PIZZA PROFESSIONAL EQUIPMENT

CATALOGUE 2024

prismafood solutions

prismafood
solutions

ITALIAN EXCELLENCE FOR PIZZA PROFESSIONAL EQUIPMENT

FIND MORE
SCOPRI DI PIÙ

prismafood.com

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.

Наш ВЕБ-САЙТ prismafood.com всегда в вашем распоряжении с многоязычными описаниями, подробными техническими характеристиками, изображениями в высоком разрешении и видеороликами 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 доступны 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

Найдите 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

Получайте последние новости о нашем участии в выставках и других 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

Загрузите каталог и все брошюры о 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

Найдите все изображения в формате с высоким разрешением

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 по каждому продукту

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 Managementerfahrung 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 заводе в Вальвазоне, провинция Порденоне. Технологии, ноу-хау и огромный энтузиазм в сочетании с многолетним управленческим опытом позволили нам быстро развиваться и укреплять свое присутствие на международных рынках. Мы гарантируем нашим клиентам стабильное качество, широкий ассортимент и высокий уровень обслуживания.

THE PRISMAFOOD QUALITY SYSTEM

IL SISTEMA QUALITÀ PRISMAFOOD















CE | EAC | SASO

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 является гарантией для клиентов. Помимо сертификации и постоянного контроля, мы разрабатываем решения для обеспечения надежности своей продукции еще на этапе проектирования. Каждый оператор автоматически информируется о постоянных проверках. Все компоненты управляются напрямую, поскольку Prismafood контролирует производственный процесс от начала и до конца.
Поэтому оборудование Prismafood отмечено знаком "Сделано в Италии", что уже стало синонимом высокого 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 все решения Prismafood, разработанные для удовлетворения реальных потребностей профессионалов в области 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	144
PIZZA PRESSES | FORMATRICI	160
MIXERS | IMPASTATRICI	164
DIVIDERS & ROUNDERS | PORZIONATRICI E ARROTONDATRICI	192

SMALL BASIC

ELECTRIC OVENS

MECHANICAL
MECCANICO

CHAMBERS
1 - 2
CAMERE

MAX 450° WORKING TEMPERATURE
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.

Разогреть все виды продуктов, не занимая слишком много места на рабочем месте, легко благодаря печам Small Basic от Prismafood.
Небольшие, надежные и мощные, они подходят для баров и ресторанов, которые предлагают своим клиентам фирменные блюда для быстрого перекуса, с идеальным приготовлением каждый раз. Простота в использовании и оптимизированное энергопотребление.

DESIGNED FOR

Bars and food courts
Bar e piccoli ristori

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

Compact design
Design compatto
Kompaktes Design
Design compact
Diseño compacto
Компактный дизайн



Easy to use
Facile da utilizzare
Einfach im Gebrauch
Simple à utiliser
Simplicidad de uso
Простота применения

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



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

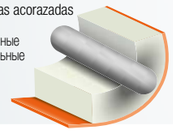
Resistenze corazzate

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

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



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

Внутренняя подсветка для постоянного контроля за выпечкой в моделях со стеклянной дверцей

Prismafood Small Basic: Italian reliability for your professional kitchen.

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

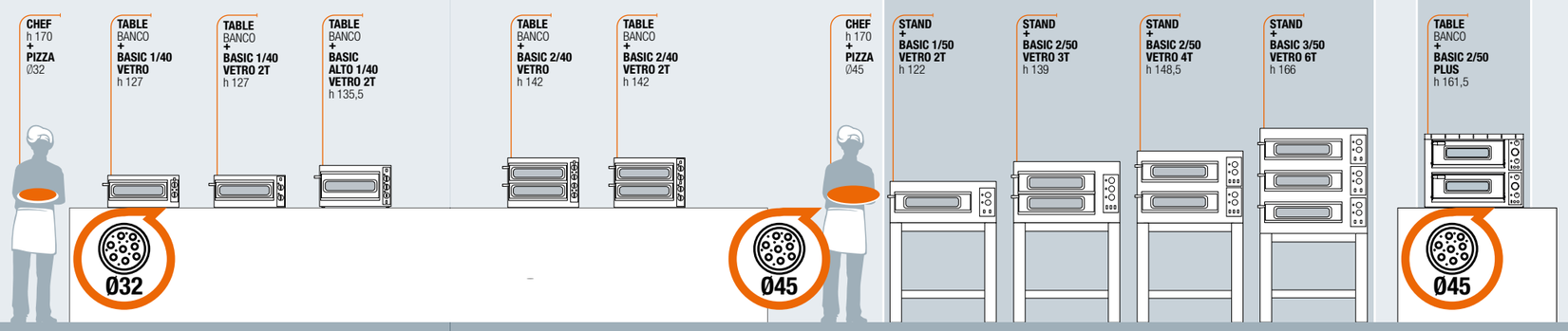
Prismafood Small Basic: Italienische Zuverlässigkeit für Ihre professionelle Küche.

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

Prismafood Small Basic: fiabilidad italiana para su cocina profesional.

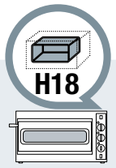
Prismafood Small Basic: итальянская надежность для профессиональной кухни.

SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI





CSA/UL certification available
Disponibile modello certificato CSA/UL



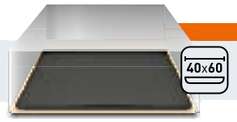
			BASIC 1/40	BASIC 1/40 VETRO	BASIC 1/40 VETRO 2T	BASIC ALTO 1/40 VETRO 2T
MECHANICAL MECCANICO	Ø32					
CHAMBERS CAMERE		n°	1	1	1	1
PIZZE PIZZE		n°				
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	50 - 320	50 - 320	50 - 320	50 - 320
POWER I POTENZA		kW	1,6	1,6	1,6	1,6
TOP		W	800x1	800x1	800x1	800x1
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	cm	**41,0**	**41,0**	**41,0**	**41,0**
	D		**36,0**	**36,0**	**36,0**	**36,0**
	H		**9,0**	**9,0**	**9,0**	**18,0**
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W	cm	61,5	61,5	61,5	61,5
	D		50,0	50,0	50,0	50,0
	H		28,0	28,0	28,0	36,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W	cm	67,0	67,0	67,0	67,0
	D		60,0	60,0	60,0	60,0
	H		34,0	34,0	34,0	42,0
NET WEIGHT I PESO NETTO		kg	22,0	22,0	24,0	29,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO		kg	24,0	24,0	26,0	31,0
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			-	o	o	•
TIMER TIMER			•	•	-	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•	•	•

• **As standard** I Di serie o **Optional** I Optional



			BASIC 2/40	BASIC 2/40 VETRO	BASIC 2/40 4T	BASIC 2/40 VETRO 4T
MECHANICAL MECCANICO	Ø32					
CHAMBERS CAMERE		n°	2	2	2	2
PIZZE PIZZE		n°	+	+	+	+
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	50 - 320	50 - 320	50 - 320	50 - 320
POWER I POTENZA		kW	2,4	2,4	3,2	3,2
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	cm	**41,0**	**41,0**	**41,0**	**41,0**
	D		**36,0**	**36,0**	**36,0**	**36,0**
	H		**9,0**	**9,0**	**9,0**	**9,0**
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W	cm	61,5	61,5	61,5	61,5
	D		50,0	50,0	50,0	50,0
	H		43,0	43,0	43,0	43,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W	cm	67,0	67,0	67,0	67,0
	D		60,0	60,0	60,0	60,0
	H		51,0	51,0	51,0	51,0
NET WEIGHT I PESO NETTO		kg	33,0	33,0	36,0	36,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO		kg	35,0	35,0	38,0	38,0
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			-	o	-	o
TIMER TIMER			•	•	-	-
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•	•	•

