnittstelle mit dem Touch Panel System

Interface utilisateur simplifiée avec système tactile

Interfaz de usuario simplificada con sistema touch panel.

Упрощенный интерфейс пользователя с сенсорной панелью управления



Working temperature up to 400 degrees

Temperatura di esercizio fino a 400 gradi

Betriebstemperatur bis zu 400 Grad

Température opérationnelle jusqu'à 400 degrés

Temperatura operacional hasta 400 grados

Рабочая температура до 400 градусов



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

Visiome satisfies every user. Perfect in functions and shape, it has been developed by using the best parts available. Visiome is equipped with an heating control system able to guarantee maximum efficiency levels. Recyclable materials and careful design make Visiome's lifecycle with a low environmental impact.

Visiome soddisfa ogni utilizzatore. Perfetto nella funzionalità e nella forma, è stato sviluppato utilizzando la migliore componentistica disponibile. Visiome è dotato di un sistema di controllo del riscaldamento in grado di garantire la massima efficienza. Materiali riciclabili e un'attenta progettazione, garantiscono a Visiome un ciclo di vita a basso impatto ambientale.

Visiome stellt jeden Anwender zufrieden. Mit einer perfekten Funktionstüchtigkeit und Form wurde er unter Verwendung der besten verfügbaren Bauteile entwickelt. Visiome ist mit einem Steuersystem für die Erhitzung ausgestattet, das maximale Effizienz garantieren kann. Wiederverwertbare Materialien und eine sorgfältige Planung garantieren Visiome einen Betriebszyklus mit geringen Umweltauswirkungen.

Visiome satisfait tous les utilisateurs. Parfait dans la fonctionnalité et dans la forme, il a été développé en utilisant les meilleurs composants disponibles. Visiome est doté d'un système de contrôle du chauffage capable de garantir la plus grande efficacité. Des matériaux recyclables et une conception attentive garantissent à Visiome un cycle de vie à faible impact sur l'environnement.



Refractory stone hob

Piano di cottura
in pietra refrattaria

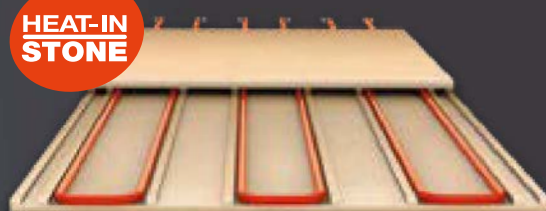
Backfläche aus
feuerfestem Stein

Plaque de cuisson
en pierre réfractaire

Superficie de cocción
de piedra refractaria

Варочная поверхность
из огнеупорного камня

**HEAT-IN
STONE**



The heating elements inside the refractory stone allow faster cooking and reduction of energy consumption

Le resistenze interne alla
pietra refrattaria consentono
cotture più veloci e riduzione
dei consumi energetici

Die Widerstände im Inneren des
Scharnottsteins ermöglichen
ein schnelleres Backergebnis
und Reduzierung des
Energieverbrauchs

Les résistances à l'intérieur
de la pierre réfractaire
permettent une cuisson plus
rapide et la réduction de
la consommation d'énergie

Las resistencias internas
a la piedra refractaria
permiten una cocción
más rápida y reducción
del consumo de energía

Внутреннее сопротивление
огнеупорного камня позволяет
быстрее готовить и снижение
потребления энергии



High capacity proving chamber

Cella di lievitazione
a elevata capacità

Hochleistungsfähiger
Gärschrank

Étude de fermentation
à capacité élevée

Fermentadora
con alta capacidad

Камера для расстойки
теста повышенной загрузки

Visiome satisface a todos los usuarios. Perfecto en cuanto a su funcionalidad y forma. Ha sido desarrollado utilizando los mejores componentes disponibles. Visiome cuenta con un sistema de control del calentamiento capaz de garantizar máxima eficacia. Los materiales reciclables y el diseño cuidadoso aseguran a Visiome un ciclo de vida con bajo impacto ambiental.

Печь Visiome приятно удивит любого пользователя. В ней идеально сочетаются функциональность и форма. При ее разработке использовались лучшие комплектующие, доступные на данный момент. Печь Visiome оснащена системой контроля нагрева, обеспечивающей максимальную эффективность. Благодаря применению материалов, пригодных для последующего повторного использования, снижается вредное воздействие на окружающую среду, связанное с жизненным циклом изделия Visiome.



PREMIUM
OVENS

INDOOR
OVENS

ROLLING
MACHINES

PIZZA
PRESSES

MIXERS

DIVIDERS &
ROUNDERS



Static relays offer energy savings up to 20/25% compared to traditional models

Relè statici offrono un risparmio energetico del 20/25% rispetto ai modelli tradizionali

Statische Relais bieten im Vergleich zu den herkömmlichen Modellen eine Energieersparnis von 20/25%

Des relais statiques offrent une économie d'énergie de 20/25% par rapport aux modèles traditionnels

Relés estáticos que ofrecen un ahorro energético del 20/25% con respecto a los modelos tradicionales

статические реле позволяют достигать экономии электроэнергии в размере 20-25% по сравнению с традиционными моделями



Reduced environmental impact thanks to use of recyclable materials

Riduzione dell'impatto ambientale grazie all'impiego di materiali riciclabili

Verringerte Umweltauswirkung dank der Verwendung wiederverwertbarer Materialien

Réduction de l'impact environnemental grâce à l'emploi de matériaux recyclables

Reducción del impacto ambiental gracias al empleo de materiales reciclables.

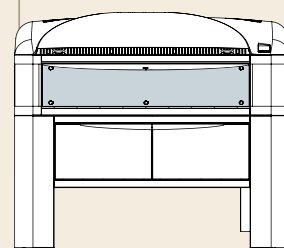
Снижение вредного воздействия на окружающую среду благодаря использованию материалов, пригодных для последующей переработки



SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI

CHEF
h 170
+
PIZZA
Ø35

VISIONE
4/S - 6L/S - 9/S
h 159



OPTIONAL



Steam generator available on request, ideal for bakery and pastry

Disponibile con vaporiera, ideale per panificazione e pasticceria

Verfügbar mit Dampfgarfunktion, ideal für Bakeware und Gebäck

Disponible avec générateur de vapeur, idéal pour boulangerie et pâtisserie

Disponibile con vaporera, ideal por panificacion y pasteleria

Доступно с медленноваркой, идеально подходит для выпечки хлеба и кондитерских



Condensation kit available on request

Disponibile kit condensazione fumi

Rauchgaskondensationswärme Kit verfügbar

Disponible kit condensation des fumées

Disponibile condensation des humos

Доступен набор конденсатора паров



Standard internal 12 volt LED lighting

Illuminazione interna a LED 12 volt inclusa

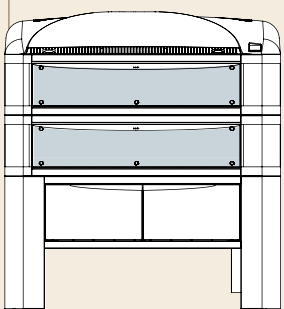
12 volt LED Innenbeleuchtung

12 volt LED éclairage intérieur

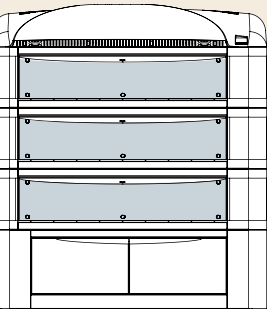
Iluminación interna LED 12 volt

Внутреннее светодиодное освещение 12 вольт

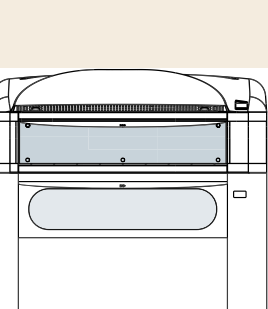
VISIONE
44/S - 66L/S - 99/S
h 199



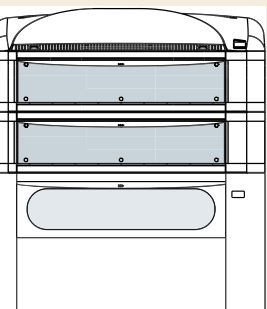
VISIONE
444/S - 6L6L6L/S - 999/S
h 204



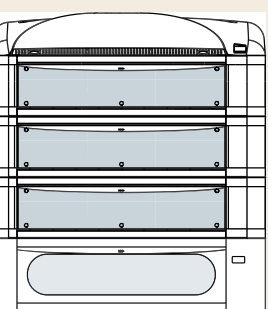
VISIONE
4/C - 6L/C - 9/C
h 159



VISIONE
44/C - 66L/C - 99/C
h 199



VISIONE
444/C - 6L6L6L/C - 999/C
h 204



**HEAT-IN
STONE**
OPTIMIZED FOR
Baking tray 40x60cm
Teglia del formato 40x60cm

H175
Ø40
Ø35

		VISIONE 4		VISIONE 6L		VISIONE 9	
D DIGITAL DIGITALE							
CHAMBERS CAMERE	n°	1		1		1	
PIZZE PIZZE	n°	4		6		9	
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°	2		3		4	
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 400		50 - 400		50 - 400	
POWER POTENZA	kW	8,5		12,6		18,6	
TOP	W	750x6		750x9		1100x9	
BOTTOM	W	600x6		600x9		900x9	
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400		230 - 400		230 - 400	
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm	82,0		123,0		123,0	
	D cm	84,0		84,0		108,0	
	H cm	17,5		17,5		17,5	
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm	141,5		182,5		182,5	
	D cm	122,0		122,0		146,0	
	H cm	40,0		40,4		40,4	
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	154,0		195,0		195,0	
	D cm	136,0		136,0		160,0	
	H cm	66,0		66,0		66,0	
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	226,0		292,0		349,0	
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	248,0		320,0		383,0	
12V 12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		•		•		•	
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•		•		•	
STEAM GENERATOR VAPORIERA		○		○		○	

• As standard | Di serie ○ Optional | Opzionale

STAND

prismafood
»» solutions



ACCESSORIES FOR MAIOR OVENS

DESIGNED FOR

VISIOME OVENS



Stands in painted iron

Supporti forni
in ferro verniciato

Untergestelle aus
lackiertem Stahl

Supports pour fours
en fer peint

Soportes de hornos
en hierro pintado

Подставка из
окрашенного железа



The oven support is equipped with four practical wheels with brake

Il supporto del forno
è munito di quattro
comode ruote con freno

Die Halterung des Ofens
ist ausgestattet mit vier
bequemen Rädern mit
Bremsen

Le support du four est muni
de quatre roues avec frein
très pratiques

El soporte del horno está
formado por cuatro cómodas
ruedas con freno

Подставка для печи оснащена
четырьмя удобными
колесиками с тормозами



OVEN MODEL MODELLO FORNO	STAND MODEL MODELLO SUPPORTO	W	D DIMENSIONS DIMENSIONI	H	NET WEIGHT PESO NETTO	STAINLESS STEEL ACCIAIO INOX	4 CASTORS SET SET DI 4 RUOTE
		cm			kg		
VISIOME 4	SV 4-44	141,5	119,5	90,0	156,0	•	•
VISIOME 6L	SV 6L-66L	182,5	119,5	90,0	162,0	•	•
VISIOME 9	SV 9-99	182,5	143,5	90,0	195,0	•	•
VISIOME 4	SV 444	141,5	119,5	55,0	131,0	•	•
VISIOME 6L	SV 6L6L6L	182,5	119,5	55,0	145,0	•	•
VISIOME 9	SV 999	182,5	143,5	55,0	170,0	•	•

• As standard | Di serie ○ Optional | Optional

PROVING CHAMBERS



ACCESSORIES FOR VISIONE OVENS



DIGITAL
DIGITALE



WORKING
TEMPERATURE
TEMPERATURA
D'ESERCIZIO



Glass door for inspecting the chamber's interior

Porta in vetro per poter visionare l'interno della cella

Glastür zur Einsicht in das Innere der Zelle

Porte vitrée pour voir l'intérieur de la chambre

Puerta de cristal para visionar el interior de la cámara

Стеклянная дверь для обзора внутреннего пространства камеры



Standard internal 12 volt LED lighting

Illuminazione interna a LED 12 volt inclusa

12 volt LED Innenbeleuchtung

12 volt LED éclairage intérieur

Iluminación interna LED 12 volt

Внутреннее светодиодное освещение 12 вольт



Stainless steel front

Frontale in acciaio inox

Front aus rostfreiem Stahl

Façade en acier inoxydable

Frente de acero inoxidable

Передняя панель из нержавеющей стали



Pre-painted sheet metal structure

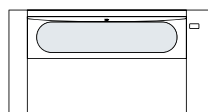
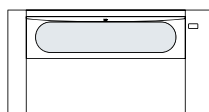
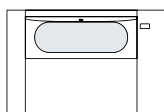
Corpo in lamiera preverniciata

Gehäuse aus vorlackiertem Blech

Corps en tôle prépeinte

Cuerpo en chapa prepintada

Предварительно окрашенный корпус из листового металла



OVEN MODEL MODELLO FORNO		VISIONE 4	VISIONE 6L	VISIONE 9
PROVING CHAMBERS MODEL MODELLO CELLA DI LIEVITAZIONE		CV 4-44	CV 6L-66L	CV 9-99
LOAD CAPACITY CAPACITÀ DI CARICO	n°	7 TRAYS	14 TRAYS	21 TRAYS
SPACE BETWEEN TRAYS SPAZIO TRA LE TEGLIE	cm	9,0	9,0	9,0
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	0-90	0-90	0-90
POWER POTENZA	kW	2,0	2,0	2,0
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	cm			
	W	141,5	182,5	182,5
	D	120,0	120,0	144,0
	H	90,5	90,5	90,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	cm			
	W	154,0	195,0	195,0
	D	139,0	139,0	163,0
	H	110,0	110,0	110,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	187,0	242,0	280,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	212,0	275,0	330,0
WATER TRAY VASCHETTA PER L'ACQUA		•	•	•

• As standard | Di serie ○ Optional | Optional



OPTIMIZED FOR

Baking tray 40x60cm
Teglia del formato 40x60cm

DESIGNED FOR

VISIONE OVENS



Glass door for inspecting the chamber's interior

Porta in vetro per poter visionare l'interno della cella

Glastür zur Einsicht in das Innere der Zelle

Porte vitrée pour voir l'intérieur de la chambre

Puerta de cristal para visionar el interior de la cámara

Стеклянная дверь для обзора внутреннего пространства камеры



Standard internal 12 volt LED lighting

Illuminazione interna a LED 12 volt inclusa

12 volt LED Innenbeleuchtung

12 volt LED éclairage intérieur

Iluminación interna LED 12 volt

Внутреннее светодиодное освещение 12 вольт



Stainless steel front

Frontale in acciaio inox

Front aus rostfreiem Stahl

Façade en acier inoxydable

Frente de acero inoxidable

Передняя панель из нержавеющей стали



Pre-painted sheet metal structure

Corpo in lamiera preverniciata

Gehäuse aus vorlackiertem Blech

Corps en tôle prépeinte

Cuerpo en chapa prepintada

Предварительно окрашенный корпус из листового металла



OVEN MODEL MODELLO FORNO		VISIONE 4	VISIONE 6L	VISIONE 9
PROVING CHAMBERS MODEL MODELLO CELLA DI LIEVITAZIONE		CV 444	CV 6L6L6L	CV 999
LOAD CAPACITY CAPACITÀ DI CARICO	n°	7 TRAYS	14 TRAYS	21 TRAYS
SPACE BETWEEN TRAYS SPAZIO TRA LE TEGLIE	cm	9,0	9,0	9,0
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	0-90	0-90	0-90
POWER POTENZA	kW	2,0	2,0	2,0
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W	141,5	182,5	182,5
	D	120,0	120,0	144,0
	H	55,0	55,0	55,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W	154,0	195,0	195,0
	D	139,0	139,0	163,0
	H	75,0	75,0	75,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	159,0	206,0	250,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	187,0	244,0	290,0
WATER TRAY VASCHETTA PER L'ACQUA		•	•	•

• As standard | Di serie ○ Optional | Optional

HOOD

ACCESSORIES FOR VISIOME OVEN



Standard internal 12 volt LED lighting

Illuminazione interna
a LED 12 volt inclusa

12 volt LED
Innenbeleuchtung

12 volt LED éclairage
intérieur

Illuminación interna
LED 12 volt

Внутреннее светодиодное
освещение 12 вольт



Digital control panel

Quadro comandi digitale

Digitales Bedienfeld

Panneau de contrôle numérique

Panel de mandos digital

Цифровая панель управления



Hood manufactured in special composite material

Cappa realizzata in speciale
materiale composito

Abzugshaube
aus besonderem
Verbundmaterial

Hotte réalisée avec un
matériel composite spécial

Campana de material
compuesto especial

втяжной зонт изготовлен
из специального
композитного материала



 OVEN MODEL MODELLO FORNO		VISIOME 4		VISIOME 6L		VISIOME 9	
 HOOD MODEL MODELLO CAPPA		KV 4		KV 6L		KV 9	
 FLOW RATE PORTATA		m³/h	290	290	290		
 POWER POTENZA		kW	0,2	0,2	0,2		
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE		volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400		
 EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	 W	cm	141,5	182,5	182,5		
	 D		138,0	138,0	158,0		
	 H		28,0	28,0	28,0		
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W	cm	154,0	195,0	195,0		
	 D		146,0	146,0	166,0		
	 H		48,0	48,0	48,0		
 NET WEIGHT PESO NETTO		kg	28,0	36,0	41,0		
 GROSS WEIGHT PESO LORDO		kg	34,0	44,0	50,0		
 DIGITAL DIGITALE			•	•	•		
 SMOKE CONDENSATION CONDENSAZIONE FUMI			○	○	○		

• As standard | Di serie ○ Optional | Optional

OPTIONAL


Smoke Condensation

Condensazione fumi

Rauchgaskondensation

Condensation des fumées

Condensación de humos

Конденсация паров

DESIGNED FOR

VISIOME OVENS

Digital control panel

Quadro comandi digitale

Digitales Bedienfeld

Panneau de contrôle numérique

Panel de mandos digital

Цифровая панель управления


Hoods with stainless steel front and prepainted body

Cappe con frontale in acciaio inox e corpo verniciato

Hauben mit Edelstahlfront und lackierter Struktur

Hottes avec façade en acier inoxydable et corps prépeint

Campanas con frente de acero inoxidable y cuerpo prepintado

Зонт с передней панелью из нерж. стали и корпусом из окрашенной стали


Standard internal 12 volt LED lighting

Illuminazione interna a LED 12 volt inclusa

12 volt LED
Innenbeleuchtung

12 volt LED éclairage intérieur

Iluminación interna LED 12 volt

Внутреннее светодиодное освещение 12 вольт

	OVEN MODEL MODELLO FORNO	VISIOME 4	VISIOME 6L	VISIOME 9
	HOOD MODEL MODELLO CAPPA	KSQ 4	KSQ 6L	KSQ 9
	FLOW RATE PORTATA	m³/h	290	290
	POWER POTENZA	kW	0,2	0,2
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400
	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	 W cm	141,5	182,5
		 D	138,0	158,0
		 H	28,0	28,0
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W cm	154,0	195,0
		 D	146,0	166,0
		 H	48,0	48,0
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	28,0	41,0
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	34,0	50,0
	DIGITAL DIGITALE		•	•
	SMOKE CONDENSATION CONDENSAZIONE FUMI		○	○

• As standard | Di serie ○ Optional | Optional

TITAN

OVENS



OPTIMAL COOKING FOR INDOORS AND OUTDOORS

COTTURE OTTIMALI PER
L'INDOOR E L'OUTDOOR

Titan has been designed to satisfy the pizza professionals who want both an indoor and outdoor professional oven.

The oven is compact and can easily fit into small spaces. Titan offers maximum mobility thanks to its stand equipped with 10 cm diameter wheels.

Titan è stato studiato per offrire grande soddisfazione ai professionisti della pizza che desiderano un forno professionale sia da interno che da esterno. Il forno è compatto e può essere agevolmente inserito anche in piccoli spazi. Titan offre il massimo della mobilità grazie al supporto dotato di ruote con diametro di 10 cm.

