HIDEO

ELECTRIC OVEN



prismafood
solutions

PIZZA EQUIPMENT

HIDEO





IDEAL FOR BARS AND RESTAURANTS

IDEALE PER BAR E RISTORANTI

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

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

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

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

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

Hideo идеально подходит для баров и ресторанов, которым требуется современный продукт с ультрамодной эстетикой, простой в использовании и гарантирующий быстрое и точное время выпечки, не занимая слишком много места на кухне.



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

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

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



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

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

Усовершенствованная, мощная и изготовленная из лучших компонентов печь Hideo впечатляет своим инновационным, компактным и очень элегантным дизайном.
Печь отлично скомплектована: двойной термостат, под из огнеупорного камня, термометр, большое обзорное окно. Конструкция выполнена из нержавеющей стали.

Innovative and compact design: save space in your work environment

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

Innovatives und kompaktes Design: mehr Platz in der Arbeitsumgebung

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

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

Инновационный и компактный дизайн: экономьте место на кухне



CHAMBERS
1 - 2 CAMERE



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

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

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 réglerséparément 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

Standard internal lighting for constant monitoring of cooking

Illuminazione interna di serie per il monitoraggio costante della cottura

Serienmäßige Innenbeleuchtung zur ständigen Überwachung des Backvorgangs

Éclairage interne de série pour la surveillance constante de la cuisson

Luz interna de serie para controlar la cocción constantemente

Внутреннее освещение в стандартной комплектации для постоянного контроля процесса приготовления

prismafood
solutions

FIND MORE
SCOPRI DI PIÙ

Ø35

For cooking 1 pizza (ø 35 cm.)

Per la cottura di 1 pizza da 35 cm

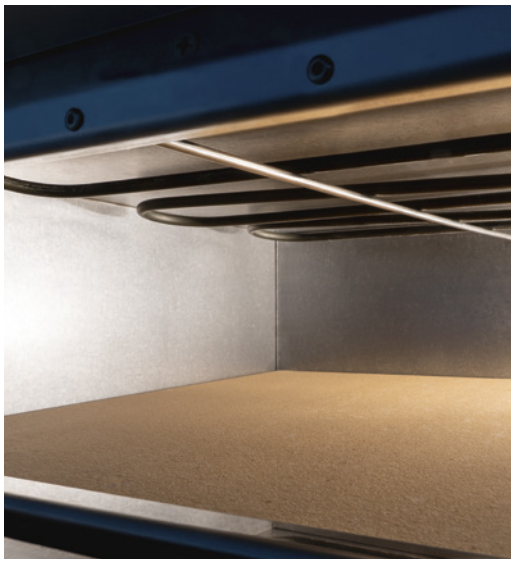
Zum Backen von 1 Pizza
in der Größe von 35 cm

Pour cuire 1 pizza de 35 cm

Para la cocción de 1 pizza
de cm 35

Для приготовления 1 пиццы
диаметром 35 см





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

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

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

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

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

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

Refractory stone hob

Piano di cottura in pietra refrattaria

Backfläche aus feuerfestem Stein

Plaque de cuisson en pierre réfractaire

Superficie de cocción de piedra refractaria

Под из огнеупорного камня

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 каменной ваты



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

Made in Italy
THINK QUALITY!