• **As standard** I Di serie o **Optional** I Optional

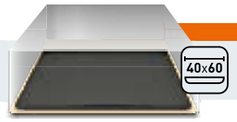


OPTIMIZED FOR

1 baking tray 40x60cm
1 teglia del formato 40x60cm





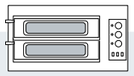
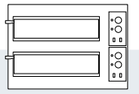
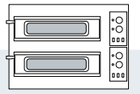
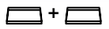
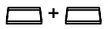
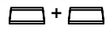
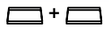


OPTIMIZED FOR

1 baking tray 40x60cm
1 teglia del formato 40x60cm

				
MECHANICAL MECCANICO	Ø45		**BASIC 1/50 2T**	**BASIC 1/50 VETRO 2T**
CHAMBERS CAMERE		n°	1	1
PIZZE PIZZE n°		n°		
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60		n°		
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	45 - 450	45 - 450
POWER I 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 I PESO NETTO		kg	48,0	48,0
GROSS WEIGHT I 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			•	•

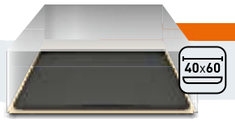
• **As standard** | Di serie o **Optional** | Optional

						
MECHANICAL MECCANICO	Ø45		**BASIC 2/50 3T**	**BASIC 2/50 VETRO 3T**	**BASIC 2/50 4T**	**BASIC 2/50 VETRO 4T**
CHAMBERS CAMERE		n°	2	2	2	2
PIZZE PIZZE n°		n°				
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60		n°				
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	45 - 450	45 - 450	45 - 450	45 - 450
POWER I POTENZA		kW	6,0	6,0	8,0	8,0
TOP		W	2000x2	2000x2	2000x2	2000x2
BOTTOM		W	2000x1	2000x1	2000x2	2000x2
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE		volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE		Amp x phase	26,1	26,1	34,8	34,8
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE		Amp x phase	8,7	8,7	17,4	17,4
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W D H	cm	**62,0** **50,0** **12,0**	**62,0** **50,0** **12,0**	**62,0** **50,0** **12,0**	**62,0** **50,0** **12,0**
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W D H	cm	91,5 69,0 53,0	91,5 69,0 53,0	91,5 69,0 62,5	91,5 69,0 62,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H	cm	97,0 77,0 65,0	97,0 77,0 65,0	97,0 77,0 75,0	97,0 77,0 75,0
NET WEIGHT I PESO NETTO		kg	71,0	71,0	76,0	76,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO		kg	80,0	80,0	85,0	85,0
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			o	o	o	o
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			-	o	-	o
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•	•	•

• **As standard** | Di serie o **Optional** | Optional

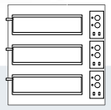


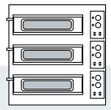




OPTIMIZED FOR

1 baking tray 40x60cm
1 teglia del formato 40x60cm

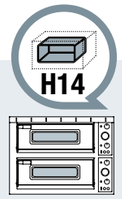




			BASIC 3/50 6T	BASIC 3/50 VETRO 6T
MECHANICAL MECCANICO	Ø45			
CHAMBERS CAMERE		n°	3	3
PIZZE PIZZE n°		n°	⌀ + ⌀ + ⌀	⌀ + ⌀ + ⌀
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60		n°	▭+▭+▭	▭+▭+▭
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	45 - 450	45 - 450
POWER I POTENZA		kW	12,0	12,0
TOP		W	2000x3	2000x3
BOTTOM		W	2000x3	2000x3
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE		volt	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE		Amp x phase	52,2	52,2
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE		Amp x phase	17,4	17,4
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 90,0	91,5 69,0 90,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H	cm	97,0 77,0 102,5	97,0 77,0 102,5
NET WEIGHT I PESO NETTO		kg	114,0	114,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO		kg	124,0	124,0
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			○	○
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			-	○
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			●	●

● **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 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 рециркуляции тепла в камере

			BASIC 2/50 PLUS
MECHANICAL MECCANICO	Ø45		
CHAMBERS CAMERE		n°	2
PIZZE PIZZE n°		n°	⌀ + ⌀
RAILS FOR GASTRONORM-GN PANS GUIDE PER TEGLIE GASTRONORM-GN			•
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	45 - 450
POWER I 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	17,4
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W D H	cm	**54,0** **50,0** **14,0**
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W D H	cm	85,0 68,0 63,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H	cm	97,0 77,0 75,0
NET WEIGHT I PESO NETTO		kg	87,0
GROSS WEIGHT I 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

DESIGNED FOR

Bars and food courts
Bar e piccoli ristori



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

Инновационный и компактный дизайн: экономьте место на кухне



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

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



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.

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, которым требуется современный продукт с ультрамодной эстетикой, простой в использовании и гарантирующий быстрое и точное время выпечки, не занимая слишком много места на кухне. Усовершенствованная, мощная и изготовленная из лучших компонентов печь Hideo впечатляет своим инновационным, компактным и очень элегантным дизайном.







MAX 320°

Working temperature up to 320 degrees

Température opérationnelle jusqu'à 320 degrés

Temperatura di esercizio fino a 320 gradi

Temperatura operacional hasta 320 grados

Betriebstemperatur bis zu 320 Grad

Рабочая температура до 320 градусов

Refractory stone hob

Plaque de cuisson en pierre réfractaire

Piano di cottura in pietra refrattaria

Superficie de cocción de piedra refractaria

Backfläche aus feuerfestem Stein

Под из огнеупорного камня

Rock wool insulation

Isolation en laine de roche évaporée

Isolamento in lana di roccia evaporata

Aislamiento en lana de roca evaporada

Isolierung aus verdampfter Mineralwolle

Изоляция из каменной ваты



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.

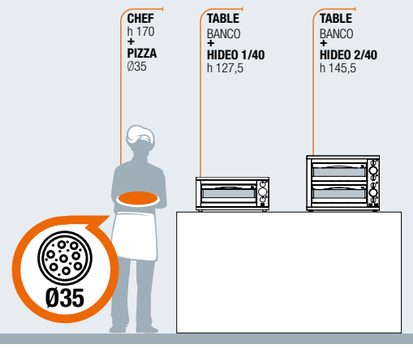
Der Ofen ist hervorragend ausgestattet: doppelter Thermostat, Backfläche aus feuerfestem Stein, serienmäßiges Thermometer, großes Sichtfenster.

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 отлично скомплектована: двойной термостат, под из огнеупорного камня, термометр, большое обзорное окно.

SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI





			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 I 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 D H	cm	**41,0** **36,0** **9,0**	**41,0** **36,0** **9,0**
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W D H	cm	59,5 50,0 28,5	59,5 50,0 46,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H	cm	67,0 60,0 34,0	67,0 60,0 51,0
NET WEIGHT I PESO NETTO		kg	30,0	38,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO		kg	32,0	44,0
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•

• **As standard** I Di serie ○ **Optional** I 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 accessoriabile con il supporto forno.

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 - это надежное, простое в использовании и невероятно функциональное устройство. Печь Basic разработана для обеспечения превосходных результатов выпечки, которые могут быть достигнуты путем калибровки двух различных рабочих температур для верхней и нижней частей по отдельности при значениях до 450 ° C. Прочная конструкция и интуитивно понятная панель управления обеспечивают оптимальную работу с долговечным, надежным и простым в обслуживании устройством. Может быть оснащена подставкой.

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

User-friendly control panel

Quadro comandi intuitivo

Intuitives Bedienfeld

Panneau de contrôle intuitif

Panel de mandos intuitivo

Интуитивно понятная панель управления



Solide, fonctionnel et durable

Solido, funzionale e durevole

Solide, funktionell und langlebig

Solide, fonctionnel et durable

Sólido, funcional y duradero

Прочность, функциональность и долговечность

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 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

With sheathed heating elements

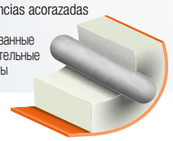
Resistenze corazzate

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

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



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

Внутренняя подсветка для постоянного контроля выпечки

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.