DESIGNED FOR

Baking pizza, bread, pastries and gastronomy, visible pizzerias, takeaway pizzerias and restaurants
Pizza, pane, pasticceria e preparazioni gastronomiche, pizzerie a vista, pizzerie take away e ristoranti



No installation required

Non necessita di installazione
Er benötigt keine Installation

Aucune installation requise

No requiere instalación
Установка не требуется



Chimney with standard windproof and rainproof system

Camino con sistema antivento e antipioggia di serie

Schornstein serienmäßig mit Wind- und Regenschutz

Cheminée avec système anti-vent et anti-pluie de série

Chimenea con sistema a prueba de viento y lluvia integrada

Дымоход с защитой от ветра и дождя в серийном исполнении



Ideal for cooking pizzas over high heat both indoors and outdoors

Perfetto sia per l'interno che per l'esterno

Ideal für den Innen- und Außenbereich

Parfait pour l'intérieur et l'extérieur

Perfetto tanto para interiores como para exteriores

Идеально подходит для установки как в помещении, так и на открытом воздухе



Completely manufactured in stainless steel

Costruito interamente in acciaio inox

Vollständig aus edelstahl hergestellt

Entièrement construit en acier inox

Construido completamente en acero inoxidable

Полностью изготовлена из нержавеющей стали



Pre-painted sheet metal structure

Corpo in lamiera preverniciata

Gehäuse aus vorlackiertem Blech

Corps en tôle prépeinte

Cuerpo en chapa prepintada

Предварительно окрашенный корпус из листового металла



Equipped with thermometer

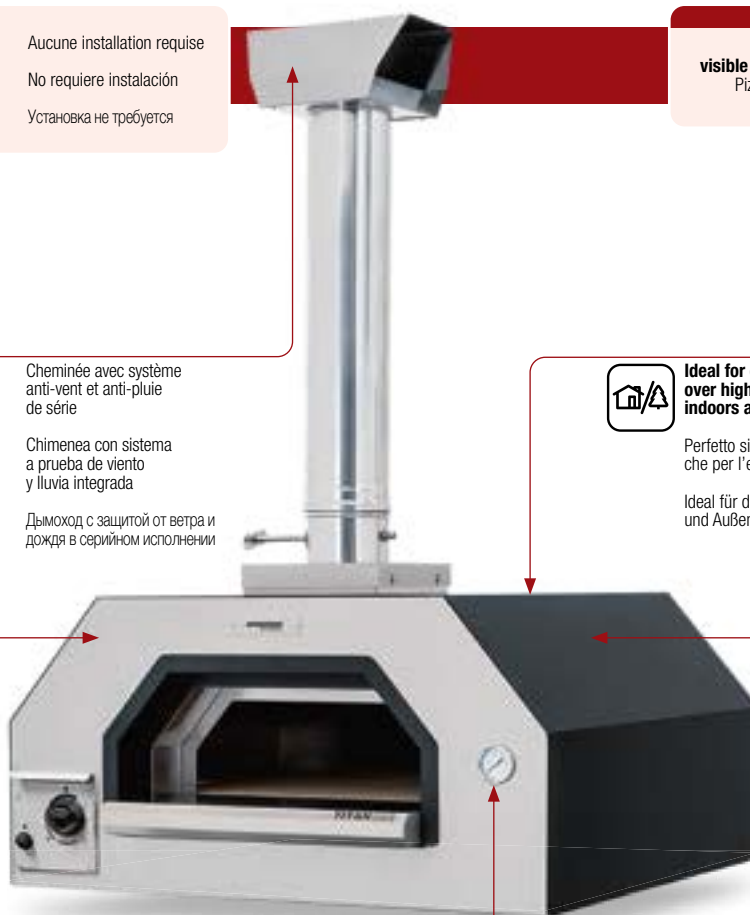
Dotato di termometro

Ausgestattet mit einem Thermometer

Doté d'un thermomètre

Equipado con termómetro

Оснащена термостатом



Titan wurde entwickelt, um Pizzaprofis zu begeistern, die einen professionellen Ofen für den Innen- und Außenbereich suchen. Der Backofen ist kompakt und findet auch in kleinen Räumen problemlos Platz. Titan bietet dank seinem Gestell mit Rädern (Durchmesser 10 cm) maximale Mobilität.

Titan a été conçu pour offrir une grande satisfaction aux professionnels de la pizza qui souhaitent un four professionnel pour une utilisation intérieure et extérieure. Le four est compact et s'adapte facilement aux endroits réduits. Titan offre une mobilité maximale grâce à son support équipé de roues de 10 cm de diamètre.

Titan ha sido diseñado para satisfacer plenamente a los expertos de la pizza que desean un horno profesional para uso tanto en interiores como al aire libre. El horno es compacto y se adapta fácilmente a espacios reducidos. Titan ofrece la máxima movilidad gracias a su soporte equipado con ruedas de 10 cm de diámetro.

Печь Titan была разработана так, чтобы удовлетворить требования профессиональных пиццайолов, которым нужна профессиональная печь для использования как внутри помещения, так и на открытом воздухе. Печь компактна и легко помещается в небольших помещениях. Titan обеспечивает максимальную мобильность благодаря подставке с колесами диаметром 10 см.

TITAN WOOD

 WOOD OVENS

 CHAMBER
CAMERA

MAX
500°
 WORKING
TEMPERATURE
TEMPERATURA
D'ESERCIZIO



**Lateral opening drawer
for adjusting draught
and flame**

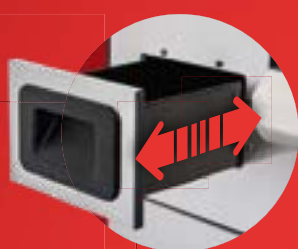
Cassetto laterale apribile
per la regolazione
di tiraggio e fiamma

Seitliche Schublade
zur Regelung von Zugluft
und Flammen

Tiroir latéral ouvrable
pour le réglage du tirage
et de la flamme

Bandeja lateral abrible
para ajustar el tiro y la llama

Открывающийся боковой
ящик для регулировки тяги
и пламени



Up to 500° in 30 minutes

Fino a 500° in 30 minuti

Bis zu 500 °C in 30 Minuten

Jusqu'à 500° en 30 minutes

Hasta 500° en 30 minutos

До 500° за 30 минут



Wood-fired, the Titan Wood oven ensures an excellent build quality and allows fast and always homogeneous cooking. Easy to move, it adapts to any space, outdoors or indoors.

Alimentato a legna, il forno Titan Wood offre grande qualità costruttiva e consente cotture veloci e sempre omogenee. Facile da spostare, si adatta a qualsiasi spazio, sia all'esterno che all'interno.

Der mit Holz befeuerte Ofen Titan Wood bietet eine hervorragende Verarbeitungsqualität und ermöglicht schnelle und stets gleichmäßige Backvorgänge. Er ist leicht zu transportieren und passt sich jedem Raum an, ob im Freien oder im Haus.

Alimenté à bois, le four Titan Wood offre une excellente qualité de construction et assure une cuisson rapide et toujours uniforme. Facile à déplacer, il s'adapte à tous les espaces, que ce soit à l'extérieur ou à l'intérieur.

Alimentado a leña, el horno Titan Wood ofrece una gran calidad de construcción y permite una cocción rápida y uniforme. Fácil de trasladar, se adapta a cualquier espacio, tanto en exteriores como en interiores.

Печь Titan Wood, работающая на дровах, отличается высоким качеством конструкции и обеспечивает быстрое и всегда однородное приготовление пищи. Легко перемещается и адаптируется к любому пространству, как на открытом воздухе, так и в помещении.

 **Up to 450° in a few minutes**
Fino a 450° in pochi minuti
Bis zu 450 °C in wenigen Minuten
Jusqu'à 450° en quelques minutes
Hasta 450° en pocos minutos
До 450° за несколько минут

 **Certified safety of use**
Sicurezza d'impiego certificata
Zertifizierte Gebrauchssicherheit
Sécurité d'utilisation certifiée
Seguridad de utilización certificada
Сертифицированная безопасность использования



Putting Titan Gas into operation is really easy. No masonry work is required, simply remove its packaging, connect the gas cylinder to the gas nozzle and the oven is ready to use.

Mettere in funzione Titan Gas è semplicissimo. Non è richiesto nessun lavoro di muratura, basterà togliere l'imballo, collegare la bombola del gas all'apposito ugello e il forno è pronto per l'utilizzo.

Die Inbetriebnahme von Titan Gas ist extrem einfach. Es sind keine Maurerarbeiten erforderlich, es genügt, die Verpackung zu entfernen, die Gasflasche an die Gasdüse anzuschließen, und schon ist der Ofen einsatzbereit.

Le démarrage de Titan Gas est très simple. Aucun travail de maçonnerie requis, il suffit de retirer l'emballage, de raccorder la bouteille de gaz à la buse à gaz et le four est prêt à être utilisé.

Poner en marcha Titan Gas es muy fácil. No se requiere ningún trabajo de albañilería, sólo hay que quitar el embalaje, conectar la bombona de gas a la boquilla de gas y el horno está listo para ser utilizado.

Ввести Titan Gas в эксплуатацию очень просто. Не требуется кладки, просто снимите упаковку, подключите газовый баллон к газовому соплу и печь готова к использованию.



The ember compartment is positioned so as to ensure perfect distribution of the heat inside the chamber

Il vano per la brace è posizionato in modo da garantire perfetta uniformità nella distribuzione del calore all'interno della camera

Die Glutkammer ist so angeordnet, dass sie für eine perfekte Wärmeverteilung in der Kammer sorgt

Le compartiment pour les braises est placé de manière à assurer une uniformité parfaite de la répartition de chaleur à l'intérieur de la chambre

El compartimento para las brasas está colocado de manera que asegure una perfecta uniformidad en la distribución del calor dentro de la cámara

Отсек для тлеющих углей расположен таким образом, чтобы обеспечить идеальное равномерное распределение тепла внутри камеры



2,5 cm refractory stone hob

Piano cottura in pietra refrattaria da 2,5 cm

Backfläche aus 2,5 cm Schamottesteine

Sol de cuisson en pierre réfractaire de 2,5 cm

Superficie de cocción de piedra refractaria de 2,5 cm

Варочная поверхность из шамотного камня толщиной 2,5 см



8 cm thick cellular concrete sub-surface

Sotto-piano in calcestruzzo cellulare, spessore di 8 cm

Mit Sockel aus Porenbeton, 8 cm dick

Avec un dessous de plan en béton cellulaire, de 8 cm d'épaisseur

Con superficie de hormigón celular de 8 cm de grosor debajo de la base de cocción

Со слоем из ячеистого бетона под варочной поверхностью, толщиной 8 см

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.

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.

Struktur, Form und Materialien garantieren optimales Backen, Langlebigkeit und perfekte Funktionalität. Die Backfläche besteht aus Schamottesteine und ein spezieller Boden aus dickem Porenbeton sorgt für eine konstante Temperatur.

La structure, la forme et les matériaux utilisés garantissent des cuissons optimales, une longue durée dans le temps et une fonctionnalité parfaite. Le sol de cuisson est en pierre réfractaire et le dessous de plan spécial en béton cellulaire de haute épaisseur inséré garantit le maintien constant de la température.

Su estructura, su forma y los materiales empleados garantizan una cocción óptima, una gran durabilidad a lo largo del tiempo y una perfecta funcionalidad. La superficie de cocción es de piedra refractaria y debajo de esta hay una superficie especial de hormigón celular de gran grosor que garantiza el mantenimiento constante de la temperatura.

Конструкция, форма и используемые материалы гарантируют оптимальное приготовление, большой срок службы и безупречную работу. Варочная поверхность выполнена из шамотного камня, под ней установлена специальная поверхность из ячеистого бетона большой толщины, гарантирующая поддержание постоянной температуры.



Featuring a lever for regulating smoke outlet

Dotato di leva per la regolazione d'uscita fumi
Der Ofen ist mit einem Hebel zum Einstellen des Rauchabzugs ausgestattet

Équipé d'un levier de réglage de la sortie des fumées

Dispone de una palanca para regular la salida de humos

Оснащена рычагом для регулировки выхода дыма



Walls do not overheat thanks to its 4 cm ceramic fibre insulation

Le pareti non si surriscaldano grazie all'isolamento in fibra ceramica con spessore di 4 cm

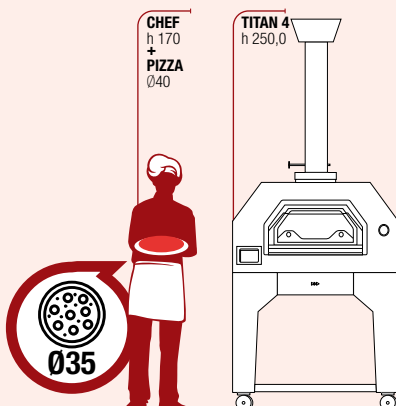
Dank der 4 cm dicken Keramikfaserisolierung heizen sich die Wände nicht auf

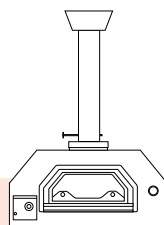
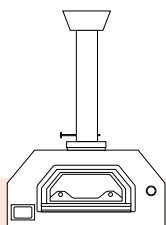
Les parois ne surchauffent pas grâce à une isolation en fibre céramique de 4 cm d'épaisseur

Las paredes no se sobrecientan gracias al aislamiento de fibra cerámica de 4 cm de espesor

Стенки не перегреваются благодаря изоляции из керамического волокна толщиной 4 см

SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI





		TITAN 4 WOOD		TITAN 4 GAS	
M MECHANICAL MECCANICO					
CHAMBERS CAMERE	n°	1	1		
PIZZE PIZZE	n°	4	4		
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	0 - 500	0 - 450		
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W	72,0	72,0		
	D	72,0	72,0		
	H	17,5	17,5		
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W	110,0	110,0		
	D	108,0	108,0		
	H	168,0	168,0		
EXTERNAL DIMENSIONS WITH STAND DIMENSIONI ESTERNE CON SUPPORTO	W	110,0	110,0		
	D	108,0	108,0		
	H	260,0	260,0		
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W	120,0	120,0		
	D	120,0	120,0		
	H	94,0	94,0		
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	200,0	200,0		
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	223,0	223,0		
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•		

• As standard | Di serie • Optional | Optional

STAND

prismafood
»» solutions

ACCESSORIES FOR TITAN OVENS



The oven support is equipped with four practical wheels with brake

Il supporto del forno è munito di quattro comode ruote con freno

Die Halterung des Ofens ist ausgestattet mit vier bequemen Rädern mit Bremse

Le support du four est muni de quatre roues avec frein très pratiques

El soporte del horno está formado por cuatro cómodas ruedas con freno

Подставка для печи оснащена четырьмя удобными колесиками с тормозами



Completely manufactured in stainless steel

Costruito interamente in acciaio inox

Vollständig aus edelstahl hergestellt

Entièrement construit en acier inox

Construido completamente en acero inoxidable

Полностью изготовлена из нержавеющей стали



Easy to assemble

Facile da montare

Einfach zu montieren

Facile à monter

Fácil de montar

Легко собираются

OVEN MODEL MODELLO FORNO	STAND MODEL MODELLO SUPPORTO	W	D DIMENSIONS DIMENSIONI	H	Kg NET WEIGHT PESO NETTO	STAINLESS STEEL ACCIAIO INOX	4 CASTORS SET SET DI 4 RUOTE
TITAN 4	STT 4	110,0	101,5	91,5	47,0	•	•

• As standard | Di serie ○ Optional | Optional



Storage shelf

Mensola porta oggetti

OPTIONAL Ablageregal

Etagère de rangement

Estante de almacenamiento

Предметная полка



Wood storage compartment

Vano porta legna

OPTIONAL

Holzfach

Compartment à bois

Compartimento para madera

Отсек для дров

INDOOR
OVENS

ROLLING
MACHINES

PIZZA
PRESSES

MIXERS

DIVIDERS &
ROUNDERS

EOS

 **PORTABLE
PELLET OVEN**

 **CHAMBER
CAMERA**

**MAX
500°**  **WORKING
TEMPERATURE
TEMPERATURA
D'ESERCIZIO**

 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

 Up to 500° in 15 minutes

Fino a 500° in 15 minuti

Bis zu 500 °C in 15 Minuten

Jusqu'à 500° en 15 minutes

Hasta 500° en 15 minutos

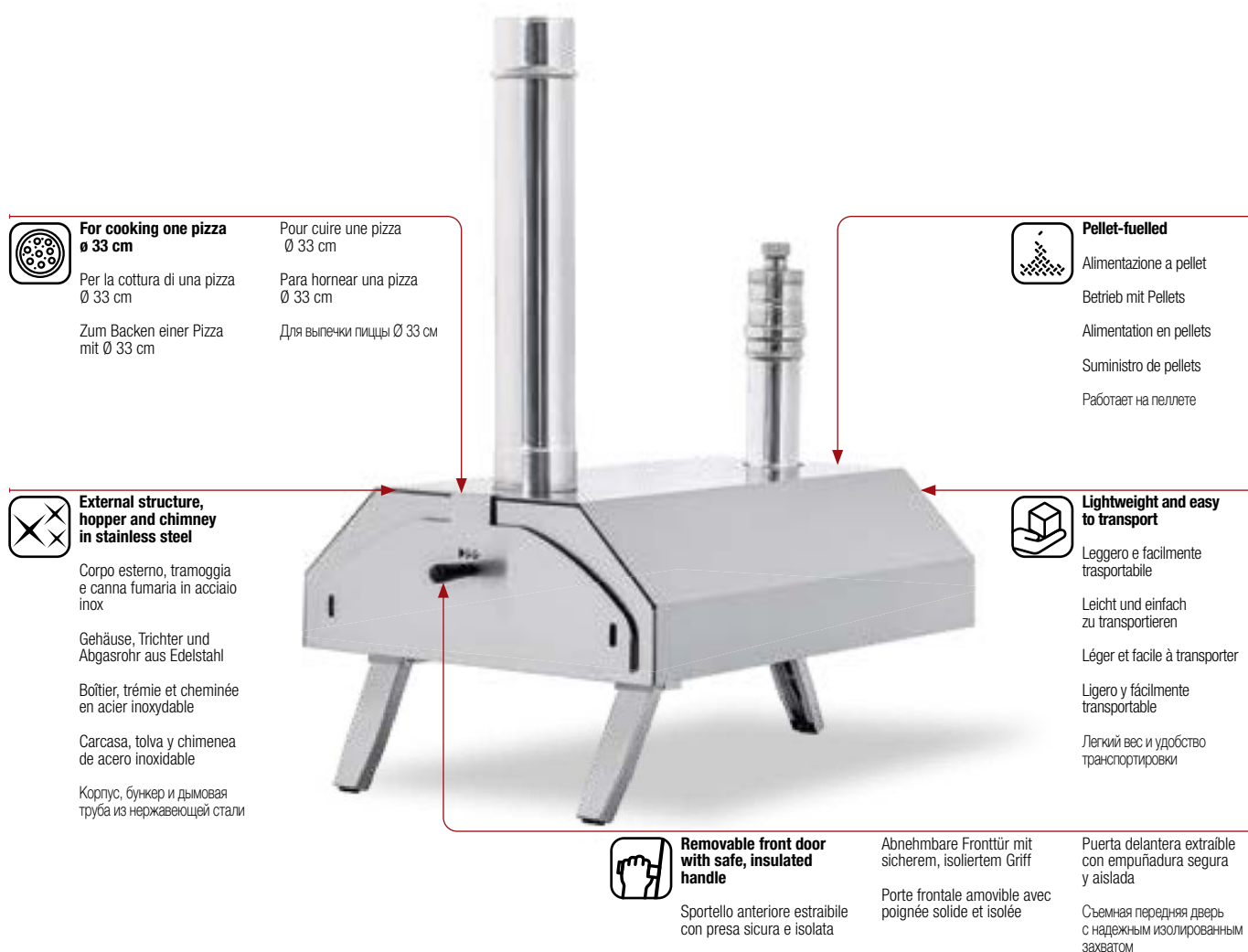
До 500° за 15 минут



**PERFECT
BAKING RESULTS
EVERYWHERE**
COTTURE PERFETTE
OVUNQUE

The Eos pellet-burning pizza oven is the ideal partner for those who want to bake tasty pizzas outdoors. Thanks to its compact design, the oven can be easily transported anywhere. Assembly and use are simple and intuitive. The quality is guaranteed by 100% Made in Italy production for a perfect long-lasting functionality.

Il forno a pellet per pizza Eos è l'alleato ideale per chi desidera cucinare gustose pizze all'aperto. Grazie al suo design compatto il forno può essere agevolmente trasportato ovunque. Il montaggio e l'impiego sono semplici e intuitivi. La qualità è garantita da una produzione 100% Made in Italy per una perfetta funzionalità che dura nel tempo.