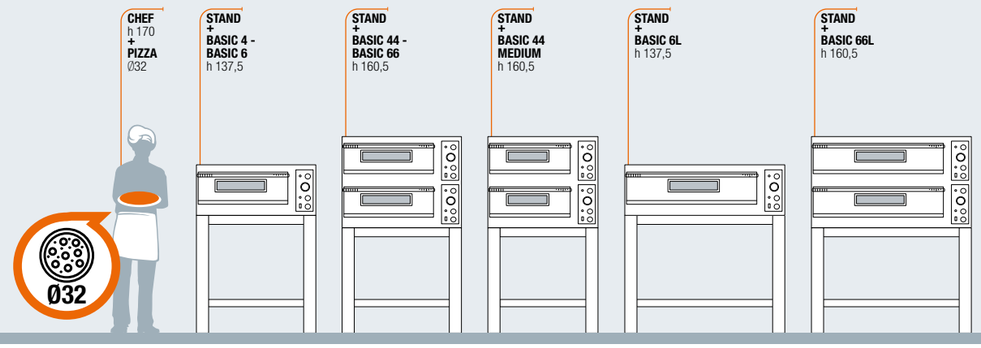
BASIC peut être équipé du support de four.

BASIC puede tener como accesorios el soporte del horno.

Печи BASIC могут быть дополнены подставкой.



SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI





MECHANICAL MECCANICO	Ø32		BASIC 4	BASIC 44	BASIC 44 MEDIUM
CHAMBERS CAMERE		n°	1	2	2
PIZZE PIZZE n°		n°			
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER I POTENZA		kW	4,7	9,4	9,4
TOP		W	2350x1	2350x2	2350x2
BOTTOM		W	2350x1	2350x2	2350x2
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE		volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE		Amp x phase	20,4	40,9	40,9
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE		Amp x phase	10,2	20,4	20,4
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W D H	cm	**66,0** **66,0** **14,0**	**66,0** **66,0** **14,0**	**66,0** **66,0** **14,0**
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W D H	cm	97,5 92,5 41,5	97,5 92,5 74,5	90,0 87,0 74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H	cm	102,0 102,0 57,0	102,0 102,0 90,0	102,0 102,0 90,0
NET WEIGHT I PESO NETTO		kg	75,0	122,0	117,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO		kg	88,0	136,0	131,0
DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE			○	○	○
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			○	○	○
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			•	•	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•	•

• **As standard** I Di serie ○ **Optional** I Optional



MECHANICAL MECCANICO	Ø32		BASIC 6	BASIC 66	BASIC 6L	BASIC 66L
CHAMBERS CAMERE		n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE n°		n°				
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER I 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 D H	cm	**66,0** **99,0** **14,0**	**66,0** **99,0** **14,0**	**99,0** **66,0** **14,0**	**99,0** **66,0** **14,0**
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W D H	cm	97,5 121,5 41,5	97,5 121,5 74,5	130,5 93,0 41,5	130,5 93,0 74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H	cm	102,0 127,0 57,0	102,0 127,0 90,0	144,0 106,0 57,0	144,0 106,0 90,0
NET WEIGHT I PESO NETTO		kg	100,0	181,0	115,0	196,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO		kg	115,0	197,0	130,0	212,0
DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE			○	○	○	○
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			○	○	○	○
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			•	•	•	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•	•	•

• **As standard** I Di serie ○ **Optional** I Optional

BASIC XL

ELECTRIC OVENS

MECHANICAL
MECCANICO

CHAMBERS
1 - 2
CAMERE

WORKING TEMPERATURE
MAX 450°
TEMPERATURA D'ESERCIZIO

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

User-friendly control panel

Quadro comandi intuitivo

Intuitives Bedienfeld

Panneau de contrôle intuitif

Panel de mandos intuitivo

Интуитивно понятная панель управления



Solide, fonctionnel et durable

Solido, funzionale e durevole

Solide, funktionell und langlebig

Solide, fonctionnel et durable

Sólido, funcional y duradero

Прочность, функциональность и долговечность

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

LARGER COOKING CHAMBER THAN THE BASIC MODEL
CAMERA DI COTTURA PIU GRANDE RISPETTO AL MODELLO BASIC

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.

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.

Печи Basic XL были разработаны таким образом, чтобы обеспечить превосходное приготовление пиццы, которое достигается путем раздельной калибровки двух различных рабочих температур сверху и снизу со значениями, достигающими 450°C. Прочный дизайн и интуитивно понятная панель управления позволяют работать в оптимальном режиме, обеспечивая долговечность, надежность и простоту обслуживания печей.

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



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

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

With sheathed heating elements

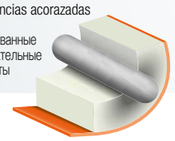
Resistenze corazzate

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

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



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

Внутренняя подсветка для постоянного контроля выпечки

ACCESSORIES FOR OVENS

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

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

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

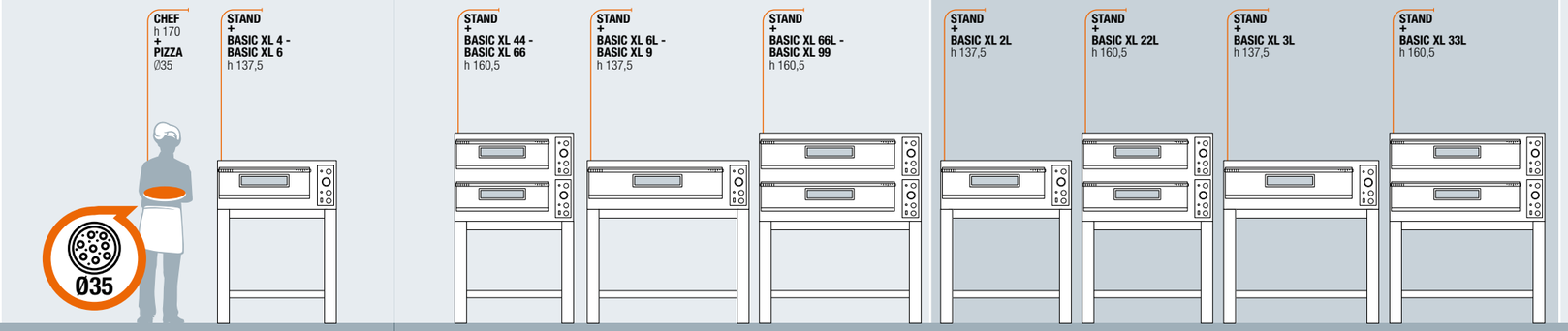
BASIC XL peut être équipé du support de four ou avec l'unité "étuve de fermentation".

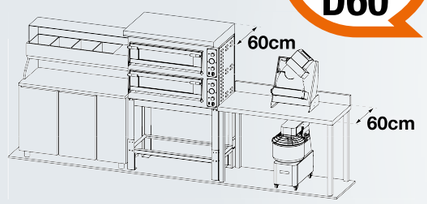
BASIC XL puede tener como accesorios el soporte del horno o la unidad "Celda de Leudado".

Печи BASIC XL могут быть дополнены подставкой или расстоечным шкафом.



SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI





D60

Depth 60 cm, suitable to stand on counters

Profondità 60 cm, adatto per appoggio su piani di lavoro

Tiefe 60 cm, geeignet für Tresen

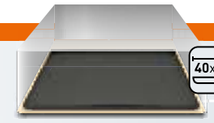
Profondeur 60 cm, approprié pour être soutenu sur plans de travail

Profundidad 60 cm, adecuado para apoyo sobre planes de trabajo

Глубина 60 см, может быть установлена на стол

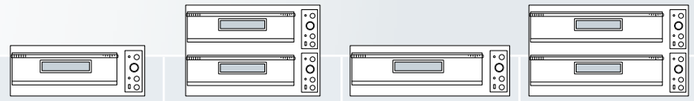


OPTIMIZED FOR



1 baking tray 40x60cm
1 teglia del formato 40x60cm





MECHANICAL MECCANICO		BASIC XL 2L	BASIC XL 22L	BASIC XL 3L	BASIC XL 33L
CHAMBERS CAMERE	n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE Ø35	n°	●●	●● + ●●	●●●	●●● + ●●●
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°	▭	▭+▭	▭	▭+▭
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER I 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	cm W D H	**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	cm W D H	110,0 60,0 41,5	110,0 60,0 74,5	130,5 60,0 41,5	130,5 60,0 74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	cm W D H	115,0 72,0 57,0	115,0 72,0 90,0	137,0 69,0 57,0	137,0 69,0 90,0
NET WEIGHT I PESO NETTO	kg	59,0	106,0	72,1	124,9
GROSS WEIGHT I PESO LORDO	kg	66,0	119,0	82,0	136,0
DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE		○	○	○	○
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		○	○	○	○
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		●	●	●	●
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		●	●	●	●
OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE		○	○	○	○

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



			BASIC XL 4	BASIC XL 44	BASIC XL 6	BASIC XL 66
MECHANICAL MECCANICO	Ø35					
CHAMBERS CAMERE		n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE		n°				
n°						
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER I 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 I PESO NETTO		kg	77,0	139,0	110,0	198,0
GROSS WEIGHT I 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			•	•	•	•
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** | Optional



			BASIC XL 6L	BASIC XL 66L	BASIC XL 9	BASIC XL 99
MECHANICAL MECCANICO	Ø35					
CHAMBERS CAMERE		n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE		n°				
n°						
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER I 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	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	136,0	136,0	136,0	136,0
	D		95,5	95,5	131,5	131,5
	H		41,5	74,5	41,5	74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W	cm	144,0	144,0	144,0	144,0
	D		106,0	106,0	142,0	142,0
	H		57,0	90,0	57,0	90,0
NET WEIGHT I PESO NETTO		kg	118,0	176,0	156,0	269,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO		kg	136,0	197,0	176,0	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 o **Optional** | Optional

PLUS XL

ELECTRIC OVENS

MECHANICAL
MECCANICO

CHAMBERS
1 - 2
CAMERE

MAX 450° WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO



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

Дизайн дополнен небольшим вытяжным зонтом, который придает дополнительную элегантность



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

Съемная стеклянная дверца для лучшей очистки

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

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. Plux 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.

Der Elektrobackofen Plus XL von Prismafood ist ein robustes Gerät mit präzisem 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 Plus XL - это надежное оборудование с приятным дизайном, простое в использовании и невероятно функциональное благодаря съемному стеклу в дверце для лучшей очистки. Plux XL гарантирует отличное качество приготовления и исключительную прочность в течение продолжительного времени. Plus XL разработаны таким образом, чтобы обеспечить превосходное приготовление пиццы, чего можно добиться путем раздельной калибровки двух различных рабочих температур для верхней и нижней частей, при этом температура достигает 450 ° C.

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



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

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

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

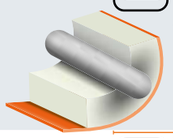
Sono impiegate tre resistenze corazzate nella platea e tre nel cielo

3 Obene und 3 Untern 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

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



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

Внутренняя подсветка для постоянного контроля выпечки

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".

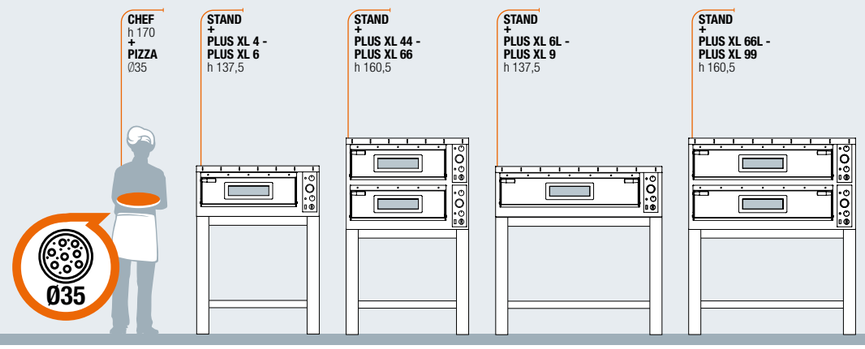
PLUS XL puede tener como accesorios el soporte del horno o la unidad “Celda de Leudado”.

PLUS XL могут быть дополнены подставкой или расстоечным шкафом.



SIZE COMPARISON

CONFRONTO DIMENSIONI







			PLUS XL 4	PLUS XL 44	PLUS XL 6	PLUS XL 66
MECHANICAL MECCANICO	Ø35					
CHAMBERS CAMERE		n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE	n°	n°		+		+
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER I 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 I PESO NETTO		kg	85,0	162,0	115,0	203,0
GROSS WEIGHT I 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

			PLUS XL 6L	PLUS XL 66L	PLUS XL 9	PLUS XL 99
MECHANICAL MECCANICO	Ø35					
CHAMBERS CAMERE		n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE	n°	n°		+		+
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER I 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 I PESO NETTO		kg	118,0	211,0	170,0	269,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO		kg	136,0	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** I Di serie o **Optional** I Optional

SUPERIOR XL GLASS

ELECTRIC OVENS

MECHANICAL
MECCANICO

CHAMBERS
1 - 2
CAMERE

WORKING TEMPERATURE
MAX 450°
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 cappetta 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

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

Элегантный дизайн дополнен небольшим вытяжным зонтом



Equipped with smoke exit knob

Dotato di manopola per scarico fumi

Ausgestattet mit einem Drehknopf für die Dampfabführung

Équipé d'une manette pour l'évacuation des fumées

Provisto de empuñadura para descarga de humos

Оснащена рукояткой для выпускания пара

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 Dampfabführung 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 оптимальные результаты выпечки благодаря своим превосходным техническим характеристикам. Печь оснащена специальным термостойким уплотнением для оптимальной изоляции, огнеупорным подом, изоляцией из каменной ваты, армированной резьбой, ручкой из нержавеющей стали и поворотной ручкой для выпуска пара. Дверь с двойным стеклом имеет толщину 4 см. Печи Superior XL Glass изготовлен из нержавеющей стали и предварительно окрашенного листового металла. Продуманный дизайн с верхним вытяжным зонтом.

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 рециркуляции тепла в камере





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

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 в двери для лучшей изоляции

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

With sheathed heating elements

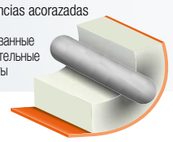
Resistenze corazzate

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

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



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

Внутренняя подсветка для постоянного контроля выпечки

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.

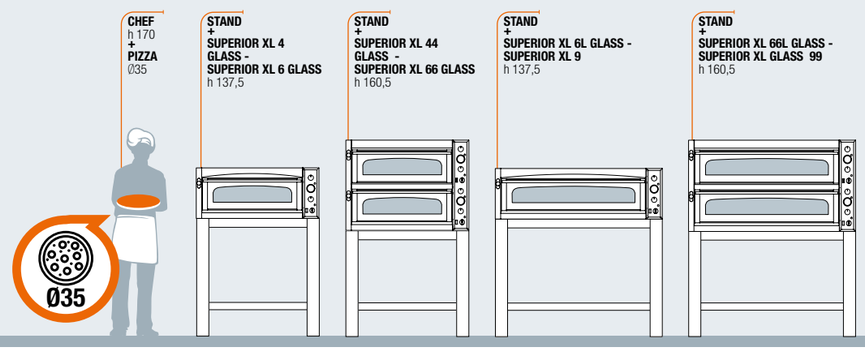
SUPERIOR XL GLASS peut être équipé du support de four ou avec l'unité "étuve de fermentation".

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

Печи SUPERIOR XL GLASS можно дополнить подставкой или расстоечным шкафом.



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

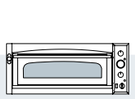
Las medidas internas son las mismas para TR, salvo para Superior XL Glass

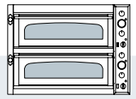
Внутренние размеры одинаковые для TR, за исключением Superior XL Glass

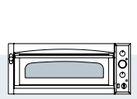
(W. -3 cm width / D. -1,5 cm)

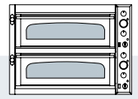








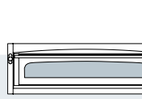


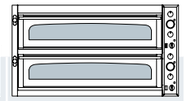


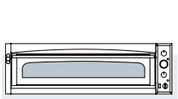
			SUPERIOR XL 4 GLASS	SUPERIOR XL 44 GLASS	SUPERIOR XL 6 GLASS	SUPERIOR XL 66 GLASS
MECHANICAL MECCANICO	Ø35					
CHAMBERS CAMERE		n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE		n°				
		n°		+		+
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER I POTENZA		kW	6,0	12,0	9,0	18,0
TOP		W	1000x3	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 I PESO NETTO		kg	85,4	154,4	115,0	205,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO		kg	98,5	168,8	130,0	213,0
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

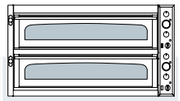
• **As standard** I Di serie o **Optional** I Optional











			SUPERIOR XL 6L GLASS	SUPERIOR XL 66L GLASS	SUPERIOR XL 9 GLASS	SUPERIOR XL 99 GLASS
MECHANICAL MECCANICO	Ø35					
CHAMBERS CAMERE		n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE		n°				
		n°		+		+
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER I 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	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	136,0	136,0	136,0	136,0
	D		94,0	94,0	130,0	130,0
	H		41,5	74,5	41,5	74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W	cm	144,0	144,0	142,0	142,0
	D		106,0	106,0	144,0	144,0
	H		57,0	90,0	57,0	90,0
NET WEIGHT I PESO NETTO		kg	119,8	218,0	170,0	280,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO		kg	138,0	239,0	190,0	311,0
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** I Di serie o **Optional** I Optional

TRAYS

ELECTRIC OVENS

prismafood solutions

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

TRAYS



TRAYS GLASS



TRAYS DOUBLE GLASS





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 подходят для использования кондитерских противней, универсальны в оснащении с пирогенератором

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

W4

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 стеклом для лучшей теплоизоляции

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.

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 самых специфических требований к выпечке. Печи многофункциональны благодаря дополнительному пирогенератору и идеально подходят для выпечки на противнях. Печи Trays доступны в двух вариантах по внутренней высоте камеры, с большой стеклянной дверцей для лучшей теплоизоляции.

TRAYS

ELECTRIC OVENS

MECHANICAL
MECCANICO

CHAMBERS
1 - 2
CAMERE

WORKING TEMPERATURE
MAX 450°
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.

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 Trays обеспечивают максимальную гибкость практически под любые запросы клиентов, позволяя вмещать от двух до десяти противней размерами 40 x 60 см. Благодаря своим техническим характеристикам они представляют собой первоклассное решение для покупателей, которым требуется многоцелевое оборудование. При необходимости можно добавить опцию парогенератора.

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

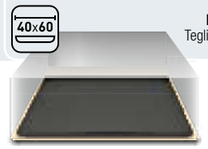
Erhältlich mit Dampfgarer für den verschiedene Zwecke

Disponible avec générateur de vapeur pour une utilisation multifonctionnelle

Disponible con generador de vapor para un uso multifuncional

Опция парогенератора для многофункционального 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

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

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

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





IDEAL FOR BAKING IN A PAN

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

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

Под из огнеупорного камня

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

Внутренняя подсветка для постоянного контроля выпечки



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

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

Опция парогенератора для многофункционального использования



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".

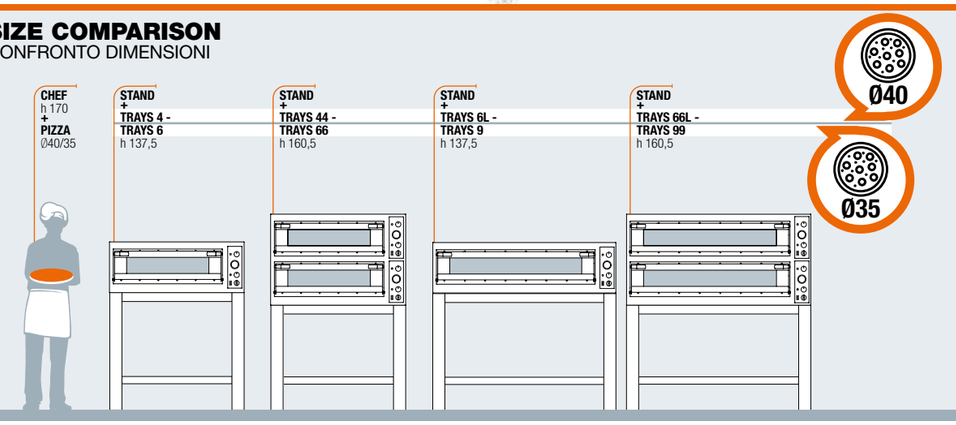
TRAYS puede tener como accesorios el soporte del horno o la unidad “Celda de Leudado”.

Печи TRAYS могут быть дополнены подставкой или расстоечным шкафом.



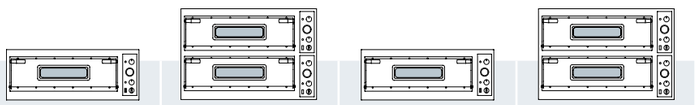
SIZE COMPARISON

CONFRONTO DIMENSIONI









		TRAYS 4	TRAYS 44	TRAYS 6	TRAYS 66
MECHANICAL MECCANICO			Ø40		Ø35
CHAMBERS CAMERE	n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE	n°				
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°				
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER I 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	**84,0**	**84,0**	**108,0**	**108,0**
	H	**17,5**	**17,5**	**17,5**	**17,5**
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm	110,0	110,0	110,0	110,0
	D	108,0	108,0	132,0	132,0
	H	41,5	74,5	41,5	74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	116,0	116,0	119,0	119,0
	D	116,0	116,0	143,0	143,0
	H	57,0	90,0	57,0	90,0
NET WEIGHT I PESO NETTO	kg	98,0	154,0	123,0	220,0
GROSS WEIGHT I 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	-

• **As standard** | Di serie o **Optional** | Optional

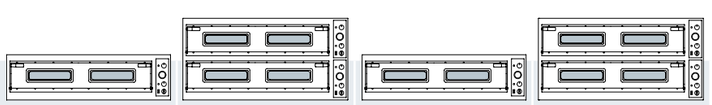




OPTIMIZED FOR

Baking tray 40x60cm
Teglia del formato 40x60cm





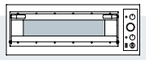
		TRAYS 6L	TRAYS 66L	TRAYS 9	TRAYS 99
MECHANICAL MECCANICO			Ø40		Ø35
CHAMBERS CAMERE	n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE	n°				
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°				
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER I POTENZA	kW	10,2	20,4	15,3	30,6
TOP	W	1700x3	1700x6	2550x3	2550x6
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	**84,0**	**84,0**	**108,0**	**108,0**
	H	**17,5**	**17,5**	**17,5**	**17,5**
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm	150,0	150,0	150,0	150,0
	D	108,0	108,0	132,0	132,0
	H	41,5	74,5	41,5	74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	154,0	154,0	158,0	158,0
	D	114,0	114,0	142,0	142,0
	H	57,0	90,0	57,0	90,0
NET WEIGHT I PESO NETTO	kg	127,0	225,0	178,0	307,0
GROSS WEIGHT I 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	-