Der Pizza-Pelletofen Diego ist der ideale Verbündete für alle, die leckere Pizza im Freien zubereiten möchten.

Dank seiner kompakten Bauweise lässt sich der Ofen leicht überallhin transportieren. Montage und Benutzung sind einfach und intuitiv. Die Qualität wird durch eine Produktion 100 % Made in Italy für eine perfekte und dauerhafte Funktionalität garantiert.

Le four à pizza à pellet Eos est le partenaire idéal de ceux qui souhaitent préparer de délicieuses pizzas à l'extérieur. Grâce à son design compact, le four peut être facilement transporté n'importe où. Le montage et l'utilisation sont simples et intuitifs. La qualité est garantie par une production 100% Made in Italy pour une fonctionnalité parfaite et durable.

El horno de pizza de pellet Eos es el compañero ideal para quien quiera cocinar sabrosas pizzas al aire libre. Gracias a su diseño compacto, el horno puede transportarse fácilmente a cualquier lugar. El montaje y el uso son sencillos e intuitivos. La calidad está garantizada gracias a la producción 100% Made in Italy para una funcionalidad perfecta y duradera.

Пеллетная печь для пиццы Diego - идеальный союзник для тех, кто хочет готовить вкусную пиццу на открытом воздухе. Благодаря компактной конструкции печь можно легко транспортировать в любое место. Сборка и использование просты и интуитивно понятны. Качество гарантируется 100%-ным производством Made in Italy, что обеспечивает безупречную функциональность и долговечность.



EXTREME EASE OF USE GRANDE SEMPLICITÀ DI UTILIZZO

Filling the pellet tank is easy thanks to the hopper and measuring cap. When topping up, the temperature keeps constant.

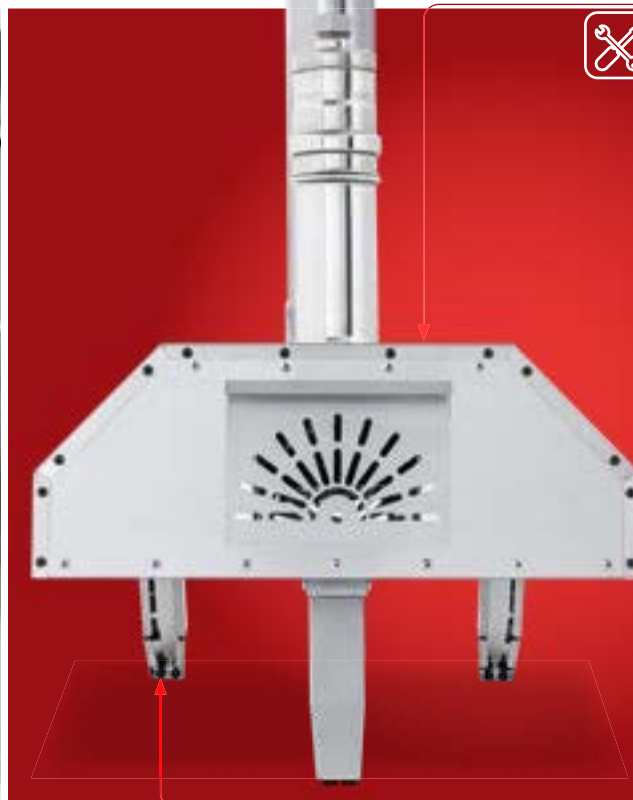
Caricare e rabboccare il vano raccoglitore del pellet è semplice attraverso l'apposita tramoggia e il tappo dosatore. Durante il rabbocco la temperatura si mantiene costante.

Das Befüllen und Nachfüllen des Pelletbehälters erfolgt einfach über den Trichter und den Dosierdeckel. Während des Nachfüllens bleibt die Temperatur konstant.

Le remplissage du réservoir de pellets s'effectue facilement par le biais de la trémie et du bouchon doseur. Pendant le remplissage, la température reste constante.

Rellenar el depósito de pellets es fácil gracias a la tolva y al tapón dosificador. Durante el relleno, la temperatura se mantiene constante.

Загрузка и пополнение бункера для гранул осуществляется легко с помощью крышки бункера и дозатора. При дозаправке температура остается постоянной.



Ready to use in a few minutes and without tools

Pronto per l'utilizzo in pochi minuti e senza attrezzi

In wenigen Minuten und ohne Werkzeug einsatzbereit

Opérationnel en quelques minutes et sans outils

Listo para usar en pocos minutos y sin necesidad de utensilios

Готовность к использованию за несколько минут и без использования инструментов



Folding legs, removable hopper and chimney

Gambe pieghevoli, tramoggia e canna fumaria estraibili

Klappbare Beine, abnehmbarer Trichter und Abgasrohr

Pieds repliables, trémie et cheminée amovibles

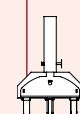
Patas plegables, tolva y chimenea desmontables

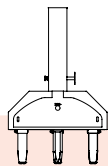
Складные ножки, съемный бункер и дымоход

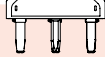
SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI

CHEF
h 170
+ PIZZA
Ø33

TABLE
BANCO
+ EOS
h 168,0





 MECHANICAL MECCANICO		 H65		 EOS	
 CHAMBERS CAMERE	n°	1			
 PIZZE PIZZE	n°	 Ø33			
 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	0 - 500			
 INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	 W  D  H	cm	36,0 41,0 6,5		
 EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	 W  D  H	cm	44,0 71,5 69,0		
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W  D  H	cm	60,0 68,0 35,0		
 NET WEIGHT PESO NETTO	kg	15,0			
 GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	19,0			
 REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•			

• As standard | Di serie • Optional | Optional

DSA

ROLLING
MACHINES



**FAST, RELIABLE
AND VERSATILE**
VELOCITÀ, AFFIDABILITÀ
E VERSATILITÀ

The DSA rolling machines save time in the pizza preparation process with no need for specialised operators. The dough discs are always uniform in size, ensuring a homogenous presentation for each pizza. The machine cold-works the dough and does not alter its characteristics. Prismafood's dough-rolling machines are easy to use and offer excellent build quality.

Le dilaminatrici DSA consentono di risparmiare tempo nel processo di preparazione della pizza e senza impiegare personale specializzato. I dischi di pasta creati sono sempre di dimensioni uniformi, garantendo una presentazione omogenea per ogni pizza. La macchina lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta. Le dilaminatrici Prismafood sono di semplice utilizzo e offrono una qualità costruttiva di altissimo livello.



DESIGNED FOR

Shaping discs for the preparation of round or tray-baked pizzas
Formatura dei dischi per la preparazione di pizze tonde o in teglia

Completely manufactured in stainless steel

Costruito interamente in acciaio inox
Vollständig aus edelstahl hergestellt
Entièrement construit en acier inox
Construido completamente en acero inoxidable
Полностью изготовлена из нержавеющей стали

In the mechanical version, also available with electric foot pedal to reduce processing time

Nella versione meccanica, disponibile anche con pedale elettrico per ridurre i tempi di lavorazione

In der mechanischen Version auch mit elektrischem Pedal erhältlich, um die Bearbeitungszeit zu verkürzen

Dans la version mécanique, également disponible avec une pédale électrique pour réduire le temps de traitement

En la versión mecánica, también disponible con pedal eléctrico para reducir el tiempo de procesamiento

В механическом исполнении также возможна поставка с электрической педалью для сокращения времени рабочего цикла



DSA models are available with mechanical panel or digital panel with Touch & Go function

I modelli DSA sono disponibili nelle versioni con pannello meccanico o digitale con funzione Touch & Go

Die Modelle DSA sind in mechanischer oder digitaler Ausführung mit Touch & Go-Funktion erhältlich

Les modèles DSA sont disponibles en version mécanique ou numérique avec la fonction Touch & Go

Los modelos DSA están disponibles en versiones con panel mecánico o digital con función Touch & Go

Модели DSA выпускаются в исполнении с механической или цифровой панелью с функцией Touch & Go



Rollers protection in transparent plexiglass for maximum safety with optimal visibility

Protezione rulli in plexiglass trasparente per la massima sicurezza senza alterare la visibilità

Transparenter Walzenschutz aus Plexiglas für maximale Sicherheit ohne Beeinträchtigung der Sicht

Protection des rouleaux en plexiglas transparent pour une sécurité maximale sans altérer la visibilité

Protección de los rodillos en plexiglas transparente para la máxima seguridad sin alterar la visibilidad

Защитное ограждение валиков из прозрачного оргстекла, обеспечивающее максимальную безопасность без ухудшения видимости

Die Teigausrollmaschinen DSA sparen Zeit bei der Pizzazubereitung, ohne dass Fachpersonal eingesetzt werden muss. Die erzeugten Teigscheiben sind immer gleich groß, so dass jede Pizza gleich aussieht. Die Maschine arbeitet kalt und verändert nicht die Eigenschaften des Teigs. Die Teigausrollmaschinen Prismafood sind einfach zu bedienen und bieten höchste Verarbeitungsqualität.

Les façonneuses à pizza DSA permettent de gagner du temps dans le processus de préparation de la pizza sans recourir à du personnel spécialisé. Les disques de pâte créés sont toujours de taille uniforme, ce qui garantit une présentation homogène de chaque pizza. La machine travaille à froid et n'altère pas les caractéristiques de la pâte. Les façonneuses Prismafood sont faciles à utiliser et offrent une excellente qualité de construction.

Las laminadoras DSA permiten reducir el tiempo de preparación de las pizzas sin necesidad de personal especializado. Los discos de masa creados tienen siempre un tamaño uniforme, lo que garantiza una presentación homogénea de cada pizza. La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa. Las laminadoras Prismafood son fáciles a utilizar y ofrecen una excelente calidad de construcción.

Машины для раскатки теста DSA позволяют экономить время на приготовлении пиццы и не привлекать специализированный персонал. Создаваемые тестовые диски всегда имеют одинаковый размер, что обеспечивает равномерное представление каждой пиццы. Машина работает в холодном режиме и не изменяет свойств теста. Машины для раскатки теста Prismafood просты в использовании и отличаются высочайшим качеством сборки.



TOUCH AND GO SYSTEM SISTEMA TOUCH AND GO



Touch & Go function ensures optimal results and high production volumes. Its unique feature is the automatic start-up of the rollers via sensors. The operator does not operate the rollers manually, but simply programs the desired working time from 10 to 35 seconds. The machine stops automatically at the end of the set time and starts again when the next dough is inserted. This feature saves energy and working time, reducing mechanical component wear.

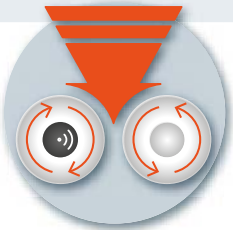
La funzione Touch & Go garantisce risultati ottimali e grandi volumi di produzione. La sua caratteristica unica è l'avviamento automatico dei rulli tramite sensori. L'operatore non aziona manualmente i rulli, ma semplicemente programma il tempo di lavoro desiderato da 10 a 35 secondi. La macchina si ferma in automatico al termine del tempo impostato e si avvia nuovamente all'inserimento dell'impasto successivo. Grazie a questa innovazione si risparmia energia elettrica e tempo di lavoro e si riduce l'usura dei componenti meccanici.

Die Touch & Go-Funktion sorgt für optimale Ergebnisse und hohe Produktionsmengen. Einzigartig ist der automatische Anlauf der Walzen durch Sensoren. Der Bediener betätigt die Walzen nicht manuell, sondern programmiert einfach die gewünschte Arbeitszeit von 10 bis 35 Sekunden. Die Maschine stoppt automatisch am Ende der eingestellten Zeit und startet erneut, wenn der nächste Teig eingelegt wird. Diese Innovation spart Strom und Arbeitszeit und verringert den Verschleiß der mechanischen Komponenten.

La fonction Touch & Go garantit des résultats optimaux et des volumes de production élevés. Sa caractéristique unique est le démarrage automatique des rouleaux par l'intermédiaire de capteurs. L'opérateur n'a pas à actionner les rouleaux manuellement, mais simplement à programmer le temps de travail souhaité de 10 à 35 secondes. La machine s'arrête automatiquement à la fin du temps programmé et redémarre lorsque la pâte suivante est introduite. Cette innovation permet d'économiser de l'énergie électrique et du temps de travail, tout en réduisant l'usure des composants mécaniques.

La función Touch & Go garantiza resultados óptimos y altos volúmenes de producción. Su característica exclusiva es la puesta en marcha automática de los rodillos mediante sensores. El operador no tiene que accionar los rodillos manualmente, sino que simplemente programar el tiempo de trabajo deseado de 10 a 35 segundos. La máquina se apaga automáticamente al final del tiempo programado y vuelve a ponerse en marcha cuando se introduce la siguiente masa. Esta innovación ahorra energía eléctrica y tiempo de trabajo, reduciendo el desgaste de los componentes mecánicos.

Функция Touch & Go обеспечивает оптимальные результаты и высокие объемы производства. Его уникальной особенностью является автоматический запуск роликов по датчикам. Оператор не управляет вальцами вручную, а просто программирует желаемое время работы от 10 до 35 секунд. Машина автоматически останавливается по истечении заданного времени и запускается снова при закладке следующего теста. Это новшество позволяет экономить электрическую энергию и рабочее время, а также снижает износ механических узлов.



In the digital version with Touch and Go automatic start-up system

Nella versione digitale con sistema ad avviamento automatico Touch and Go

In der digitalen Version mit Touch & Go-System für den automatischen Start

En version numérique avec système de démarrage automatique Touch and Go

En la versión digital con sistema de encendido automático Touch and Go

В цифровом исполнении с системой автоматического запуска Touch and Go



The thickness between the rollers is adjustable from 0 to 5 mm

Lo spessore tra i rulli è regolabile da 0 a 5 mm

Ist die Dicke zwischen den Walzen von 0 bis 5 mm einstellbar

L'épaisseur entre les rouleaux est réglable de 0 à 5 mm

El espesor entre los rodillos es regulable de mm 0 a 5

Зазор между валиками регулируется от 0 до 5 мм



Gear transmission system

Sistema di trasmissione con ingranaggi

Übertragungssystem mit Getrieben

Système de transmission à engrenages

Sistema de transmisión con engranajes

Зубчатая передача



It cold-works the dough and does not alter its characteristics

Lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta

Die Maschine arbeitet kalt und verändert nicht die Eigenschaften des Teigs

Transforme la pâte à froid et ne modifie pas ses caractéristiques.

Procesa la masa en frío y no altera las características de la masa

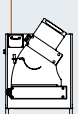
Работает в холодном режиме и не изменяет свойств теста

SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI

CHEF
h 170
PIZZA
Ø30

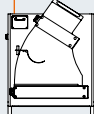


TABLE
BANCO
+
DSA 310 -
DSA 310 T.GO
h 165



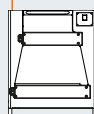
Ø30

TABLE
BANCO
+
DSA 420 -
DSA 420 T.GO
h 178



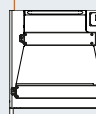
Ø40

TABLE
BANCO
+
DSA 420 RP -
DSA 420 RP T.GO
h 170,5



W40

TABLE
BANCO
+
DSA 500 RP
h 170,5



W50



IDEAL FOR ROUND PIZZA IDEALE PER PIZZA TONDA

The pizza dough is processed by rolling it out into a circular and uniform shape, with an adjustable thickness.

L'impasto per pizza è lavorato stendendolo in una forma circolare e uniforme, con uno spessore regolabile.

Der Pizzateig wird durch Ausrollen in eine gleichmäßige, kreisförmige Form mit einer einstellbaren Dicke gebracht.

La pâte à pizza est travaillée en l'étalant pour lui donner une forme circulaire et régulière, d'une épaisseur réglable.

La masa de pizza se procesa extendiéndola con un rodillo hasta darle una forma circular y uniforme, con un espesor regulable.

Тесто для пиццы обрабатывается путем раскатывания в ровную круглую форму с регулируемой толщиной.



Tilted upper roller

Rullo superiore inclinato

Geneigte Oberwalze

Rouleau supérieur incliné

Rodillo superior inclinado

Наклонный верхний валик



The sling bar can be regulated to adjust the dough rotation speed

La regolazione del bilancino consente di variare la velocità di rotazione della pasta

Dank einstellbarem Hebebügel kann die Drehgeschwindigkeit des Teigs variiert werden

Le réglage de l'étrier permet de varier la vitesse de rotation de la pâte

La regulación de la percha permite variar la velocidad de rotación de la masa

Регулировка стропы позволяет изменять скорость вращения теста



IDEAL FOR PIZZA ON TRAY IDEALE PER PIZZE IN TEGLIA

Equipped with two parallel rolls, it is ideal for making an even and regular base for tray-baked pizza.

Dotata di due rulli paralleli, è ideale per realizzare una base uniforme e regolare per la pizza in teglia.

Ausgestattet mit zwei parallelen Walzen, ist sie ideal für die Herstellung eines gleichmäßigen und regelmäßigen Bodens für Blechpizza.

Équipé de deux rouleaux parallèles, il est idéal pour obtenir une base homogène et régulière pour les pizzas sur plaque.

Equipada con dos rodillos paralelos, es ideal para hacer una base uniforme y regular para pizza en bandeja.

Оснащенный двумя параллельными валиками, он идеально подходит для создания ровной и правильной основы для пиццы на противне.



Parallel rollers

Rulli paralleli

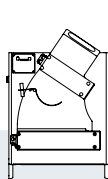
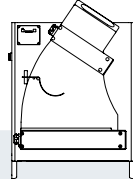
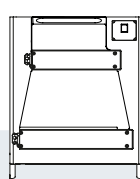
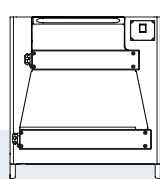
Parallele Walzen

Rouleaux parallèles

Rodillos paralelos

Параллельные валики

Special Voltage 110V 60Hz available
Disponibile voltaggio speciale 110V 60Hz
Verfügbar Sonderspannung 110V 60Hz
Disponible voltage spécial 110V 60Hz
Disponible voltage especial 110V 60Hz
Возможное специальное напряжение 110V 60Hz

 		   				
 MECHANICAL MECCANICO		DSA 310	DSA 420	DSA 420 RP	DSA 500 RP	
 DIGITAL DIGITALE		DSA 310 T.GO	DSA 420 T.GO	DSA 420 RP T.GO	-	
 DOUGH WEIGH PESO PASTA	gr	80 - 210	210 - 700	220 - 900	220 - 900	
 PIZZA DIAMETER DIAMETRO PIZZA	cm	14,0 - 30,0	26,0 - 40,0	26,0 - 40,0	26,0 - 45,0	
 POWER POTENZA	kW	0,25	0,25	0,25	0,25	
	Hp	0,33	0,33	0,33	0,33	
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 1 ph 50/60Hz	230 1 ph 50/60Hz	230 1 ph 50/60Hz	230 1 ph 50/60Hz	
 MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	 W	cm	47,5	58,5	58,5	66,5
	 D		37,5	43,5	43,5	43,5
	 H		66,0	79,0	71,5	71,5
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W	cm	74,0	88,0	88,0	84,0
	 D		52,0	63,0	63,0	71,0
	 H		49,0	52,0	52,0	55,5
 NET WEIGHT PESO NETTO	kg	28,0	37,0	38,0	41,0	
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	35,0	39,0	45,0	49,0	

• As standard | Di serie ○ Optional | Optional

DMA

ROLLING
MACHINES



**FAST, RELIABLE
AND VERSATILE**
ROBUSTA E AFFIDABILE

The rolling machine saves a considerable amount of time and above all no specialised operators are required. It is designed to solve the problems of forming discs for the preparation of pizzas, bread, focaccia, pies, etc. The machine cold-works the dough and does not alter its characteristics. The Prismafood dough rolling machine is easy to use and offers a very high level of construction quality. Selecting the thicknesses for the final dough is a quick and intuitive operation. On all rolling machines the thickness between the rollers is adjustable from 0 to 5 mm.

La dilaminatrice dà grande economia di tempo e soprattutto non è necessario personale specializzato. È stata ideata e realizzata per risolvere i problemi di formatura dei dischi per la preparazione di pizze, pane, focacce, tortine, ecc. La macchina lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta. La dilaminatrice Prismafood è di semplice utilizzo e offre una qualità costruttiva di altissimo livello. Selezionare gli spessori per l'impasto finale è un'operazione rapida ed intuitiva. Su tutte le dilaminatrici lo spessore tra i rulli è regolabile da 0 a 5 mm.