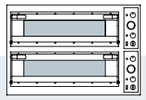
• **As standard** | Di serie o **Optional** | Optional

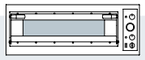


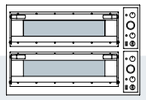












MECHANICAL MECCANICO		TRAYS 4 GLASS	TRAYS 44 GLASS	TRAYS 6 GLASS	TRAYS 66 GLASS
		Ø40		Ø35	
CHAMBERS CAMERE	n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE	n°				
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°				
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER I POTENZA	kW	6,9	13,8	10,2	20,4
TOP	W	1150x3	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 / D / H cm	**82,0 / 84,0 / 17,5**	**82,0 / 84,0 / 17,5**	**82,0 / 108,0 / 17,5**	**82,0 / 108,0 / 17,5**
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W / D / H cm	110,0 / 108,0 / 41,5	110,0 / 108,0 / 74,5	110,0 / 132,0 / 41,5	110,0 / 132,0 / 74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W / D / H cm	115,0 / 115,0 / 57,0	115,0 / 115,0 / 90,0	118,0 / 142,0 / 57,0	118,0 / 142,0 / 90,0
NET WEIGHT I PESO NETTO	kg	98,0	172,0	123,0	220,0
GROSS WEIGHT I 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	-

• **As standard** | Di serie o **Optional** | Optional



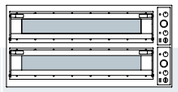
OPTIMIZED FOR

Baking tray 40x60cm
Teglia del formato 40x60cm

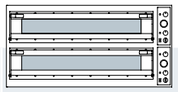












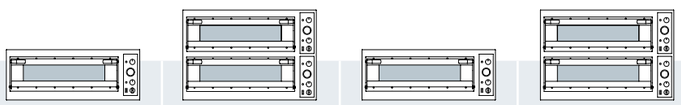
MECHANICAL MECCANICO		TRAYS 6L GLASS	TRAYS 66L GLASS	TRAYS 9 GLASS	TRAYS 99 GLASS
		Ø40		Ø35	
CHAMBERS CAMERE	n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE	n°				
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°				
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER I POTENZA	kW	10,2	20,4	15,3	30,6
TOP	W	1700x3	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 / D / H cm	**123,0 / 84,0 / 17,5**	**123,0 / 84,0 / 17,5**	**123,0 / 108,0 / 17,5**	**123,0 / 108,0 / 17,5**
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W / D / H cm	150,0 / 108,0 / 41,5	150,0 / 108,0 / 74,5	150,0 / 132,0 / 41,5	150,0 / 132,0 / 74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W / D / H cm	154,0 / 114,0 / 57,0	154,0 / 114,0 / 90,0	158,0 / 142,0 / 57,0	158,0 / 142,0 / 90,0
NET WEIGHT I PESO NETTO	kg	127,0	225,0	178,0	307,0
GROSS WEIGHT I 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	-

• **As standard** | Di serie o **Optional** | Optional









			TRAYS 4 D-GLASS	TRAYS 44 D-GLASS	TRAYS 6 D-GLASS	TRAYS 66 D-GLASS
MECHANICAL MECCANICO			Ø40		Ø35	
CHAMBERS CAMERE		n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE	n°	n°				
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60		n°				
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER I 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 D H	cm	**82,0** **84,0** **17,5**	**82,0** **84,0** **17,5**	**82,0** **108,0** **17,5**	**82,0** **108,0** **17,5**
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W D H	cm	110,0 108,0 41,5	110,0 108,0 74,5	110,0 132,0 41,5	110,0 132,0 74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H	cm	115,0 115,0 57,0	115,0 115,0 90,0	118,0 142,0 57,0	118,0 142,0 90,0
NET WEIGHT I PESO NETTO		kg	98,0	172,0	123,0	220,0
GROSS WEIGHT I 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	-

• **As standard** | Di serie o **Optional** | Optional

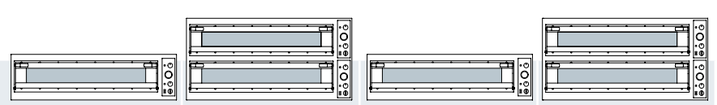


OPTIMIZED FOR

Baking tray 40x60cm
Teglia del formato 40x60cm







			TRAYS 6L D-GLASS	TRAYS 66L D-GLASS	TRAYS 9 D-GLASS	TRAYS 99 D-GLASS
MECHANICAL MECCANICO			Ø40		Ø35	
CHAMBERS CAMERE		n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE	n°	n°				
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60		n°				
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER I 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 D H	cm	**123,0** **84,0** **17,5**	**123,0** **84,0** **17,5**	**123,0** **108,0** **17,5**	**123,0** **108,0** **17,5**
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W D H	cm	150,0 108,0 41,5	150,0 108,0 74,5	150,0 132,0 41,5	150,0 132,0 74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H	cm	154,0 114,0 57,0	154,0 114,0 90,0	158,0 142,0 57,0	158,0 142,0 90,0
NET WEIGHT I PESO NETTO		kg	127,0	225,0	178,0	307,0
GROSS WEIGHT I 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	-

• **As standard** | Di serie o **Optional** | Optional

TRAYS ALTO

ELECTRIC OVENS | **MECHANICAL** MECCANICO | **CHAMBER** CAMERA | MAX 450° **WORKING TEMPERATURE** TEMPERATURA D'ESERCIZIO





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 generador de vapor para un uso multifuncional

Опция парогенератора для многофункционального использования

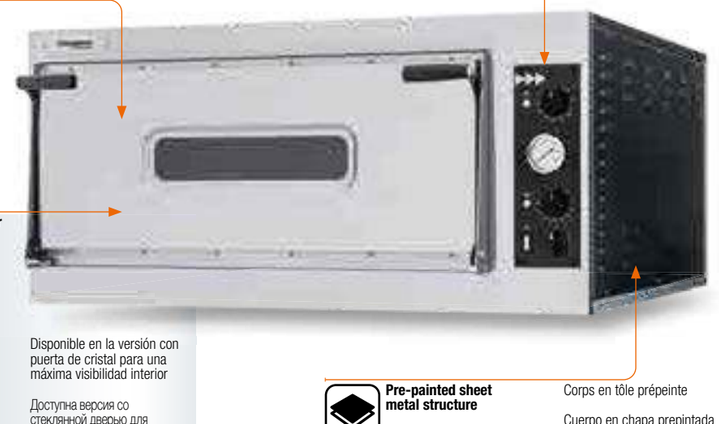
OPTIMIZED FOR



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 la versión con puerta de cristal para una máxima visibilidad interior

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

Доступна версия со стеклянной дверью для максимального внутреннего обзора



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

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.

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 серии Trays Alto - это непревзойденная гибкость в ассортименте Prismafood. Стандартные технические характеристики в сочетании с опцией парогенератора делают эти печи высококачественным решением для клиентов, которым нужен универсальный продукт. Данная линейка оснащена камерой на 9,5 см выше, чем у других моделей (общая высота 27 см), что позволяет выпекать более крупные хлебобулочные изделия.

With sheathed heating elements

Resistenze corazzate

Gepanzerte Widerstände

Résistances cuirassées

Resistencias acorazadas

Армированные нагревательные элементы





INCREASED HEIGHT COOKING CHAMBER
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 просторную камеру, отлично подходящую для приготовления даже хлебобулочных изделий.

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

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

Disponible con generador de vapor para un uso multifuncional

Парогенератор доступен для многофункционального 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.

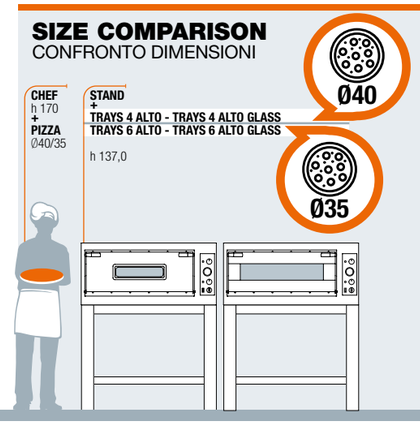
Peut être équipé du support de four ou avec l'unité "étuve de fermentation".

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

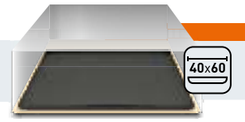
Может комплектоваться подставкой или расстоечной камерой.



SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI







OPTIMIZED FOR

Baking tray 40x60cm
Teglia del formato 40x60cm





			TRAYS 4 ALTO	TRAYS 4 ALTO GLASS	TRAYS 6 ALTO	TRAYS 6 ALTO GLASS
MECHANICAL MECCANICO			Ø40		Ø35	
CHAMBERS CAMERE			1	1	1	1
PIZZE PIZZE		n°				
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60		n°				
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER I 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 I PESO NETTO		kg	108,0	108,0	133,0	133,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO		kg	124,0	124,0	155,0	155,0
DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE			○	○	○	○
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			○	○	○	○
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			•	•	•	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•	•	•
OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE			○	○	○	○
STEAM GENERATOR VAPORIERA			○	○	○	○

• **As standard** I Di serie ○ **Optional** I Optional

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 offers 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 è altamente efficiente, riducendo al minimo gli sprechi di gas. Gas offre una grande qualità costruttiva per lavorare a lungo con il massimo della efficienza.

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.

Газовые печи для пиццы гарантируют однородное приготовление благодаря равномерному распределения тепла внутри камеры. Эффективные горелки, теплоизоляция и системы контроля температуры делают печи высокопроизводительными, сводя к минимуму потери газа. Газовые печи отличаются высоким качеством сборки, обеспечивающим длительную работу с максимальной эффективностью.

DESIGNED FOR

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

100% safety system

Sicuro e privo di rischi

Sicher und risikofrei

Sûr et sans danger

Seguro y libre de riesgos

100% система безопасности

Stainless steel front

Frontale in acciaio inox

Front aus rostfreiem Stahl

Façade en acier inoxydable

Frente de acero inoxidable

Передняя панель
из нержавеющей стали



Intuitive control panel and user-friendly interface

Pannello di controllo intuitivo e interfaccia user-friendly

Intuitives Bedienfeld und benutzerfreundliche Schnittstelle

Panneau de commande intuitif et interface facile à utiliser

Panel de control intuitivo e interfaz fácil de usar

Интуитивно понятная панель управления и удобный интерфейс

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

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 (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 GLP (butano o propano)
При заказе указать тип газа: метан или сжиженный нефтяной газ (бутан или пропан

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

Внутренняя подсветка для постоянного контроля выпечки



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



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.

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

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.

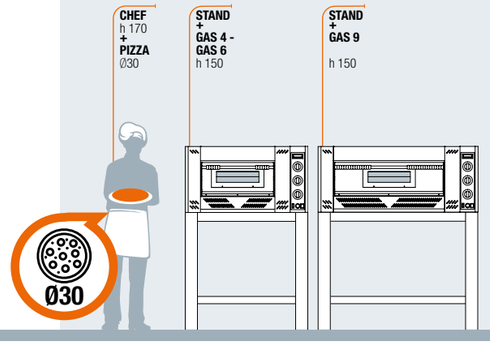
GAS peut être équipé du support de four.

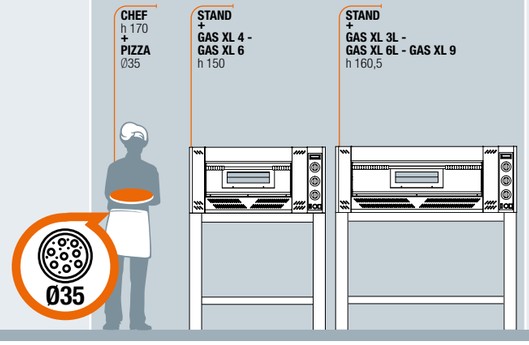
GAS puede tener como accesorios el soporte del horno.

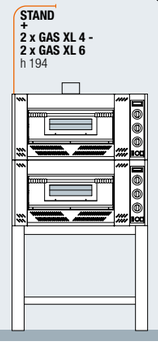
Печи GAS могут быть дополнены подставками.



SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI







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

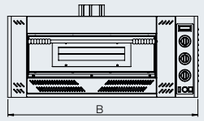
Tutti i forni GAS sono sovrapponibili fino a due camere dello stesso modello

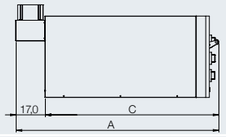
Alle GAS-Öfen sind stapelbar mit bis zu zwei Kammern des gleichen Modells

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

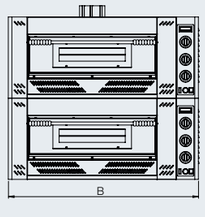
Todos los hornos de GAS son apilables hasta dos cámaras del mismo modelo

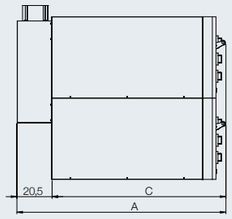
Печи GAS можно штабелировать по 2 камеры одной модели в высоту





OVEN MODEL MODELLO FORNO	cm **DIMENSIONS** 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 **DIMENSIONS** 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



Chimney connection for stackable ovens
OPTIONAL
Raccordo per forni a gas da sovrapporre
Kaminanschluss für Aufsatzgasöfen
Raccord pour fours à gaz à super poser
Empalme para hornos de gas apilables
Подключение дымохода для штабелируемых печей

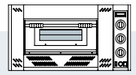


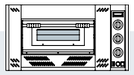
Windproof chimney
OPTIONAL
Camino antivento
Winddichter Kamin
Cheminée antivent
Chimenea antiviento
Ветрозащитный дымоход

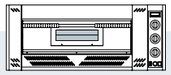


Specify methane gas or LPG (butane or propane)
Specificare tipo di gas: metano o GPL (butano o propano)
An der Bestellung muß man entweder Methan oder Flüssiggas gas (Butan oder Propan) genau angeben
Spécifier le type de gaz: méthane ou Gaz de Pétrole Liquéfié (butane or propane)
Especifique el tipo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





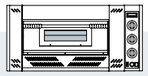


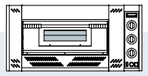


			GAS 4	GAS 6	GAS 9
MECHANICAL MECCANICO	Ø30				
CHAMBERS CAMERE		n°	1	1	1
PIZZE PIZZE n°		n°			
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	0 - 450	0 - 450	0 - 450
POWER I POTENZA		kW	16,1	21,5	27,0
		BTU/hr	55000	73000	92000
		kcal/h	13800	18500	23200
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE		volt	230	230	230
GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS		kg/h	1,262 (G 30/31)	1,696 (G 30/31)	2,129 (G 30/31)
		m^3/h	1,693 (G 20)	2,275 (G 20)	2,852 (G 20)
		m^3/h	1,693 (G 25)	2,275 (G 25)	2,852 (G 25)
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W D H	cm	**61,0** **60,0** **15,0**	**61,0** **90,0** **15,0**	**91,0** **90,0** **15,0**
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W D H	cm	100,0 106,0 54,0	100,0 136,0 54,0	130,0 136,0 54,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H	cm	104,0 94,0 60,0	104,0 125,0 60,0	138,0 125,0 60,0
NET WEIGHT I PESO NETTO		kg	96,0	123,0	156,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO		kg	108,0	138,0	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 XL 4	GAS XL 6
MECHANICAL MECCANICO	Ø35			
CHAMBERS CAMERE		n°	1	1
PIZZE PIZZE n°		n°		
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	0 - 450	0 - 450
POWER I POTENZA		kW	18,0	23,0
		BTU/hr	61000	78000
		kcal/h	15500	19800
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE		volt	230	230
GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS		kg/h	1,432 (G 30/31)	1,933 (G 30/31)
		m³/h	1,954 (G 20)	2,725 (G 20)
		m³/h	2,491 (G 25)	3,149 (G 25)
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE		W cm	72,0	72,0
		D	72,0	108,0
		H	15,0	15,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE		W cm	111,0	111,0
		D	118,0	154,0
		H	54,0	54,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO		W cm	116,0	119,0
		D	116,0	143,0
		H	60,0	60,0
NET WEIGHT I PESO NETTO		kg	113,0	145,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO		kg	127,0	162,0
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			o	o
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			o	o
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•
WINDPROOF CHIMNEY CAMINO ANTIVENTO			o	o
CHIMNEY CONNECTION FOR STACKABLE OVENS RACCORDO PER FORNI A GAS DA SOVRAPPORRE			o	o