DESIGNED FOR

**Shaping discs for the preparation
of round or tray-baked pizzas**
Formatura dei dischi per la preparazione
di pizze tonde o in teglia

**Completely manufactured
in stainless steel**



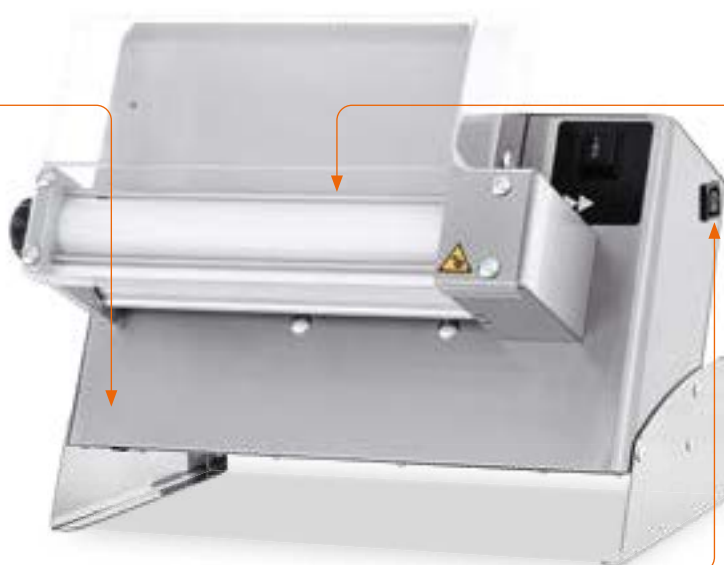
Costruito interamente
in acciaio inox

Vollständig aus edelstahl
hergestellt

Entièrement construit
en acier inox

Construido completamente
en acero inoxidable

Полностью изготовлена
из нержавеющей стали



**Rollers protection
in transparent plexiglass
for maximum safety
with optimal visibility**

Protezione rulli in plexiglass
trasparente per la massima
sicurezza senza alterare
la visibilità

Transparenter Walzenschutz
aus Plexiglas für
maximale Sicherheit ohne
Beeinträchtigung der Sicht

Protection des rouleaux
en plexiglas transparent pour
une sécurité maximale sans
altérer la visibilité

Protección de los rodillos
en plexiglas transparente
para la máxima seguridad
sin alterar la visibilidad

Защитное ограждение
валиков из прозрачного
оргстекла, обеспечивающее
максимальную безопасность
без ухудшения видимости

**Available also with
electric foot pedal to
reduce processing time**



Disponibile anche con
pedale elettrico per ridurre
i tempi di lavorazione

Auch mit elektrischem
Pedal erhältlich, um die
Bearbeitungszeit zu verkürzen

Également disponible avec
pédale électrique pour réduire
le temps de préparation

También disponible con pedal
eléctrico para reducir
el tiempo de preparación

Исполнении также возможна
поставка с электрической
педалью для сокращения
времени рабочего цикла

Die Teigausrollmaschine ermöglicht eine große Zeitersparnis und vor allem ist kein Fachpersonal erforderlich. Sie wurde entwickelt und gebaut, um Probleme bei der Scheibenbildung für die Zubereitung von Pizza, Brot, Kuchen, Torten, usw. zu lösen. Die Maschine arbeitet kalt und verändert nicht die Eigenschaften des Teigs. Die Teigausrollmaschine Prismafood ist einfach zu bedienen und bietet ein sehr hohes Maß an Verarbeitungsqualität. Die Auswahl der Dicken für den fertigen Teig erfolgt schnell und intuitiv. Bei allen Teigausrollmaschinen ist die Dicke zwischen den Walzen von 0 bis 5 mm einstellbar.

La façonneuse permet de gagner beaucoup de temps et, surtout, ne nécessite pas de personnel spécialisé. Il a été conçu pour résoudre les problèmes de la formation de disques pour la préparation de pizzas, de pains, de focaccia, de tartes, etc. La machine travaille à froid et ne modifie pas les caractéristiques de la pâte. La façonneuse Prismafood est facile à utiliser et offre le plus haut niveau de qualité de fabrication. Sélectionner les épaisseurs de la pâte finale est une opération rapide et intuitive. Sur toutes les façonneuse, l'épaisseur entre les rouleaux est réglable de 0 à 5 mm.

La laminadora permite ahorrar mucho tiempo y, sobre todo, no requiere personal especializado. Ha sido diseñada y construida para resolver los problemas de formación de discos para la preparación de pizzas, pan, focaccia, tartas, etc. La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa. Las laminadoras Prismafood son fáciles de usar y ofrecen un nivel muy alto de calidad de construcción. La selección de los espesores de la masa final es una operación rápida e intuitiva. En todas las laminadoras, el espesor entre los rodillos es ajustable de 0 a 5 mm.

Машина для раскатки теста дает значительную экономию времени и, кроме того, не требует привлечения специализированного персонала. Она была разработана и создана для решения задач формирования дисков для приготовления пиццы, хлеба, лепёшек, пирогов и т.д. Машина работает в холодном режиме и не изменяет свойств теста. Машина для раскатки теста Prismafood проста в эксплуатации и отличается очень высоким качеством сборки. Выбор толщины готовой смеси осуществляется быстро и интуитивно. На всех машинах для раскатки теста толщина между валиками регулируется от 0 до 5 мм.



The thickness between the rollers is adjustable from 0 to 5 mm

Lo spessore tra i rulli è regolabile da 0 a 5 mm

Ist die Dicke zwischen den Walzen von 0 bis 5 mm einstellbar

L'épaisseur entre les rouleaux est réglable de 0 à 5 mm

El espesor entre los rodillos es regulable de mm 0 a 5

Зазор между валиками регулируется от 0 до 5 мм



Single roller

Monorullo

Mit 1 Walze ausgestattet

Mono rouleau

Monorodillo

С одним валиком



It cold-works the dough and does not alter its characteristics

Lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta

Die Maschine arbeitet kalt und verändert nicht die Eigenschaften des Teigs

Transforme la pâte à froid et ne modifie pas ses caractéristiques.

Procesa la masa en frío y no altera las características de la masa

Работает в холодном режиме и не изменяет свойств теста



Gear transmission system

Sistema di trasmissione con ingranaggi

Übertragungssystem mit Getrieben

Système de transmission à engrenages

Sistema de transmisión con engranajes

Зубчатая передача

DMA 310/2



In this model, thanks to its roller with differentiated thickness, it is possible to pass the dough consecutively from one side and the other without further adjustment

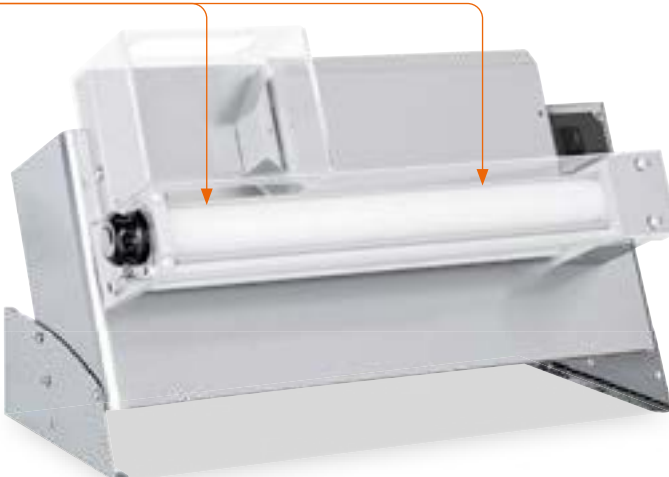
In questo modello, grazie ai rulli con spessori differenziati è possibile far passare consecutivamente il panetto da un lato e dall'altro senza ulteriore regolazione

Bei diesem Modell ist es dank der Walzen mit unterschiedlicher Dicke möglich, den Teig nacheinander von einer Seite zur anderen zu führen, ohne weitere Einstellungen vornehmen zu müssen

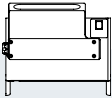
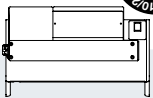
Dans ce modèle, grâce aux rouleaux à épaisseur différenciée, il est possible de faire passer la pâte consécutivement d'un côté et de l'autre sans autre réglage

En este modelo, gracias a los rodillos con espesores diferenciados, es posible pasar la masa consecutivamente de un lado y del otro sin más ajustes

В этой модели благодаря роликам с дифференцированной толщиной можно последовательно пропускать буханку с одной и с другой стороны без дополнительной регулировки

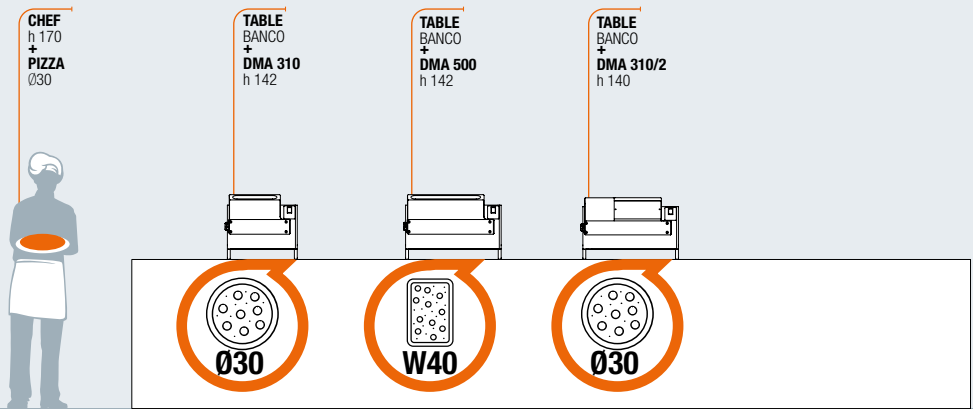


Special Voltage 110V 60Hz available
Disponibile voltaggio speciale 110V 60Hz
Verfügbar Sonderspannung 110V 60Hz
Disponible voltage spécial 110V 60Hz
Disponible voltage especial 110V 60Hz
Возможное специальное напряжение 110V 60Hz

					
			DMA 310/1	DMA 500/1	DMA 310/2
	MECHANICAL MECCANICO				
	DOUGH WEIGH PESO PASTA	gr	80 - 210	210 - 700	80 - 210
	PIZZA DIAMETER DIAMETRO PIZZA	cm	14,0 - 30,0	26,0 - 45,0	14,0 - 30,0
	POWER POTENZA	kW	0,25	0,25	0,25
		Hp	0,33	0,33	0,33
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230	230
			1 ph 50/60Hz	1 ph 50/60Hz	1 ph 50/60Hz
	MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	W cm	48,0	65,0	65,0
		D	33,5	34,5	32,0
		H	43,0	43,0	41,0
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	75,5	75,5	75,5
		D	40,5	40,5	40,5
		H	52,5	52,5	52,5
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	18,0	27,0	22,0
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	22,0	31,0	26,0
	ELECTRIC FOOT PEDAL PEDALE ELETTRICO		•	•	•

• As standard | Di serie ○ Optional | Optional

SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI



DRV

ROLLING
MACHINES



**FAST, RELIABLE
AND VERSATILE**
VELOCITÀ, AFFIDABILITÀ
E VERSATILITÀ

Drv Rolling machines grant perfect results and big production volumes, they are user-friendly and reliable. Available in several versions, with tilted or parallel rolls, single roll or with Touch and Go mode. DRV are characterised by the transmission system with endless screw which guarantees maximum strength and durability.

Le Dilaminatrici Prismafood DRV garantiscono risultati ottimali e grandi volumi di produzione grazie ad un semplice utilizzo ed una qualità costruttiva di altissimo livello. Disponibili nelle versioni con rulli inclinati o paralleli, monorullo e con la funzione Touch&Go, si caratterizzano per il sistema di trasmissione con vite senza fine a garanzia di massima tenacia e continuità operativa.

Forming discs for the preparation of pizzas, breads, flatbreads, cakes
Formatura dei dischi per la preparazione di pizze, pane, focacce, tortine



Completely manufactured in stainless steel

Costruito interamente in acciaio inox

Vollständig aus edelstahl hergestellt

Entièrement construit en acier inox

Construido completamente en acero inoxidable

Полностью изготовлена из нержавеющей стали

DRV models are available with mechanical panel or digital panel with Touch & Go function

I modelli DRV sono disponibili nelle versioni con pannello meccanico o digitale con funzione Touch & Go

Die Modelle DRV sind in mechanischer oder digitaler Ausführung mit Touch & Go-Funktion erhältlich

Les modèles DRV sont disponibles en version mécanique ou numérique avec la fonction Touch & Go

Los modelos DRV están disponibles en versiones con panel mecánico o digital con función Touch & Go

Модели DRV выпускаются в исполнении с механической или цифровой панелью с функцией Touch & Go

Rollers protection in transparent plexiglass for maximum safety with optimal visibility

Protezione rulli in plexiglass trasparente per la massima sicurezza senza alterare la visibilità

Transparenter Walzenschutz aus Plexiglas für maximale Sicherheit ohne Beeinträchtigung der Sicht

Protection des rouleaux en plexiglass transparent pour une sécurité maximale sans altérer la visibilité

Protección de los rodillos en plexiglass transparente para la máxima seguridad sin alterar la visibilidad

Защитное ограждение валиков из прозрачного оргстекла, обеспечивающее максимальную безопасность без ухудшения видимости

In the mechanical version, also available with electric foot pedal to reduce processing time

In der mechanischen Version auch mit elektrischem Pedal erhältlich, um die Bearbeitungszeit zu verkürzen

En la versión mecánica, también disponible con pedal eléctrico para reducir el tiempo de procesamiento

Nella versione meccanica, disponibile anche con pedale elettrico per ridurre i tempi di lavorazione

Dans la version mécanique, également disponible avec une pédale électrique pour réduire le temps de traitement

В механическом исполнении также возможна поставка с электрической педалью для сокращения времени рабочего цикла

Die Teigausrollmaschinen Prismafood DRV garantieren optimale Ergebnisse und große Produktionsmengen dank der einfachen Bedienung und der hochwertigen Konstruktion. Sie sind in den Versionen mit schrägen oder parallelen Walzen, mit einzelnen Walzen und mit Touch&Go-Funktion erhältlich und zeichnen sich durch das Antriebssystem mit Endlosschnecke aus, das eine maximale Beständigkeit und Betriebskontinuität garantiert.

Les Façonneuses Prismafood DRV garantissent résultats optimaux et grands volumes de production grâce à une simple utilisation et une qualité constructive de très haut niveau. Disponibles dans les versions avec rouleaux inclinés ou parallèles, mono rouleau et avec la fonctionne Touch&Go, sont caractérisées du système de transmission avec vis sans fin à garantie de ténacité maximale et continuité opérative.

Las laminadoras DRV Prismafood garantizan resultados óptimos y grandes volúmenes de producción gracias a la simplicidad de funcionamiento y a la calidad de construcción. Disponibles en versiones con rodillos inclinados o paralelos, rodillos simples y con la función Touch&Go, se caracterizan por un sistema de transmisión mediante tornillo sinfín para garantizar la máxima tenacidad y continuidad operativa.

Машины для раскатки теста Prismafood DRV гарантируют оптимальные результаты и большие объемы производства благодаря простоте управления и высокому качеству конструкции. Они выпускаются в вариантах с наклонными или параллельными роликми, с одним роликми и с функцией Touch&Go и отличаются червячной системой привода, гарантирующей максимальную прочность и бесперебойность работы.



To satisfy individual needs, the machine allows different dough thicknesses by turning the knob, which is released by pulling on the black pommel

Per soddisfare le singole esigenze, la macchina consente di ottenere diversi spessori della pasta ruotando la manopola, il cui sbloccaggio si ottiene tirando il pomello nero

Um den individuellen Anforderungen gerecht zu werden, kann die Maschine durch Drehen des Knopfes, der durch Ziehen des schwarzen Knopfes entriegelt wird, verschiedene Teigdicken erzielen

Pour répondre aux besoins individuels, la machine vous permet d'obtenir diverses épaisseurs de pâte en tournant le bouton que vous débloquentez en tirant le bouton noir

Para satisfacer las necesidades individuales, la máquina permite obtener diferentes espesores de masa girando la perilla, que se desbloquea al accionar el tirador

Для удовлетворения индивидуальных требований машина позволяет получать тесто различной толщины за счет поворота ручки, которая разблокируется потягиванием за черную ручку



DRV-M models are available with mechanical panel

I modelli DRV-M sono disponibili nella versione con pannello meccanico

Die Modelle DRV-M sind mit mechanischem Panel erhältlich

Les modèles DRV-M sont disponibles avec panneau mécanique

Los modelos DRV-M están disponibles con panel mecánico

Модели DRV-M поставляются с механической панелью



TRANSMISSION SYSTEM WITH ENDLESS SCREW

SISTEMA DI TRASMISSIONE CON VITE SENZA FINE

The DRV rolling machines are practical and functional, equipped with an endless screw transmission system that guarantees maximum tenacity and continuity of operation.

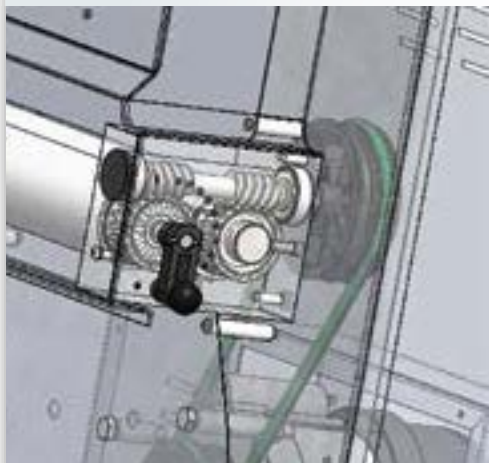
Le dilaminatrici DRV sono pratiche e funzionali, dotate di un sistema di trasmissione con vite senza fine a garanzia di massima tenacia e continuità operativa.

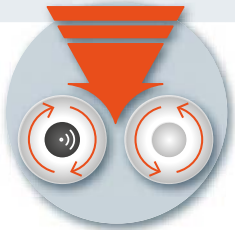
Die Teigausrollmaschinen DRV sind praktisch und funktionell und mit einem Antriebssystem mit Endlosschnecke ausgestattet, das maximale Beständigkeit und Betriebskontinuität garantiert.

Les façonneuses DRV sont pratiques et fonctionnelles, équipées d'un système de transmission à vis sans fin qui garantit une ténacité et une continuité opérationnelle maximales.

Las laminadoras DRV son prácticas y funcionales, equipadas con un sistema de transmisión con tornillo sin fin que garantiza la máxima tenacidad y continuidad operativa.

Машины для раскатки теста DRV практичны и функциональны, оснащены системой червячного привода, что гарантирует максимальную стойкость и бесперебойность работы.





In the digital version with Touch and Go automatic start-up system

Nella versione digitale con sistema ad avviamento automatico Touch and Go

In der digitalen Version mit Touch & Go-System für den automatischen Start

En version numérique avec système de démarrage automatique Touch and Go

En la versión digital con sistema de encendido automático Touch and Go

В цифровом исполнении с системой автоматического запуска Touch and Go



It cold-works the dough and does not alter its characteristics

Lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta

Die Maschine arbeitet kalt und verändert nicht die Eigenschaften des Teigs

Transforme la pâte à froid et ne modifie pas ses caractéristiques.

Procesa la masa en frío y no altera las características de la masa

Работает в холодном режиме и не изменяет свойств теста



The sling bar can be regulated to adjust the dough rotation speed

La regolazione del bilanciamento consente di variare la velocità di rotazione della pasta

Dank einstellbarem Hebebügel kann die Drehgeschwindigkeit des Teigs variiert werden

Le réglage de l'étrier permet de varier la vitesse de rotation de la pâte

La regulación de la percha permite variar la velocidad de rotación de la masa

Регулировка стропы позволяет изменять скорость вращения теста

SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI



CHEF
h 170
+ PIZZA
Ø30

TABLE
BANCO
+ DRV 320 -
DRV 320 T.GO
h 168



TABLE
BANCO
+ DRV 420 -
DRV 420 T.GO
h 180



TABLE
BANCO
+ DRV 420 RP -
DRV 420 RP T.GO
h 171,5



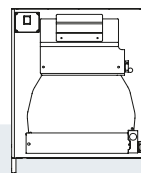
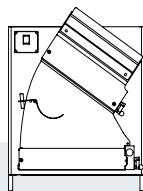
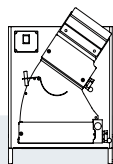
TABLE
BANCO
+ DRV 350 M
h 138



TABLE
BANCO
+ DRV 420 M
h 138



DRV ROLLING MACHINES

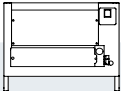
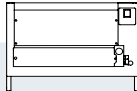


			DRV 320	DRV 420	DRV 420 RP
			DRV 320 T.GO	DRV 420 T.GO	DRV 420 RP T.GO
	DOUGH WEIGH PESO PASTA	gr	80 - 210	210 - 700	210 - 700
	PIZZA DIAMETER DIAMETRO PIZZA	cm	14,0 - 29,0	26,0 - 40,0	26,0 - 40,0
	POWER POTENZA	W	0,37	0,37	0,37
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 1 ph 50/60Hz	230 1 ph 50/60Hz	230 1 ph 50/60Hz
	MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	 W	46,0	60,0	60,0
		 D	42,5	45,5	45,5
		 H	69,0	81,0	72,5
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W	74,0	88,0	88,0
		 D	53,0	64,5	64,5
		 H	58,0	63,5	63,5
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	26,0	35,0	35,0
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	30,0	39,0	39,0
	ELECTRIC FOOT PEDAL PEDALE ELETTRICO		○	○	●

● As standard | Di serie ○ Optional | Optional



Special Voltage 110V 60Hz available
Disponibile voltaggio speciale 110V 60Hz
Verfügbar Sonderspannung 110V 60Hz
Disponible voltage spécial 110V 60Hz
Disponible voltage especial 110V 60Hz
Возможное специальное напряжение 110V 60Hz

		 MECHANICAL MECCANICO		 DRV 350 M	 DRV 420 M
	DOUGH WEIGH PESO PASTA	gr	80 - 240	210 - 600	
	PIZZA DIAMETER DIAMETRO PIZZA	cm	14,0 - 33,0	26,0 - 40,0	
	POWER POTENZA	W	0,37	0,37	
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 1 ph 50/60Hz	230 1 ph 50/60Hz	
	MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	 W cm	51,0	58,5	
		 D	42,0	42,0	
		 H	39,0	39,0	
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W cm	58,0	66,0	
		 D	51,0	51,0	
		 H	45,0	45,0	
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	22,0	26,0	
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	26,0	30,0	
	ELECTRIC FOOT PEDAL PEDALE ELETTRICO		•	•	

• As standard | Di serie ○ Optional | Optional

PIZZA PRESS

PIZZA
PRESSES

 MECHANICAL
MECCANICO



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

Pizza Press is 100% made in Prismafood. Technologically advanced, it is easy to use in the utmost safety. Pizza Press increases productivity and requires no experience to achieve perfect dough discs. Supplied with plain chromed plates or, on request, with edge for traditional pizza. Adjusting handle allows to change the thickness of the dough. Pizza Press is solid, robust and reliable and is designed to be long-lasting.

Pizza Press è la formatrice per pizza interamente made in Prismafood. Tecnicamente 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. Fornita con piatti cromati lisci o, su richiesta, con bordo per pizza tradizionale. Grazie ad uno speciale dispositivo di agevole impiego, Pizza Press consente di variare lo spessore della pasta a seconda delle più svariate esigenze. Pizza Press è solida, robusta, affidabile ed è progettata per durare nel tempo.

Forming discs for the preparation of pizzas, breads, flatbreads, cakes
Formatura dei dischi per la preparazione di pizze, pane, focacce, tortine



The metal wire safety grid offers the maximum protection

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

Das Metalldrahtgitter bietet maximalen Schutz

La grille de sécurité en fil métallique offre une protection maximale

La rejilla de seguridad metálica ofrece la máxima protección

Защитная решётка из металлической проволоки обеспечивает максимальную защиту



Ergonomic design

Design ergonomico

Ergonomisches Design

Design ergonomique

Diseño ergonómico

Эргономичный дизайн

Completely manufactured in stainless steel

Costruito interamente in acciaio inox

Vollständig aus edelstahl hergestellt

Entièrement construit en acier inox

Construido completamente en acero inoxidable

Полностью изготовлена из нержавеющей стали



Easy to use

Facile da utilizzare

Einfach im Gebrauch

Simple à utiliser

Simplicidad de uso

Простота применения

Pizza Press ist ein Gerät zum Formen von Pizzas, das vollständig von Prismafood hergestellt wird. Es verfügt über eine fortschrittliche Technologie und ist benutzerfreundlich, der Gebrauch ist absolut sicher. Mit Pizza Press wird die Produktionsleistung gesteigert, und um perfekte Teigscheiben, ist keine Erfahrung notwendig. Lieferung mit verchromten Platten, glatt und auf Anfrage auch mit dem typischen Rand für traditionelle Pizzas. Dank einer leicht verwendbaren Vorrichtung ermöglicht es Pizza Press, die Stärke der Teigscheibe je nach den verschiedenen Anforderungen zu verändern. Pizza Press ist solide gebaut, robust, zuverlässig und wurde für eine lange Lebensdauer entwickelt.

Pizza Press est la presse à pizza entièrement made in Prismafood. Technologiquement avancée, elle s'utilise avec une grande simplicité et en toute sécurité. Avec Pizza Press, la productivité augmente et il ne faut aucune expérience pour obtenir des disques de pâte parfaits. Fournie avec des plateaux chromés lisses ou, sur demande, avec le bord pour pizza traditionnelle. Grâce à un dispositif spécial simple à utiliser, Pizza Press permet de changer l'épaisseur de la pâte en fonction des besoins les plus divers. Pizza Press est solide, robuste, fiable et conçue pour durer dans le temps.

Pizza Press es la máquina para moldear pizzas enteramente made in Prismafood. Tecnológicamente avanzada, se utiliza con gran facilidad y en toda seguridad. Con Pizza Press, la productividad aumenta y no se necesita experiencia para obtener discos de masa perfectos. Realizada con platos cromados lisos o, a petición, con borde para pizza tradicional. Gracias a un dispositivo especial de fácil manejo, Pizza Press permite variar el grosor de la masa según las necesidades más variadas. Pizza Press es sólida, robusta, fiable y está diseñada para durar.

Pizza Press - это пресс для формовки для пиццы, полностью произведённая компанией Prismafood. Технологически развитый пресс прост и безопасен в применении. Благодаря Pizza Press повышается производительность и не нужен опыт для получения безупречных дисков теста. Поставляется с гладкими хромированными дисками или по заявке, с кромкой, для традиционной пиццы. Благодаря специальному устройству, удобному в применении, Pizza Press позволяет изменить толщину теста, по необходимости. Pizza Press прочен, надёжен и разработан для длительной эксплуатации.

PIZZA PRESS



Double lighting to increase internal visibility

Doppia illuminazione per aumentare la visibilità interna

Double lighting to increase internal visibility

Double éclairage pour augmenter la visibilité à l'intérieur

Doble iluminación para aumentar la visibilidad interna

Двойное освещение увеличивает внутреннюю видимость



Max operating temperature 160 °C

Temperatura d'esercizio max 160 °C

Max. Betriebstemperatur 160 °C

Température maxi de fonctionnement 160 °C

Temperatura de funcionamiento máx 160 °C

Макс. рабочая температура - 160 °C



Supplied with plain chromed plates or, on request, with edge for traditional pizza

Fornita con piatti cromati lisci o, su richiesta, con bordo per pizza tradizionale

Lieferung mit verchromten Platten, glatt und auf Anfrage auch mit dem typischen Rand für traditionelle Pizzas

Fournie avec des plateaux chromés lisses ou, sur demande, avec le bord pour pizza traditionnelle

Realizada con platos cromados lisos o, a petición, con borde para pizza tradicional

Поставляется с гладкими хромированными дисками или по заявке, с кромкой, для традиционной пиццы



Maximum precision in adjusting the thickness of the disc

Massima precisione nella regolazione dello spessore del disco

Maximale Genauigkeit bei der Einstellung der Stärke der Teigscheibe

Précision maximale pour régler l'épaisseur du disque

Máxima precisión en el ajuste del grosor del disco

Максимальная точность при настройке толщины диска



SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI

CHEF
h 170
+ PIZZA
Ø33



TABLE
BANCO
+ PIZZA PRESS 33
h 181,5

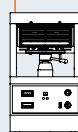


TABLE
BANCO
+ PIZZA PRESS 45
h 183,5

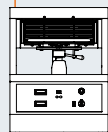
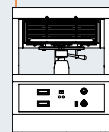
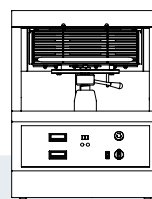
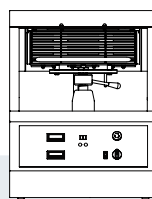
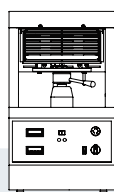


TABLE
BANCO
+ PIZZA PRESS 50
h 183,5





MECHANICAL MECCANICO		PIZZA PRESS 33		PIZZA PRESS 45		PIZZA PRESS 50	
	DOUGH WEIGH PESO PASTA	gr	250 - 270	600 - 650		700 - 750	
	PIZZA DIAMETER DIAMETRO PIZZA	cm	33,0	45,0		50,0	
	WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	0 - 160	0 - 160		0 - 160	
	POWER POTENZA	kW	4,75	6,10		6,10	
	HEATING ELEMENT POWER POTENZA RESISTENZA	W	2000	2500		2500	
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400		230 - 400	
	ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	20,7	26,5		26,5	
	ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	6,9	8,8		8,8	
	MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	 W	cm	47,0	65,5	65,5	
		 D		66,0	75,0	75,0	
		 H		82,5	85,5	85,5	
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W	cm	75,0	75,0	75,0	
		 D		88,0	88,0	88,0	
		 H		103,0	103,0	103,0	
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	121,0	163,0		172,0	
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	140,0	182,0		191,0	
	INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		•	•		•	
	TIMER TIMER		•	•		•	

• As standard | Di serie ○ Optional | Optional

REBECCA SPIRAL MIXERS

MIXERS

MECHANICAL
MECCANICO

SINGLE PHASE
MONOFASE



**COMPATTA
E PERFORMANTE**
COMPATTA
E PERFORMANTE

Rebecca is the ultimate mixer for pizza lovers looking for perfect doughs every time in the comfort of their own kitchen.

Featuring all the characteristics of a professional mixer, Rebecca is designed for home use, offering both a compact size and an ease of use that makes it suitable for everyone.

Rebecca è l'impastatrice perfetta per gli amanti della pizza che desiderano ottenere impasti sempre perfetti nella comodità della propria cucina.

Con tutte le caratteristiche di una impastatrice professionale, Rebecca è progettata per l'uso domestico, offrendo un formato compatto e una semplicità d'uso che la rende adatta a tutti.



Rising safety grid

Griglia di sicurezza ribaltabile
Klappbares Sicherheitsgitter
Grille de sécurité amovible
Rejilla de seguridad plegable
Защитная откидная решетка



Fixed bowl

Vasca fissa
Feste Wanne
Cuve fixe
Cubeta fija
Головка и несъемная
чаша



Anti-slip pads

Piedini antiscivolo
Rutschfeste Füße
Pieds antidérapants
Patas antideslizantes
Нескользящие ножки

Rebecca ist die perfekte Knetmaschine für Pizzaliebhaber, die in ihrer eigenen Küche stets perfekte Teige zubereiten möchten. Mit allen Funktionen einer professionellen Knetmaschine ist Rebecca für den Hausgebrauch konzipiert und bietet eine kompakte Größe und eine einfache Bedienung, die sie für alle geeignet macht.

Rebecca est le pétrin idéal pour les passionnés de la pizza qui souhaitent réaliser des pâtes parfaites à chaque fois dans le confort de leur propre cuisine. Doté de toutes les caractéristiques d'un pétrin professionnel, il est conçu pour un usage domestique, offrant une taille compacte et une facilité d'utilisation qui le rendent accessible à tous.

Rebecca es la amasadora perfecta para los amantes de la pizza que quieren hacer masas perfectas en todo momento en la comodidad de la propia cocina.

Con todas las características de una amasadora profesional, Rebecca está diseñada para uso doméstico, ofreciendo un tamaño compacto y una facilidad de uso que la hacen apta para todos.

Rebecca - идеальный тестомес для любителей пиццы, которые хотят получать идеальное тесто каждый раз, не выходя из дома. Обладая всеми функциями профессионального тестомеса, Rebecca предназначен для домашнего использования, имеет компактные размеры и прост в эксплуатации, что делает его подходящим для всех.



The bowl, the spiral, the central column and the protection grid are made of stainless steel

La vasca, la spirale, il piantone centrale e la griglia di protezione sono in acciaio inox

Wanne, Spirale, zentraler Knethaken und Schutzgitter sind aus Edelstahl

La cuve, la spirale, la colonne centrale et la grille de protection sont en acier inox

La cubeta, la espiral, la varetta central y la rejilla de protección son de acero inox

Чаша, спираль, центральный стержень и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали



SILENT AND PERFORMING SILENZIOSA E PERFORMANTE

With its belt drive, short chain traction and low-noise motor, Rebecca is quiet and perfectly suited to domestic environments.

Grazie alla trasmissione a cinghia, alla trazione a catena corta e all'impiego di motore a bassa rumorosità, Rebecca è silenziosa e si adatta perfettamente agli ambienti domestici.

Mit ihrem Riemenantrieb, dem kurzen Kettenantrieb und dem lärmarmen Motor arbeitet Rebecca geräuschlos und eignet sich perfekt für den Hausgebrauch.

Avec la transmission par courroie, la traction par chaîne courte et le moteur à faible bruit, Rebecca est un pétrin silencieux et parfaitement adapté aux environnements domestiques.

Gracias a la transmisión por correa, la tracción por cadena corta y el motor de bajo nivel sonoro, Rebecca es silenciosa y se adapta perfectamente a los entornos domésticos.

Благодаря ременному приводу, короткой цепной передаче и малому шуму двигателя Rebecca работает бесшумно и прекрасно подходит для бытовых условий.



Safe, thanks to its protection grid with start-up lock function

Sicura, grazie alla griglia di protezione con funzione di blocco dell'avvio

Sicher, dank Schutzgitter mit Anlaufsperr

Utilisation sécurisée grâce à la grille de protection avec fonction de blocage du démarrage

Seguridad de uso gracias a la rejilla de protección con función de bloqueo de encendido

Безопасность благодаря защитной решетке с функцией блокировки при запуске

SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI

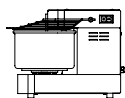
CHEF
h 170
+ PIZZA
Ø 32



TABLE
BANCO
+ REBECCA
h 137,0



kg 5



	FIXED HEAD AND BOWL TESTA E VASCA FISSA			
	SINGLE PHASE MONOFASE	REBECCA		
	DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg	5,0	
	DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg	25,0	
	CAPACITY CAPACITÀ	Lt	7,0	
	BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm	24,0	
	POWER (speed 1) POTENZA (velocità 1)	kW	0,37	
		Hp	0,50	
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	
	MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	 W	cm	26,5
		 D		49,5
		 H		38,0
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W	cm	38,5
		 D		64,0
		 H		49,5
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	31,0	
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	37,0	

SPIRAL MIXERS

MIXERS

 **VERSION WITH FIXED HEAD AND BOWL**
VERSIONE CON TESTA E VASCA FISSA

**STRENGTHENED
STRUCTURE FOR
GREATER STABILITY AND
STURDINESS**

STRUTTURA RINFORZATA
PER MAGGIORE STABILITÀ
E ROBUSTEZZA



Rising safety grid

Griglia di sicurezza
ribaltabile

Klappbares Sicherheitsgitter

Grille de sécurité amovible

Rejilla de seguridad plegable

Защитная откидная решетка



**STURDY AND
RELIABLE**
ROBUSTE E AFFIDABILI

Prismafood spiral mixers are ideal for perfectly mixed doughs in just a few minutes. They are an essential element for pizzerias, restaurants and bakeries. Available in two versions, with fixed head and bowl or with rising top and extractable bowl, the spiral mixers are characterised by a solid and compact structure. Supplied with timer and wheels as standard, they feature some elements made entirely of stainless steel, such as the bowl, spiral, central column and protection grid, and a transmission system with oil-bath gear motor.

Le impastatrici a spirale Prismafood sono ideali per ottenere impasti perfettamente amalgamati in pochi minuti. Sono un elemento essenziale per pizzerie, ristoranti, panetterie. Disponibili in due versioni, con testa e vasca fissa oppure con testa ribaltabile e vasca estraibile, le impastatrici a spirale sono caratterizzate da una struttura solida e compatta. Equipaggiate con timer e ruote di serie, presentano alcuni elementi realizzati interamente in acciaio inox, quali vasca, spirale, piantone centrale e griglia di protezione, e un sistema di trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio.



VERSION WITH RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL
VERSIONE CON TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE

DESIGNED FOR

Pizzerias, bakeries and families
Pizzerie, panetterie e famiglie



Rising safety grid

Griglia di sicurezza ribaltabile

Klappbares Sicherheitsgitter

Grille de sécurité amovible

Rejilla de seguridad plegable

Защитная откидная решетка

Die Spiralteigknetmaschinen von Prismafood sind ideal für perfekt vermischte Teige in nur wenigen Minuten. Sie sind ein wesentliches Element für Pizzerien, Restaurants und Bäckereien. Erhältlich in zwei Versionen, mit festem Kopf und fester Wanne oder mit kippbarem Kopf und abnehmbarer Wanne, zeichnen sich die Spiralteigknetmaschinen durch eine solide und kompakte Bauweise aus. Sie sind serienmäßig mit einer Timer und Rädern ausgestattet und verfügen über einige Elemente, die vollständig aus Edelstahl gefertigt sind, wie z. B. die Wanne, die Spirale, der zentrale Kneithaken und das Schutzgitter, sowie über ein Antriebssystem mit einem Ölbad-Getriebemotor.

Les pétrins à spirale Prismafood sont idéaux pour obtenir des pâtes parfaitement mélangées en quelques minutes. Ils constituent un élément essentiel pour les pizzerias, les restaurants et les boulangeries. Disponibles en deux versions, avec tête et cuve fixes ou avec tête basculante et cuve amovible, les pétrins à spirale se caractérisent par une structure solide et compacte. Équipés de série d'une minuterie et de roues, ils sont dotés d'éléments entièrement en acier inoxydable, tels que la cuve, la spirale, la colonne centrale et la grille de protection, ainsi que d'un système de transmission avec motoréducteur à bain d'huile.

Las amasadoras a espiral Prismafood son ideales para obtener masas perfectamente mezcladas en pocos minutos. Son un elemento esencial para pizzerías, restaurantes y panaderías. Disponibles en dos versiones, con cabeza y cuba fijas o con cabeza basculante y cuba extraíble, las amasadoras de espiral se caracterizan por una estructura sólida y compacta. Equipadas de serie con temporizador y ruedas, incorporan algunos elementos fabricados íntegramente en acero inoxidable, como la cuba, la espiral, la vareta central y la rejilla de protección, y un sistema de transmisión con motorreductor en baño de aceite.

Спиральные тестомесы Prismafood идеально подходят для приготовления идеально замешенного теста всего за несколько минут. Они являются необходимым элементом для пиццерий, ресторанов, пекарен. Спиральные тестомесы выпускаются в двух вариантах: с неподвижной головкой и чашей или с откидывающейся головкой и съемной чашей, они отличаются прочной и компактной конструкцией. В стандартной комплектации они оснащены таймером и колесами, имеют некоторые элементы, полностью выполненные из нержавеющей стали, такие как бак, спираль, центральная колонна и защитная решетка, а также систему передачи с мотор-редуктором, работающим в масляной ванне.

IBM-IBT / IMR-ITR

SPIRAL MIXERS

 **FIXED HEAD AND BOWL**
TESTA E VASCA FISSA

 **RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL**
TESTA RIBALTABILE
E VASCA ESTRAIBILE

 **SINGLE PHASE**
MONOFASE

 **THREE-PHASE**
TRIFASE



The bowl, the spiral, the central column and the protection grid are made of stainless steel

La vasca, la spirale, il piantone centrale e la griglia di protezione sono in acciaio inox

Wanne, Spirale, zentraler Knethaken und Schutzgitter sind aus Edelstahl

La cuve, la spirale, la colonne centrale et la grille de protection sont en acier inox

La cubeta, la espiral, la varetta central y la rejilla de protección son de acero inox

Чаша, спираль, центральный стержень и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали



All the equipment are equipped with dough-breaker

Tutte le macchine hanno in dotazione lo spaccapasta

Alle Maschinen sind mit einem Teigknetzer ausgestattet

Toutes les machines sont fournies avec le coupe-pâte

Todas las máquinas tienen en dotación el rompe amasijo

Все машины оснащены тестовальцовочным устройством



Wheels included

Ruote di serie

Serienmäßige Räder

Roues standard

Ruedas de serie

Колеса серийного производства



DOUBLE-SPEED OPTION AVAILABLE
DISPONIBILE OPZIONE DOPPIA VELOCITÀ

Prismafood spiral mixers, only in the three-phase version and in selected models, can be ordered with a double-speed motor to further increase the performance of the device and guarantee perfectly mixed doughs.

Le impastatrici a spirale Prismafood, nella loro versione trifase e solamente in alcuni modelli selezionati, possono essere ordinate con un motore a doppia velocità, così da aumentare ancora di più le prestazioni del dispositivo e garantire impasti perfettamente amalgamati.

Die Spiralteigknetmaschinen von Prismafood können in ihrer Drehstromausführung und nur bei ausgewählten Modellen mit einem Motor mit doppelter Drehzahl bestellt werden, um die Leistung weiter zu erhöhen und perfekt vermischte Teige zu garantieren.

Les pétrins à spirale Prismafood, dans leur version triphasée et seulement dans certains modèles, peuvent être achetés avec un moteur à double vitesse afin d'augmenter encore plus les performances de l'appareil et de garantir des pâtes parfaitement mélangées.

Las amasadoras a espiral Prismafood, en su versión trifásica y sólo en modelos seleccionados, pueden pedirse con motor a doble velocidad para aumentar aún más el rendimiento del dispositivo y garantizar masas perfectamente mezcladas.

Спиральные тестомесы Prismafood в трехфазном исполнении и только в отдельных моделях могут быть заказаны с двухскоростным двигателем, что еще больше повышает производительность устройства и обеспечивает идеальное вымешивание теста.

OPTIONAL



Two speeds motor available on request

Su richiesta, con motore trifase a 2 velocità

Auf Anfrage mit 2-stufigem Drehstrommotor

Sur demande, avec moteur triphasé à 2 vitesses

A pedido, con motor trifásico de 2 velocidades

На заказ возможна поставка тестомеса с трехфазным 2-скоростным двигателем

OPTIONAL



Digital version available on double speed models

Versione digitale disponibile nei modelli a doppia velocità



DESIGNED FOR

Pizzerias, bakeries and families
Pizzerie, panetterie e famiglie



The gearbox is made of oil bath gearmotor

Il sistema di trasmissione è realizzato con motoriduttore a bagno d'olio

Das Getriebesystem ist mit einem Ölbad-Getriebemotor ausgestattet

Le système de transmission est réalisé avec un motoréducteur à bain d'huile

El sistema de transmisión está realizado con motorreductor por baño de aceite

Привод с редукторным двигателем в масляной ванне



Timer included

Timer di serie

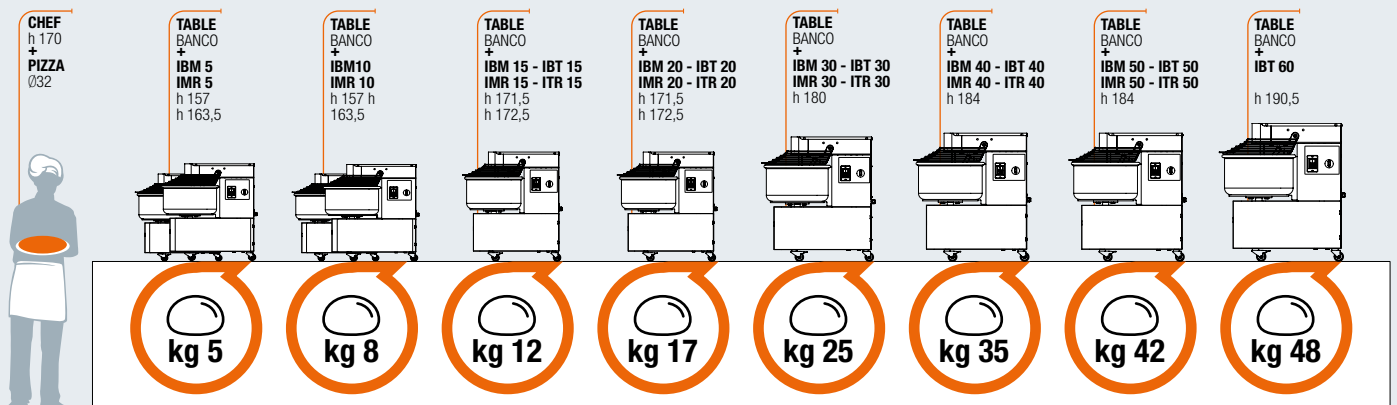
Serienmäßiger Timer

Minuterie standard

Temporizador de serie

Таймер серийного производства

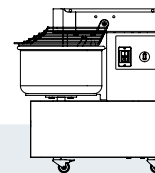
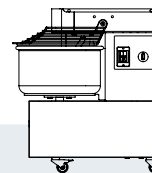
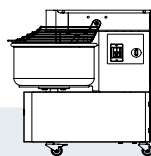
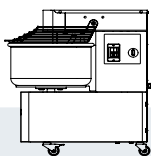
SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI



IBM - IBT SPIRAL MIXER



VERSION WITH FIXED HEAD AND BOWL
VERSIONE CON TESTA E VASCA FISSA



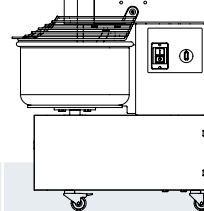
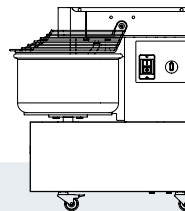
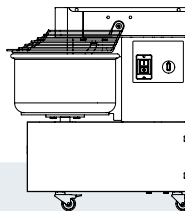
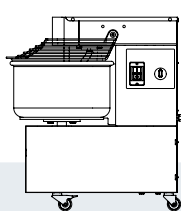
FIXED HEAD AND BOWL
TESTA E VASCA FISSA

SINGLE PHASE MONOFASE		IBM 5	IBM 10	IBM 15	IBM 20	
THREE-PHASE TRIFASE		-	-	IBT 15	IBT 20	
	DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg	5,0	8,0	12,0	17,0
	DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg	29,0	35,0	48,0	56,0
	CAPACITY CAPACITÀ	Lt	7,0	10,0	16,0	22,0
	BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm	24,0	26,0	32,0	36,0
	POWER (speed 1) POTENZA (velocità 1)	kW	0,37	0,37	0,75	0,75
		Hp	0,50	0,50	1,00	1,00
	POWER (speed 2) POTENZA (velocità 2)	kW	-	-	0,75 - 1,10	0,75 - 1,10
		Hp	-	-	1,00	1,50
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230	230 - 400	230 - 400
	MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	 W cm	28,0	29,0	38,5	38,5
		 D cm	59,0	59,0	67,0	67,0
		 H cm	58,0	58,0	72,5	72,5
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W cm	39,0	39,0	45,0	45,0
		 D cm	65,0	65,0	76,0	76,0
		 H cm	70,0	70,0	80,0	80,0
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	37,5	40,0	59,0	62,0
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	45,0	47,5	67,0	70,0
	DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE		-	-	◦ IBT	◦ IBT
	TWO SPEEDS DUE VELOCITÀ		-	-	◦ IBT	◦ IBT
	TIMER TIMER		•	•	•	•
	WHEELS RUOTE		•	•	•	•

• As standard | Di serie ◦ Optional | Optional


Special motors at 60Hz available on request

Disponibile motore con frequenza 60Hz
 Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz
 Disponible moteur avec fréquence 60Hz
 Disponible motor con frecuencia 60Hz
 Возможный двигатель с частотой 60Гц



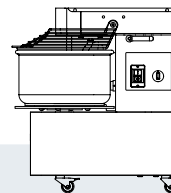
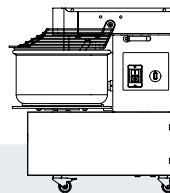
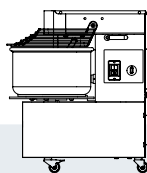
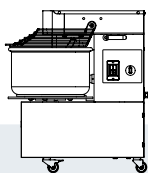
 FIXED HEAD AND BOWL TESTA E VASCA FISSA						
 SINGLE PHASE MONOFASE			IBM 30	IBM 40	IBM 50	-
 THREE-PHASE TRIFASE			IBT 30	IBT 40	IBT 50	IBT 60
	DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg	25,0	35,0	42,0	48,0
	DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg	88,0	112,0	128,0	144,0
	CAPACITY CAPACITÀ	Lt	32,0	41,0	48,0	60,0
	BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm	40,0	45,0	45,0	50,0
	POWER (speed 1) POTENZA (velocità 1)	kW	1,10	1,10	1,50	1,80
		Hp	1,50	1,50	2,0	2,50
	POWER (speed 2) POTENZA (velocità 2)	kW	1,30 - 1,70	1,30 - 1,70	1,50 - 2,20	1,50 - 2,20
		Hp	1,75	2,30	2,00	2,00 - 3,00
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	400
	MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	 W cm	43,5	48,0	48,0	53,5
		 D	75,0	82,0	80,5	96,0
		 H	81,0	85,0	85,0	91,5
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W cm	49,5	55,0	55,0	61,5
		 D	77,5	84,0	84,0	103,5
		 H	86,0	90,0	90,0	97,0
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	82,0	92,0	98,0	148,0
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	91,0	103,0	109,0	180,0
	DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE		 IBT	 IBT	 IBT	 IBT
	TWO SPEEDS DUE VELOCITÀ		 IBT	 IBT	 IBT	 IBT
	TIMER TIMER					
	WHEELS RUOTE					

• As standard | Di serie o Optional | Optional

IMR - ITR SPIRAL MIXER



VERSION WITH RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL
VERSIONE CON TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE



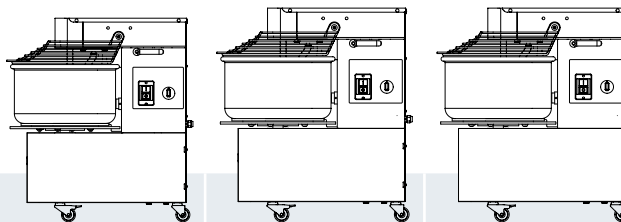
RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL
TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE

SINGLE PHASE MONOFASE		IMR 5	IMR 10	IMR 15	IMR 20
THREE-PHASE TRIFASE		-	-	ITR 15	ITR 20
 DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg	5,0	8,0	12,0	17,0
 DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg	29,0	35,0	48,0	56,0
 CAPACITY CAPACITÀ	Lt	7,0	10,0	16,0	22,0
 BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm	24,0	26,0	32,0	36,0
 POWER (speed 1) POTENZA (velocità 1)	kW	0,37	0,37	0,75	0,75
	Hp	0,50	0,50	1,00	1,00
 POWER (speed 2) POTENZA (velocità 2)	kW	-	-	0,75 - 1,10	0,75 - 1,10
	Hp	-	-	1,00	1,50
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230	230 - 400	230 - 400
 MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	W cm	30,0	30,0	39,0	39,0
	D cm	60,0	60,0	67,0	67,0
	H cm	64,5	64,5	73,5	73,5
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	39,0	39,0	45,0	45,0
	D cm	65,0	65,0	76,0	76,0
	H cm	70,0	70,0	80,0	80,0
 NET WEIGHT PESO NETTO	kg	58,0	56,0	71,5	81,0
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	60,0	85,0	85,0
 DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE		-	-	○ ITR	○ ITR
 TWO SPEEDS DUE VELOCITÀ		-	-	○ ITR	○ ITR
 TIMER TIMER		•	•	•	•
 WHEELS RUOTE		•	•	•	•

• As standard | Di serie ○ Optional | Optional


Special motors at 60Hz available on request

Disponibile motore con frequenza 60Hz
 Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz
 Disponible moteur avec fréquence 60Hz
 Disponible motor con frecuencia 60Hz
 Возможный двигатель с частотой 60Гц



 RIISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE					
 SINGLE PHASE MONOFASE		IMR 30	IMR 40	IMR 50	
 THREE-PHASE TRIFASE		ITR 30	ITR 40	ITR 50	
 DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg	25,0	35,0	42,0	
 DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg	88,0	112,0	128,0	
 CAPACITY CAPACITÀ	Lt	32,0	41,0	48,0	
 BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm	40,0	45,0	45,0	
 POWER (speed 1) POTENZA (velocità 1)	kW	1,10	1,10	1,50	
	Hp	1,50	1,50	2,0	
 POWER (speed 2) POTENZA (velocità 2)	kW	1,30 - 1,70	1,30 - 1,70	1,50 - 2,20	
	Hp	1,75	2,30	2,00	
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	
 MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	 W	cm	43,5	48,0	48,0
	 D		75,0	81,5	80,0
	 H		81,0	85,0	85,0
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W	cm	49,5	55,0	55,0
	 D		77,5	84,0	84,0
	 H		86,0	90,0	90,0
 NET WEIGHT PESO NETTO	kg	95,0	114,0	108,0	
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	103,0	121,0	129,0	
 DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE		 ITR	 ITR	 ITR	
 TWO SPEEDS DUE VELOCITÀ		 ITR	 ITR	 ITR	
 TIMER TIMER		•	•	•	
 WHEELS RUOTE		•	•	•	

• As standard | Di serie ○ Optional | Optional

IBV / IRV

SPIRAL MIXERS



FIXED HEAD AND BOWL
TESTA E VASCA FISSA



**RISING TOP AND
EXTRACTABLE BOWL**
TESTA RIBALTABILE
E VASCA ESTRAIBILE



SINGLE PHASE
MONOFASE



**The bowl, the spiral,
the central column and
the protection grid are
made of stainless steel**

La vasca, la spirale, il piantone
centrale e la griglia di
protezione sono in acciaio inox

Wanne, Spirale, zentraler
Knethaken und Schutzgitter
sind aus Edelstahl

La cuve, la spirale, la colonne
centrale et la grille de
protection sont en acier inox

La cubeta, la espiral, la
vareta central y la rejilla de
protección son de acero inox

Чаша, спираль, центральный
стержень и защитная
решетка изготовлены
из нержавеющей стали



**All the equipment
are equipped with
dough-breaker**

Tutte le macchine hanno in
dotazione lo spaccapasta

Alle Maschinen sind
mit einem Teigknetzer
ausgestattet

Toutes les machines sont
fournies avec le coupe-pâte

Todas las máquinas tienen en
dotación el rompe amasijo

Все машины оснащены
тестовальцовочным
устройством



Wheels included

Ruote di serie

Serienmäßige Räder

Roues standard

Ruedas de serie

Колеса серийного
производства



EQUIPPED WITH SPEED CONTROLLER
DOTATE DI VARIATORE DI VELOCITÀ

**Spiral mixers with speed controller are optimal
for autonomously regulating the speed of dough
preparation by increasing or decreasing the
revolutions per minute of the spiral and bowl.**

Le impastatrici a spirale con variatore di velocità sono
ottimali per gestire autonomamente la velocità di
preparazione dell'impasto, aumentando o diminuendo
i giri al minuto della spirale e della vasca.

Die Spiralteigknetmaschinen mit einstellbarem
Geschwindigkeitsantrieb sind optimal für die autonome
Steuerung der Geschwindigkeit der Teigzubereitung
durch Erhöhen oder Verringern der Umdrehungen pro
Minute von Spirale und Wanne.

Les pétrins à spirale avec variateur de vitesse sont
optimaux pour gérer en toute autonomie la vitesse
de préparation de la pâte en augmentant ou en diminuant
le nombre de tours par minute de la spirale et de la cuve.

Las amasadoras a espiral con variador de velocidad son
óptimas para gestionar autónomamente la velocidad
de preparación de la masa aumentando o reduciendo
las revoluciones por minuto de la espiral y la cuba.

Спиральные тестомесы с регулируемым приводом
оптимальны для автономного управления
скоростью приготовления теста путем увеличения
или уменьшения числа оборотов в минуту спирали
и чаши.



DESIGNED FOR

Pizzerias, bakeries and families
Pizzerie, panetterie e famiglie



The gearbox is made of oil bath gearmotor

Il sistema di trasmissione è realizzato con motoriduttore a bagno d'olio

Das Getriebesystem ist mit einem Ölbad-Getriebemotor ausgestattet

Le système de transmission est réalisé avec un motoréducteur à bain d'huile

El sistema de transmisión está realizado con motorreductor por baño de aceite

Привод с редукторным двигателем в масляной ванне



Timer included

Timer di serie

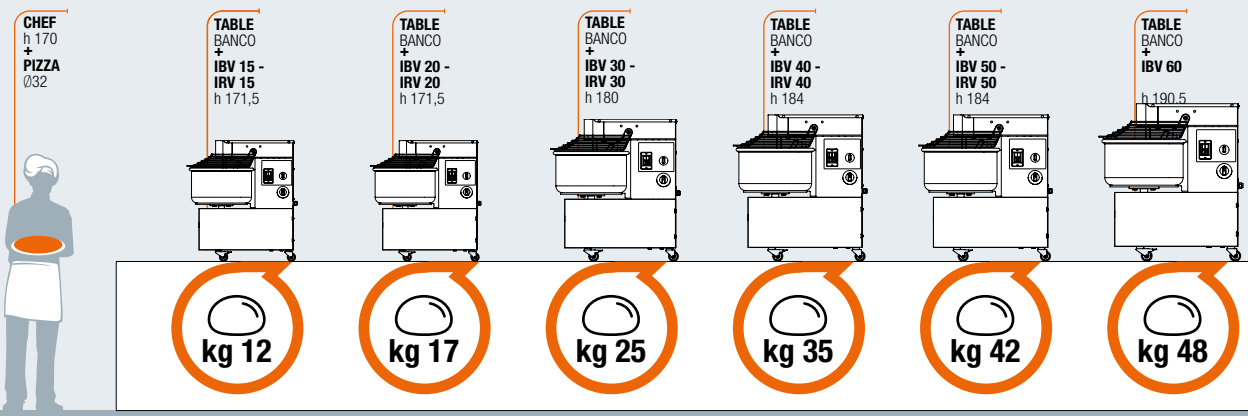
Serienmäßiger Timer

Minuterie standard

Temporizador de serie

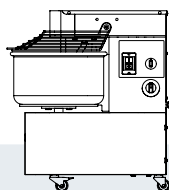
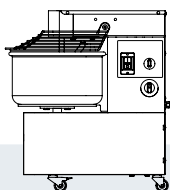
Таймер серийного производства

SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI



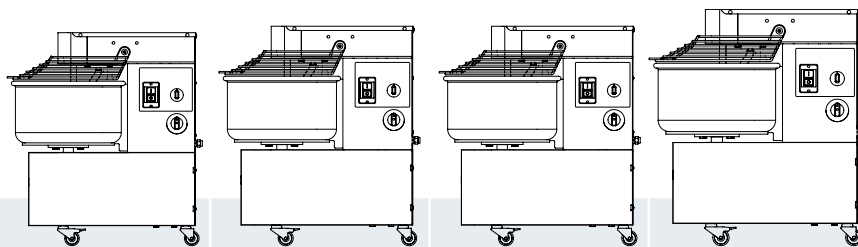


VERSION WITH FIXED HEAD AND BOWL
VERSIONE CON TESTA E VASCA FISSA



FIXED HEAD AND BOWL TESTA E VASCA FISSA					
SINGLE PHASE MONOFASE			IBV 15	IBV 20	
	DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg	12,0	17,0	
	DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg	48,0	56,0	
	CAPACITY CAPACITÀ	Lt	16,0	22,0	
	BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm	32,0	36,0	
	POWER (speed 1) POTENZA (velocità 1)	kW	0,75	0,75	
		Hp	1,00	1,00	
	FREQUENCY FREQUENZA	Hz	50/60	50/60	
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230	
	MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	 W	cm	38,5	38,5
		 D		67,0	67,0
		 H		72,5	72,5
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W	cm	45,0	45,0
		 D		76,0	76,0
		 H		80,0	80,0
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	59,0	62,0	
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	67,0	70,0	
	TIMER TIMER		•	•	
	WHEELS RUOTE		•	•	
	SPEED VARIATOR VARIATORE DI VELOCITÀ		•	•	

• As standard | Di serie ◯ Optional | Optional



 FIXED HEAD AND BOWL
TESTA E VASCA FISSA

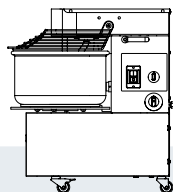
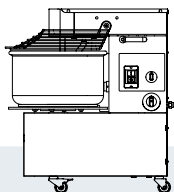
SINGLE PHASE MONOFASE		IBV 30	IBV 40	IBV 50	IBV 60		
	DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg	25,0	35,0	42,0	48,0	
	DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg	88,0	112,0	128,0	144,0	
	CAPACITY CAPACITÀ	Lt	32,0	41,0	48,0	60,0	
	BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm	40,0	45,0	45,0	50,0	
	POWER (speed 1) POTENZA (velocità 1)	kW	1,10	1,10	1,50	1,80	
		Hp	1,50	1,50	2,0	2,50	
	FREQUENCY FREQUENZA	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230	230	230	
	MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	 W	cm	43,5	48,0	48,0	53,5
		 D		75,0	82,0	80,5	96,0
		 H		81,0	85,0	85,0	91,5
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W	cm	49,5	55,0	55,0	61,5
		 D		77,5	84,0	84,0	103,5
		 H		86,0	90,0	90,0	97,0
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	82,0	92,0	98,0	148,0	
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	91,0	103,0	109,0	180,0	
	TIMER TIMER		•	•	•	•	
	WHEELS RUOTE		•	•	•	•	
	SPEED VARIATOR VARIATORE DI VELOCITÀ		•	•	•	•	

• As standard | Di serie ◯ Optional | Optional

IRV SPIRAL MIXER



VERSION WITH RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL
VERSIONE CON TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE



RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL
TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE



SINGLE PHASE
MONOFASE

IRV 15

IRV 20



DOUGH WEIGH
PESO PASTA

kg

12,0

17,0



DOUGH/HOUR
IMPASTO ORA

kg

48,0

56,0



CAPACITY
CAPACITÀ

Lt

16,0

22,0



BOWL DIAMETER
DIAMETRO VASCA

cm

32,0

36,0



POWER (speed 1)
POTENZA (velocità 1)

kW

0,75

0,75

Hp

1,00

1,00



FREQUENCY
FREQUENZA

Hz

50/60

50/60



POWER SUPPLY
ALIMENTAZIONE

volt

230

230



MACHINE SIZES
DIMENSIONI MACCHINA



W

cm

39,0

39,0



D

cm

67,0

67,0



H

cm

73,5

73,5



PACKING DIMENSIONS
DIMENSIONI IMBALLO



W

cm

45,0

45,0



D

cm

76,0

76,0



H

cm

80,0

80,0



NET WEIGHT | PESO NETTO

kg

71,5

81,0

GROSS WEIGHT | PESO LORDO

kg

85,0

85,0



TIMER
TIMER

•

•



WHEELS
RUOTE

•

•

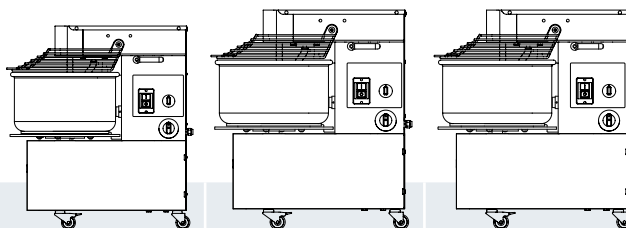


SPEED VARIATOR
VARIATORE DI VELOCITÀ

•

•

• As standard | Di serie ◯ Optional | Optional



RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE						
SINGLE PHASE MONOFASE			IRV 30	IRV 40	IRV 50	
	DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg	25,0	35,0	42,0	
	DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg	88,0	112,0	128,0	
	CAPACITY CAPACITÀ	Lt	32,0	41,0	48,0	
	BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm	40,0	45,0	45,0	
	POWER (speed 1) POTENZA (velocità 1)	kW	1,10	1,10	1,50	
		Hp	1,50	1,50	2,0	
	FREQUENCY FREQUENZA	Hz	50/60	50/60	50/60	
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230	230	
	MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	 W	cm	43,5	48,0	48,0
		 D		75,0	81,5	80,0
		 H		81,0	85,0	85,0
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W	cm	49,5	55,0	55,0
		 D		77,5	84,0	84,0
		 H		86,0	90,0	90,0
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	95,0	114,0	108,0	
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	103,0	121,0	129,0	
	TIMER TIMER		•	•	•	
	WHEELS RUOTE		•	•	•	
	SPEED VARIATOR VARIATORE DI VELOCITÀ		•	•	•	

• As standard | Di serie ◯ Optional | Optional

H2O

SPIRAL MIXERS



FIXED HEAD AND BOWL
TESTA E VASCA FISSA



RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL
TESTA RIBALTABILE
E VASCA ESTRAIBILE



THREE-PHASE
TRIFASE



TWO SPEEDS
DUE VELOCITÀ



The bowl, the spiral, the central column and the protection grid are made of stainless steel

La vasca, la spirale, il piantone centrale e la griglia di protezione sono in acciaio inox

Wanne, Spirale, zentraler Knethaken und Schutzgitter sind aus Edelstahl

La cuve, la spirale, la colonne centrale et la grille de protection sont en acier inox

La cubeta, la espiral, la varetta central y la rejilla de protección son de acero inox

Чаша, спираль, центральный стержень и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали



All the equipment are equipped with dough-breaker

Tutte le macchine hanno in dotazione lo spaccapasta

Alle Maschinen sind mit einem Teigknetzer ausgestattet

Toutes les machines sont fournies avec le coupe-pâte

Todas las máquinas tienen en dotación el rompe amasijo

Все машины оснащены тестовальцовочным устройством



Wheels included

Ruote di serie

Serienmäßige Räder

Roues standard

Ruedas de serie

Колеса серийного производства



THE ADVANTAGE OF DOUBLE SPEED
IL VANTAGGIO DELLA DOPPIA VELOCITÀ

H2O spiral mixers are powerful, fast and reliable, specifically designed for the preparation of high-hydration dough.

Le impastatrici a spirale H2O sono potenti, veloci e affidabili, pensate appositamente per la preparazione di impasti ad alta idratazione.

Die Spiralteigknetmaschinen H2O sind leistungsstark, schnell und zuverlässig und wurden speziell für die Zubereitung von Teigen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt entwickelt.

Les pétrins à spirale H2O sont puissants, rapides et fiables, spécialement conçus pour la préparation de pâtes à haute hydratation.

Las amasadoras a espiral H2O son potentes, rápidas y fiables, especialmente diseñadas para la preparación de masas de alta hidratación.

Спиральные тестомесы H2O - мощные, быстрые и надежные, специально разработанные для приготовления теста высокой гидратации.



DESIGNED FOR

Pizzerias, bakeries and families
Pizzerie, panetterie e famiglie



For preparing dough with percentages of hydration up to 85%

Per impasti con percentuali di idratazione fino all'85%

Für Teigmassen mit einem Hydratationsprozentatz von bis zu 85%

Pour des pâtes avec des pourcentages d'hydratation jusqu'à 85 %

Para mezclas con porcentajes de hidratación de hasta 85%

Для теста с содержанием влаги до 85%



Timer included

Timer di serie

Serienmäßiger Timer

Minuterie standard

Temporizador de serie

Таймер серийного производства

SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI



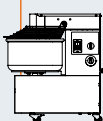
CHEF
h 170
+ PIZZA
Ø32

TABLE
BANCO
+ IBT 15 2V H2O -
ITR 15 2V H2O
h 171,5



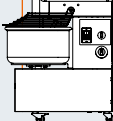
kg 12

TABLE
BANCO
+ IBT 20 2V H2O -
ITR 20 2V H2O
h 171,5



kg 17

TABLE
BANCO
+ IBT 30 2V H2O -
ITR 30 2V H2O
h 180



kg 25

TABLE
BANCO
+ IBT 40 2V H2O -
ITR 40 2V H2O
h 184



kg 35

TABLE
BANCO
+ IBT 50 2V H2O -
ITR 50 2V H2O
h 184



kg 42

TABLE
BANCO
+ IBT 60 2V H2O
h 190,5

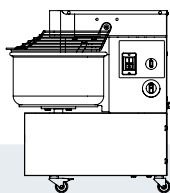
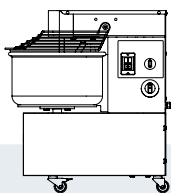


kg 48

IBT H2O SPIRAL MIXER



VERSION WITH FIXED HEAD AND BOWL
VERSIONE CON TESTA E VASCA FISSA



FIXED HEAD AND BOWL
TESTA E VASCA FISSA



THREE-PHASE
TRIFASE

IBT 15 2V H2O

IBT 20 2V H2O



DOUGH WEIGH
PESO PASTA

kg

12,0

17,0



DOUGH/HOUR
IMPASTO ORA

kg

48,0

56,0



CAPACITY
CAPACITÀ

Lt

16,0

22,0



BOWL DIAMETER
DIAMETRO VASCA

cm

32,0

36,0



POWER (speed 1)
POTENZA (velocità 1)

kW

0,75

0,75

Hp

1,00

1,00



POWER (speed 2)
POTENZA (velocità 2)

kW

0,75 - 1,10

0,75 - 1,10

Hp

1,00

1,50



POWER SUPPLY
ALIMENTAZIONE

volt

400

400



MACHINE SIZES
DIMENSIONI MACCHINA



W cm

38,5

38,5



D

67,0

67,0



H

72,5

72,5



PACKING DIMENSIONS
DIMENSIONI IMBALLO



W cm

45,0

45,0



D

76,0

76,0



H

80,0

80,0



NET WEIGHT | PESO NETTO

kg

59,0

62,0

GROSS WEIGHT | PESO LORDO

kg

67,0

70,0



TIMER
TIMER

•

•



WHEELS
RUOTE

•

•



TWO SPEEDS
DUE VELOCITÀ

•

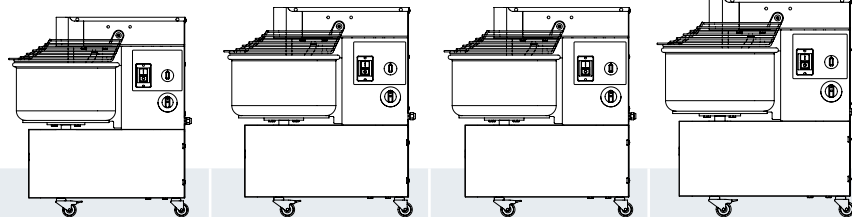
•

• As standard | Di serie ○ Optional | Optional



Special motors at 60Hz available on request

Disponibile motore con frequenza 60Hz
Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz
Disponibile moteur avec fréquence 60Hz
Disponibile motor con frecuencia 60Hz
Возможный двигатель с частотой 60Гц



FIXED HEAD AND BOWL
TESTA E VASCA FISSA



THREE-PHASE
TRIFASE

IBT 30 2V H2O

IBT 40 2V H2O

IBT 50 2V H2O

IBT 60 2V H2O



DOUGH WEIGH
PESO PASTA

kg

25,0

35,0

42,0

48,0



DOUGH/HOUR
IMPASTO ORA

kg

88,0

112,0

128,0

144,0



CAPACITY
CAPACITÀ

Lt

32,0

41,0

48,0

60,0



BOWL DIAMETER
DIAMETRO VASCA

cm

40,0

45,0

45,0

50,0



POWER (speed 1)
POTENZA (velocità 1)

kW

1,10

1,10

1,50

1,80

Hp

1,50

1,50

2,0

2,50



POWER (speed 2)
POTENZA (velocità 2)

kW

1,30 - 1,70

1,30 - 1,70

1,50 - 2,20

1,50 - 2,20

Hp

1,75

2,30

2,00

2,00 - 3,00



POWER SUPPLY
ALIMENTAZIONE

volt

400

400

400

400



MACHINE SIZES
DIMENSIONI MACCHINA



W cm

43,5

48,0

48,0

53,5



D cm

75,0

82,0

80,5

96,0



H cm

81,0

85,0

85,0

91,5



PACKING DIMENSIONS
DIMENSIONI IMBALLO



W cm

49,5

55,0

55,0

61,5



D cm

77,5

84,0

84,0

103,5



H cm

86,0

90,0

90,0

97,0



NET WEIGHT | PESO NETTO

kg

82,0

92,0

98,0

148,0



GROSS WEIGHT | PESO LORDO

kg

91,0

103,0

109,0

180,0



TIMER
TIMER

•

•

•

•



WHEELS
RUOTE

•

•

•

•



TWO SPEEDS
DUE VELOCITÀ

•

•

•

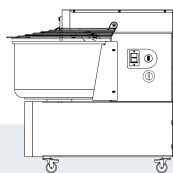
•

• As standard | Di serie ○ Optional | Optional

ITR H2O SPIRAL MIXER



VERSION WITH RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL
VERSIONE CON TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE



RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL
TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE



THREE-PHASE
TRIFASE

ITR 15 2V H2O

ITR 20 2V H2O



DOUGH WEIGH
PESO PASTA

kg

12,0

17,0



DOUGH/HOUR
IMPASTO ORA

kg

48,0

56,0



CAPACITY
CAPACITÀ

Lt

16,0

22,0



BOWL DIAMETER
DIAMETRO VASCA

cm

32,0

36,0



POWER (speed 1)
POTENZA (velocità 1)

kW

0,75

0,75

Hp

1,00

1,00



POWER (speed 2)
POTENZA (velocità 2)

kW

0,75 - 1,10

0,75 - 1,10

Hp

1,00

1,50



POWER SUPPLY
ALIMENTAZIONE

volt

400

400



MACHINE SIZES
DIMENSIONI MACCHINA



W cm

39,0

39,0



D

67,0

67,0



H

73,5

73,5



PACKING DIMENSIONS
DIMENSIONI IMBALLO



W cm

45,0

45,0



D

76,0

76,0



H

80,0

80,0



NET WEIGHT | PESO NETTO

kg

71,5

81,0

GROSS WEIGHT | PESO LORDO

kg

85,0

85,0



TIMER
TIMER

•

•



WHEELS
RUOTE

•

•



TWO SPEEDS
DUE VELOCITÀ

•

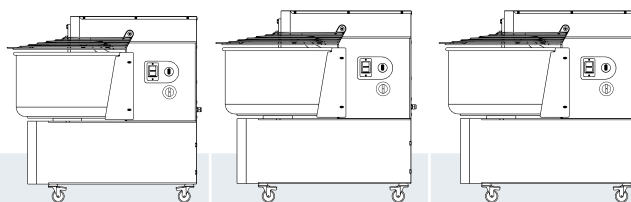
•

• As standard | Di serie ○ Optional | Optional



Special motors at 60Hz available on request

Disponibile motore con frequenza 60Hz
Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz
Disponibile moteur avec fréquence 60Hz
Disponibile motor con frecuencia 60Hz
Возможный двигатель с частотой 60Гц



RIISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL
TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE



THREE-PHASE
TRIFASE

ITR 30 2V H2O

ITR 40 2V H2O

ITR 50 2V H2O



DOUGH WEIGH
PESO PASTA

kg

25,0

35,0

42,0



DOUGH/HOUR
IMPASTO ORA

kg

88,0

112,0

128,0



CAPACITY
CAPACITÀ

Lt

32,0

41,0

48,0



BOWL DIAMETER
DIAMETRO VASCA

cm

40,0

45,0

45,0



POWER (speed 1)
POTENZA (velocità 1)

kW

1,10

1,10

1,50

Hp

1,50

1,50

2,0



POWER (speed 2)
POTENZA (velocità 2)

kW

1,30 - 1,70

1,30 - 1,70

1,50 - 2,20

Hp

1,75

2,30

2,00



POWER SUPPLY
ALIMENTAZIONE

volt

400

400

400



MACHINE SIZES
DIMENSIONI MACCHINA



cm

43,5

48,0

48,0

75,0

81,5

80,0

81,0

85,0

85,0



PACKING DIMENSIONS
DIMENSIONI IMBALLO



cm

49,5

55,0

55,0

77,5

84,0

84,0

86,0

90,0

90,0



NET WEIGHT | PESO NETTO

kg

95,0

114,0

108,0



GROSS WEIGHT | PESO LORDO

kg

103,0

121,0

129,0



TIMER
TIMER

•

•

•



WHEELS
RUOTE

•

•

•



TWO SPEEDS
DUE VELOCITÀ

•

•

•

• As standard | Di serie ○ Optional | Optional

FORK MIXERS

🔄 FORK MIXERS

🔒 FIXED HEAD AND BOWL
TESTA E VASCA FISSA

⚡ SINGLE PHASE
MONOFASE

⚡ THREE-PHASE
TRIFASE



PERFECTLY BLENDED MIXES IMPASTI PERFETTAMENTE AMALGAMATI

Prismafood fork mixers allow perfectly blended mixes in a very short time. The ideal tool for pizza, pastry and bakery chefs, fork mixer is equipped with a bowl, drive shaft and fork in stainless steel AISI 304.

Drive system with gearmotor in oil bath. The mixers can be equipped with a singlephase (IMF line) or three-phases motor (ITF line).

Le impastatrici a forcella Prismafood consentono di ottenere impasti perfettamente amalgamati e in tempi rapidi. Strumento ideale per i professionisti della pizza, della pasticceria e della panificazione, le impastatrici a forcella sono dotate di vasca, albero di trasmissione e forcella in acciaio inox AISI 304. Sistema di trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio. Le impastatrici possono essere dotate di motore monofase (serie IMF) o trifase (serie ITF).

OPTIONAL



Two speeds motor available on request

Su richiesta, con motore trifase a 2 velocità

Auf Anfrage mit 2-stufigem Drehstrommotor

Sur demande, avec moteur triphasé à 2 vitesses

A pedido, con motor trifásico de 2 velocidades

На заказ возможна поставка тестомеса с трехфазным 2-скоростным двигателем

DESIGNED FOR

Pizzerias, bakeries and families
Pizzerie, panetterie e famiglie



Rising safety grid

Griglia di sicurezza ribaltabile

Klappbares Sicherheitsgitter

Grille de sécurité amovible

Rejilla de seguridad plegable

Защитная откидная решетка



Timer included

Timer di serie

Serienmäßiger Timer

Minuterie standard

Temporizador de serie

Таймер серийного производства



Fixed bowl

Vasca fissa

Feste Wanne

Cuve fixe

Cubeta fija

Головка и несъемная чаша



Wheels included

Ruote di serie

Serienmäßige Räder

Roues standard

Ruedas de serie

Колеса серийного производства



Die Gabelteigknetmaschinen von Prismafood ermöglichen die Erzielung perfekter Teigmischungen in kurzer Zeit. Die Gabelknetmaschinen sind mit Wanne, Getriebewelle und Gabel aus Edelstahl AISI 304 ausgestattet und eignen sich ideal für den Einsatz in Pizzerien, Konditoreien und Bäckereien. Getriebesystem mit Ölbad-Getriebemotor. Die Teigknetmaschinen können mit Einphasenmotor (IMF-Serie) oder Drehstrommotor (ITF-Serie) ausgestattet sein.

Les pétrins à fourche Prismafood permettent d'obtenir des pâtes parfaitement mélangées et rapidement. Appareil idéal pour les professionnels de la pizza, de la pâtisserie et de la boulangerie, les pétrins à fourche sont équipés d'une cuve, d'un arbre de transmission et d'une fourche en acier inox AISI 304. Système de transmission avec motoréducteur à bain d'huile. Les pétrins peuvent être équipés d'un moteur monophasé (série IMF) ou moteur triphasé (série ITF).

Las mezcladoras de horquilla Prismafood permite obtener rápidamente amasijos perfectamente amalgamados. Instrumento ideal para los profesionales de la pizza, pastelería y panificación, las mezcladoras de horquilla disponen de tina, eje de transmisión y horquilla de acero inox AISI 304. Sistema de transmisión con motorreductor por baño de aceite. Las mezcladoras pueden estar provistas de motor monofásico (serie IMF) o trifásico (serie ITF).

Вилочные тестомесы от Prismafood позволяют получить совершенно однородное тесто в кратчайшие сроки. Идеальный прибор для профессиональных пиццамейкеров, для кондитерских и хлебопекарен. Вилочные тестомесы оснащены чашей, передаточным валом и вилкой из нержавеющей стали AISI 304. Привод с редукторным двигателем в масляной ванне; Тестомесы могут быть оснащены: однофазным (серии IMF) или трехфазным (серии ITF) двигателем.



VERSION WITH FIXED HEAD AND BOWL
VERSIONE CON TESTA E VASCA FISSA



OPTIONAL

DOUBLE-SPEED OPTION AVAILABLE

DISPONIBILE OPZIONE DOPPIA VELOCITÀ

Prismafood fork mixers, only in the three-phase version and in selected models, can be ordered with a double-speed motor to further increase the performance of the device and guarantee perfectly mixed doughs.

Le impastatrici a forcella Prismafood, nella loro versione trifase e solamente in alcuni modelli selezionati, possono essere ordinate con un motore a doppia velocità, così da aumentare ancora di più le prestazioni del dispositivo e garantire impasti perfettamente amalgamati.

Die Gabelteigknetmaschinen von Prismafood können in ihrer Drehstromausführung und nur bei ausgewählten Modellen mit einem Motor mit doppelter Drehzahl bestellt werden, um die Leistung weiter zu erhöhen und perfekt vermischte Teige zu garantieren.

Les pétrins à fourche Prismafood, dans leur version triphasée et seulement dans certains modèles, peuvent être achetés avec un moteur à double vitesse afin d'augmenter encore plus les performances de l'appareil et de garantir des pâtes parfaitement mélangées.

Las amasadoras de horquilla Prismafood, en su versión trifásica y sólo en modelos seleccionados, pueden pedirse con motor a doble velocidad para aumentar aún más el rendimiento del dispositivo y garantizar masas perfectamente mezcladas.

Вилочные тестомесы Prismafood в трехфазном исполнении и только для отдельных моделей могут быть заказаны с двухскоростным двигателем, что еще больше увеличивает производительность устройства и гарантирует идеально замешанное тесто.



Bowl, drive shaft and fork in stainless steel

Vasca, albero di trasmissione e forcella in acciaio inox

Wanne, Getriebewelle und Gabel aus Edelstahl

Cuve, d'un arbre de transmission et d'une fourche en acier inox

Tina, eje de transmisión y horquilla de acero inox

Чашей, передаточным валом и вилкой из нержавеющей стали



The gearbox is made of oil bath gearmotor

Il sistema di trasmissione è realizzato con motoriduttore a bagno d'olio

Das Getriebesystem ist mit einem Ölbad-Getriebemotor ausgestattet

Le système de transmission est réalisé avec un motoréducteur à bain d'huile

El sistema de transmisión está realizado con motorreductor por baño de aceite

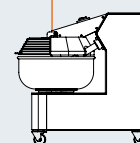
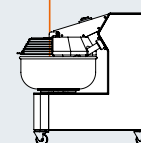
Привод с редукторным двигателем в масляной ванне

SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI

CHEF
h 170
+ PIZZA
Ø 32

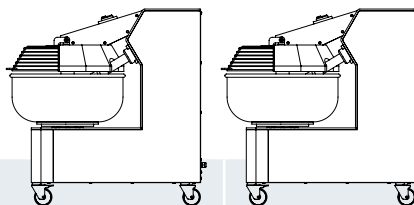
TABLE
BANCO
+ IMF 25 -
ITF 25
h 186,5

TABLE
BANCO
+ IMF 35 -
ITF 35
h 186,5




Special motors at 60Hz available on request

Disponibile motore con frequenza 60Hz
 Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz
 Disponible moteur avec fréquence 60Hz
 Disponible motor con frecuencia 60Hz
 Возможный двигатель с частотой 60Гц



 RIISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE			
 SINGLE PHASE MONOFASE		IMF 25	IMF 35
 THREE-PHASE TRIFASE		ITF 25	ITF 35
 DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg	25,0	35,0
 DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg	75,0	105,0
 CAPACITY CAPACITÀ	Lt	30,0	40,0
 BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm	50,0	56,4
 POWER (speed 1) POTENZA (velocità 1)	kW	1,10	1,10
	Hp	1,50	1,50
 POWER (speed 2) POTENZA (velocità 2)	kW	0,75 - 1,10	0,75 - 1,10
	Hp	1,00 - 1,50	1,00 - 1,50
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230/400	230/400
 MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	 W cm	52,5	59,0
	 D	90,0	93,0
	 H	87,5	87,5
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W cm	107,0	107,0
	 D	107,0	107,0
	 H	77,0	77,0
 NET WEIGHT PESO NETTO	kg	165,0	165,0
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	197,0
 TIMER TIMER		•	•
 WHEELS RUOTE		•	•
 TWO SPEEDS DUE VELOCITÀ		○ ITF	○ ITF

• As standard | Di serie ○ Optional | Optional

DIVIDER AND ROUNDER

DIVIDER AND
ROUNDER



PRACTICAL AND ADVANTAGEOUS PRATICA E VANTAGGIOSA

This professional machine enables the division and rounding of dough loaves to make pizza. This tool with its compact size is also ideal for handicraft enterprises and pizzerias. It is possible to insert up to 30 kg of non-raised dough mixture, it is therefore possible to select the cone and bell most suited to the desired weight: in this way, correctly divided and rounded portions are obtained, ready for leavening. Productivity per hour can oversee up to 600 small balls!

Questa macchina professionale consente la porzionatura e l'arrotondamento delle pagnotte di pasta per pizza. Lo strumento è di dimensioni contenute e pertanto ideale per i laboratori artigianali e per le pizzerie. È possibile introdurre sino a 30 Kg di impasto non lievitato, quindi è possibile scegliere il cono e la campana più adatte al peso desiderato: in questo modo si ottengono porzioni ben dosate e arrotondate, pronte per la lievitazione. La produttività oraria può arrivare sino a 600 palline per ora!



Completely manufactured in stainless steel

Costruito interamente in acciaio inox

Vollständig aus edelstahl hergestellt

Entièrement construit en acier inox

Construido completamente en acero inoxidable

Полностью изготовлена из нержавеющей стали



Designed for an easy and intuitive use

Concepito per un semplice ed intuitivo utilizzo

Entwickelt für eine einfache und intuitive Bedienung

Conçue pour une utilisation simple et intuitive

Concebidas para un uso simple e intuitivo

Реализованы для простого интуитивного использования



Compact design

Design compatto

Kompaktes Design

Design compact

Diseño compacto

Компактный дизайн



OPTIONAL

Optional stand available

Possibilità di aggiunta supporto

Möglichkeit eines zusätzlichen Gestells

Possibilité d'ajouter le support

Possibilidad de añadir soporte

Возможность добавления опоры

Dieses professionelle Gerät ermöglicht das Portionieren und Abrunden von Pizzateigportionen. Das Gerät ist klein und daher ideal für handwerkliche Gastronomiebetriebe und Pizzerias. Es können bis zu 30 kg ungegarter Teig eingeführt werden, daher kann der für das gewünschte Gewicht am besten geeignete Kegel/Glocke gewählt werden: Auf diese Weise können gut dosierte und abgerundete, garfertige Portionen erzielt werden. Die stündliche Produktivität kann bis zu 600 Teigbälle pro Stunde betragen!

Cette machine professionnelle permet de portionner et d'arrondir les boules de pâte à pizza. Cet outil est de petite taille et convient donc parfaitement aux ateliers artisanaux et aux pizzerias. Il est possible d'introduire jusqu'à 30 kg de pâte sans levain, il est donc possible de choisir le cône et la cloche les mieux adaptés au poids souhaité. De cette manière, on obtient des portions bien dosées prêtes à être levées. La productivité horaire peut atteindre 600 boules par heure !

Esta máquina profesional permite formar porciones y redondear los panes de amasijo para pizza. Es de dimensiones contenidas y por lo tanto ideal para los talleres artesanales y las pizzerías. Es posible introducir hasta kg 30 de amasijo no leudado y por consiguiente escoger el cono y la campana más adecuados al peso deseado; de este modo se obtienen porciones bien dosificadas y redondeadas, listas para el leudado. ¡

Эта машина для профессионального применения предназначена для разделения на порции и скатывания в шарики теста для пиццы. Машина имеет небольшие размеры, поэтому подходит для небольших пекарен и пиццерий. В машину загружают до 30 кг неопрошедшего теста, затем выбирают насадку и воронку, наиболее подходящую для нужного веса: таким образом получают точно дозированные круглые порционные шарики, готовые к брожению. Часовая производительность может достигать 600 шариков в час!

DIVIDER AND ROUNDER



**Productivity per hour
up to 600 balls (250 gr.)**

Produzione oraria: fino
a 600 palline (250 gr.) per ora

Stündliche Produktion: Bis zu
600 Teigbälle (250 gr.) pro
Stunde

Production horaire : jusqu'à
600 boules (250 gr.) par heure

Producción por hora: hasta
600 bolas de 250 gr

Часовая производительность:
до 600 шариков (по 250 г) в час



Capacity 30 kg

Capacità: 30 kg

Fassungsvermögen: 30 kg

Capacité : 30 kg

Capacidad: 30 kg

Емкость: 30 кг



**Dough portion
from 50 to 280 gr**

Grammatura pasta:
da 50 a 280 gr

Teiggewicht:
Von 50 bis 280 g

Poids des pâtes :
de 50 à 280 gr

Gramaje del amasijo:
de 50 a 280 gr

Порция теста: от 50 до 280 г





Perfectly rounded portions, ready for leavening process

Si ottengono porzioni perfettamente arrotondate, pronte per la lievitazione

Perfekt abgerundete Portionen, bereit für die Teigführung

Portions parfaitement arrondies, prêtes pour le levage

Porciones perfectamente redondas, listas para la fermentación

Вы получаете идеально округлые порции, готовые к расстойке



Wheels included

Ruote di serie

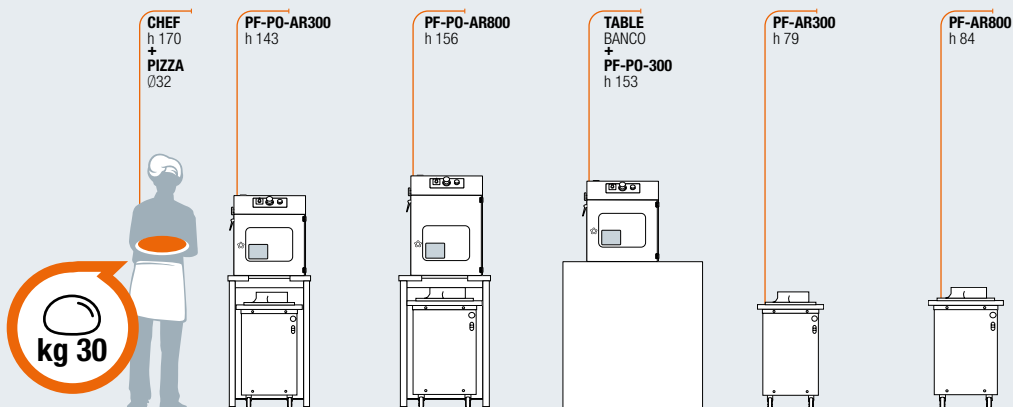
Serienmäßige Räder

Roues standard

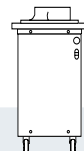
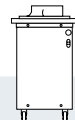
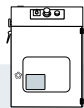
Ruedas de serie

Колеса серийного производства

SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI

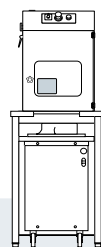
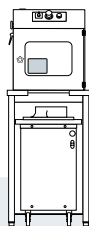


DIVIDER AND ROUNDER



MECHANICAL MECCANICO			PF-P0300	PF-P0800	PF-AR300	PF-AR800	
	DOUGH PORTION PORZIONE PASTA	gr	50,0 - 280,0	50,0 - 3x280,0(840,0)	20,0 - 280,0	20,0 - 8/840,0	
	HOURLY PRODUCTION PRODUZIONE ORARIA	n.	600 (250gr-r)/h	600 (250gr-r)/h 350 (500gr-r)/h 200 (840gr-r)/h	-	-	
	CAPACITY CAPACITÀ	kg	30,0	30,0	30,0	30,0	
	MOTOR POWER POTENZA MOTORE	kW	0,93	0,93	0,30	0,30	
		Hp	1,20	1,20	0,50	0,50	
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	400	400	400	400	
	MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	 W	cm	48,0	48,0	44,0	50,0
		 D		84,0	84,0	60,0	65,0
		 H		54,0	67,0	79,0	84,0
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W	cm	95,0	60,0	50,0	50,0
		 D		60,0	95,0	75,0	75,0
		 H		70,0	85,0	100,0	100,0
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	74,0	85,0	47,0	74,0	
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	85,0	104,0	55,0	85,0	
	WHEELS RUOTE		-	-	•	•	

• As standard | Di serie ○ Optional | Optional



M	MECHANICAL MECCANICO	PF-P0-AR300		PF-P0-AR800	
	DOUGH PORTION PORZIONE PASTA	gr	50,0 - 280,0	50,0 - 8/840,0	
	HOURLY PRODUCTION PRODUZIONE ORARIA	n.	600 (250gr-r)/h	600 (250gr-r)/h 350 (500gr-r)/h 200 (840gr-r)/h	
	CAPACITY CAPACITÀ	kg	30,0	30,0	
	MOTOR POWER POTENZA MOTORE	kW	1,30	1,30	
		Hp	1,70	1,70	
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	400	400	
	MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	W cm	55,0	61,0	
		D cm	84,0	84,0	
		H cm	143,0	156,0	
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	95,0 50,0 81,0	60,0 50,0 81,0	
		D cm	60,0 75,0 101,0	95,0 75,0 101,0	
		H cm	70,0 100,0 18,0	85,0 100,0 18,0	
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	137,0	177,0	
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	85,0+55,0+16,0 3 packages	104,0+85,0+18,0 3 packages	
	WHEELS RUOTE		•	•	

• As standard | Di serie ○ Optional | Optional

ACCESSORIES FOR ROUNDERS AND DIVIDERS



**Completely manufactured
in stainless steel**

Costruito interamente
in acciaio inox

Vollständig aus edelstahl
hergestellt

Entièrement construit
en acier inox

Construido completamente
en acero inoxidable

Полностью изготовлена
из нержавеющей стали

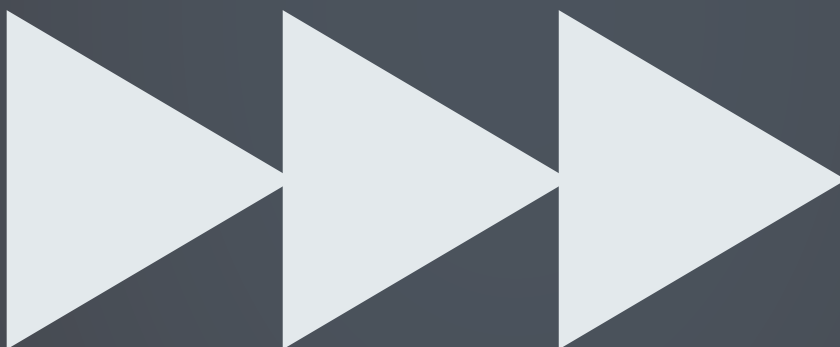


		SPO-AR	
	MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	W cm	55,0 61,0
		D cm	55,0
		H cm	90,0
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	81,0
		D cm	101,0
		H cm	18,0
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	15,0
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	16,0 18,0

• As standard | Di serie ○ Optional | Optional

ICONS LEGEND LEGENDA ICONE LEGENDE SYMBOLE LÉGENDE ICÔNES LEYENDA ICONOS ЛЕГЕНДА ИКОН

• As standard - Di serie - Serienmäßig En standard - Como estándar - Стандарт • Optional - Optional - Optional Option - Opcional - Опция	 MECHANICAL MECCANICO MECHANISCHE MÉCANIQUE MECÁNICO МЕХАНИЧЕСКАЯ	 DIGITAL DIGITALE DIGITALEN NUMÉRIQUE DIGITAL ЦИФРОВОЙ
 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	 Top refractory stone Pietra refrattaria su cielo Feuerfestem Stein oben Pierre réfractaire sur la voûte Piedra refractaria en la parte superior огнеупорным камнем в верхней части	 Working temperature Temperatura d'esercizio Arbeitstemperatur Température de travail Temperatura de ejercicio Рабочая температура
 Pizze Pizzen Pizzas Пидцы	 40x60 cm Tray Taglia 40x60 cm Platine 40x60 cm Plaque 40x60 cm Bandeja 40x60 cm Противень 40x60 см	 Chambers Camere Kammern Chambres Cámaras Рабочая камера
 Power Potenza Heizleistung Puisance Potencia Мощность	 Top heating element power Potenza resistenza cielo Oben Heizelementleistung Puisance resistance plafond Potencia resistencia techo Мощность верхних ТЭНов	 Bottom heating element power Potenza resistenza platea Unten Heizelementleistung Puisance resistance sol Potencia resistencia solera Мощность нижних ТЭНов
 Power supply Alimentazione Anschluss Alimentation Alimentación Питание	 Electrical absorption single phase Assorbimento monofase Einphasiger Stromentnahme Absorption électrique monophasé Absorción eléctrica monofásica Электрическое поглощение одной фазы	 Electrical absorption Three Phase Assorbimento trifase Drehstromentnahme Absorption électrique triphasé Absorción eléctrica trifásica Электрическое поглощение одной фазы
 Internal dimensions Dimensioni interne Innenabmessungen Dim. intérieures Medidas internas Внутренние размеры	 External dimensions Dimensioni esterne Außenabmessungen Dim. extérieures Medidas externas Внешние габ. размеры	 Packing dimensions Dimensioni imballo Verpackungsabmessungen Dim. emballage Medidas del embalaje Размеры упаковки
 Net weight Peso netto Nettogewicht Poids net Peso neto Вес-нетто	 Gross weight Peso lordo Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес-брутто	 Dough weigh Peso pasta Gewicht des Teiges Poids pâte Peso de la masa Вес теста
 Internal light Luce interna Innenlicht Lumière d'intérieur Luz interna Внутренний свет	 12V Transformer and lamp holder Trasformatore 12V e portalampana Transformator 12 V und Lampenfassung Transformateur 12V et porte lampe Transformador 12V y portalampara Трансформатор 12V патрон лампы	 Electric foot pedal Pedale elettrico Elektrisches pedal Pédale électrique Pedal eléctrico Электрический педаль
 Timer Timer Timer Minuteur Temporizador Таймер	 Steam generator Vaporiera Vaporizer Töpfe Vapeur Vapor Медленноварка	 Ventilated chamber Camera ventilata Belüftet Kammer Chambre ventilée Cámara ventilada Вентилируемая камера
 Gas consumption Consumo gas Verbrauch Consommation de gaz Consumo de gas Расход газа	 Windproof chimney Camino antiviento Winddichter Kamin Cheminée coupe-vent Chimenea antiviento Камин с защитой от ветра	 Exhauster connection for stackable gas ovens Raccordo per forni a gas da sovrapporre Kaminanschluss für aufsatzgasöfen Raccord pour fours à gaz à superposer Empalme para hornos de gas apilables Припособление для установки газовых печей в колонну
 Efractory stones model Modello refrattari Feuerfestes Modell Modèle réfractaire Modelo refractario Огнеупорная модель	 Oven model Modello forno Feuerfestes Modell Modèle réfractaire Modelo refractario Огнеупорная модель	 Proving chambers model Modello cella di lievitazione Gärschrank Modell Modèle étuve de fermentation Modelo Celda de Leudado Расстойной камерой модель
 Space between trays Spazio tra le teglie Abstand der Bleche Espace entre les plaques Espacio entre las bandejas Пространство между лотками	 Water tray Vaschetta per l'acqua Wasserbehälter Bac à eau Bandeja de agua Лоток для воды	 Stand model Modello supporto Das Backofengestell Modell Modèle support du four Modelo soporte del horno несущим столиком модель
 Painted iron Ferro verniciato Lackiertem stahl Fer peint Hierro pintado Окрашенного железа	 Castors set Set di ruote Satz Räder Ensemble de roues Juego de ruedas Набор из колес	 Hood model Modello cappa Abzugshaube Modell Modèle hotte à four Modelo campana ячной зонт модель
 Flow rate Portata Portée Alcance Fluss течь	 Speed controller Regolatore di velocità Drehzahlregler Régulateur de vitesse Regulador de Velocidad переключатель скоростей	 Smoke Condensation Condensazione fumi I Rauchgaskondensation Condensation des fumées Condensación de humos Конденсация паров
 Dough/hour Impasto ora Teig / Stunde Pâte / heure Masa / hora Тесто / час	 Capacity Capacità Fassungsvermögen Capacité Capacidad Емкость	 Second speed Seconda velocità Zweite Geschwindigkeit Deuxième vitesse Segunda velocidad Вторая скорость



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