• **As standard** I Di serie o **Optional** I 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)
Especifique el tipo de gas: metano o GLP (butano o propano)
При заказе указать тип газа: метан или сжиженный нефтяной газ (бутан или пропан





			GAS XL 3L	GAS XL 6L	GAS XL 9
MECHANICAL MECCANICO	Ø35				
CHAMBERS CAMERE		n°	1	1	1
PIZZE PIZZE n°		n°			
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	0 - 450	0 - 450	0 - 450
POWER I 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 I PESO NETTO		kg	89,0	150,0	184,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO		kg	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

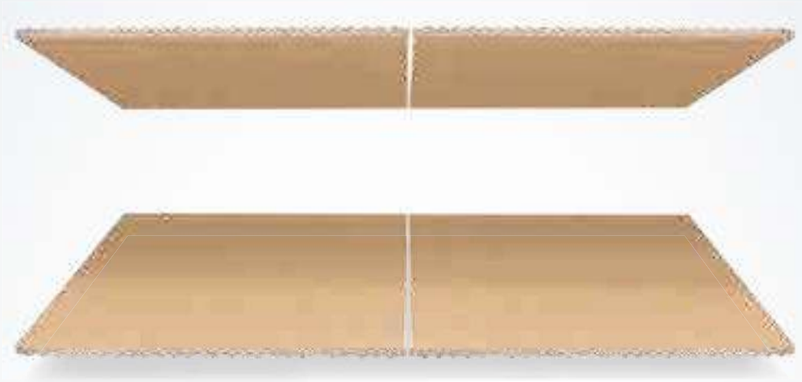
• **As standard** I Di serie o **Optional** I Optional

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 может быть оснащено вторым огнеупорным камнем, размещенным в верхней части камеры для большей равномерности выпечки и термостойкости.

DESIGNED FOR
BASIC - BASIC XL - PLUS XL - SUPERIOR XL

BASIC P. 24

OVEN MODEL MODELLO FORNO	REFRACTORY STONES MODEL MODELLO REFRATTARI	CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONI CAMERA cm W	D	H	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	1
BASIC **6L**	**MOD 6L R**	99,0	66,0	14,0	1
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	2
BASIC **66L**	**MOD 66L R**	99,0	66,0	14,0	2

BASIC XL P. 30 PLUS XL P. 38 SUPERIOR XL P. 44

OVEN MODEL MODELLO FORNO	REFRACTORY STONES MODEL MODELLO REFRATTARI	CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONI CAMERA cm W	D	H	CHAMBERS CAMERE 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 огнеупорные печи можно штабелировать не более чем в 2 яруса по высоте

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 огнеупорных печей расстоечные шкафы не предусмотрены

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 esta disponible para los modelos Totalmente Refractario

Парогенератор недоступен для полностью огнеупорных моделей



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 выпечки и температуры в камере внутренние стенки печей могут быть полностью выполнены из огнеупорного камня.

DESIGNED FOR
BASIC - BASIC XL - PLUS XL - SUPERIOR XL

BASIC XL P. 30 **PLUS XL** P. 38 **SUPERIOR XL** P. 44

OVEN MODEL / MODELLO FORNO	REFRACTORY STONES MODEL / MODELLO REFRATTARI	CHAMBER DIMENSIONS / DIMENSIONI CAMERA W (cm)	D (cm)	H (cm)	CHAMBERS / CAMERE 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 cm ширина, -1,5 cm глубина)

TRAYS P. 52

OVEN MODEL / MODELLO FORNO	REFRACTORY STONES MODEL / MODELLO REFRATTARI	CHAMBER DIMENSIONS / DIMENSIONI CAMERA W (cm)	D (cm)	H (cm)	CHAMBERS / CAMERE 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
Полностью огнеупорные камеры недоступны для печей TRAYS ALTO

PROVING CHAMBERS

ACCESSORIES FOR OVEN

MECHANICAL
MECCANICO

WORKING TEMPERATURA
TEMPERATURA D'ESERCIZIO
MAX 60°





OPTIMIZED FOR

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 осмотра внутренней части камеры



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



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

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

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.

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.

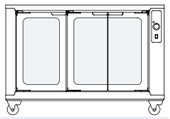


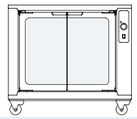


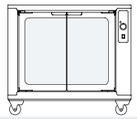
OPTIMIZED FOR



Baking tray 40x60cm
Teglia del formato 40x60cm





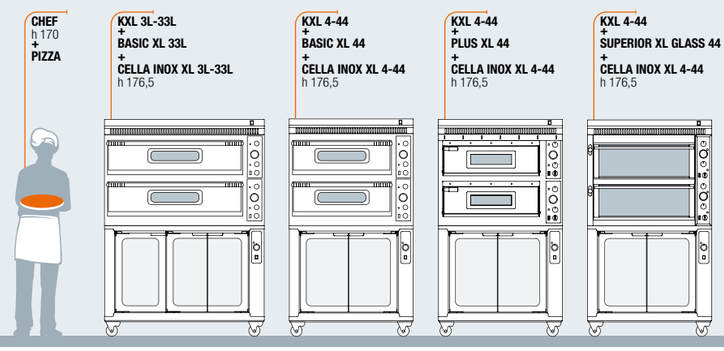


OVEN MODEL MODELLO FORNO			BASIC XL **3L** BASIC XL **33L**	BASIC XL **4** - BASIC XL **44** PLUS XL **4** - PLUS XL **44** SUPERIOR XL **4** SUPERIOR XL **44**	BASIC XL **4** - BASIC XL **44** PLUS XL **4** - PLUS XL **44** SUPERIOR XL **4** SUPERIOR XL **44**
PROVING CHAMBERS MODEL MODELLO CELLA DI LIEVITAZIONE			**CELLA INOX XL 3L-33L**	**CELLA INOX XL 4-44**	**CELLA INOX XL 6-66**
40x60 **LOAD CAPACITY** CAPACITÀ DI CARICO		n°	6 TRAYS	12 TRAYS	12 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 I POTENZA		kW	2,0	2,0	2,0
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE		volt	230	230	230
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W D H	cm	130,5 49,0 90,0	100,0 84,5 90,0	100,0 120,5 90,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H	cm	138,0 70,0 104,0	103,0 103,0 104,0	104,0 139,0 104,0
NET WEIGHT I PESO NETTO		kg	73,0	73,0	88,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO		kg	81,0	81,0	98,0
H_2O **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

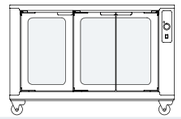
CELLE DI LIEVITAZIONE ABBINABILI A FORNI XL

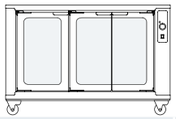




DESIGNED FOR

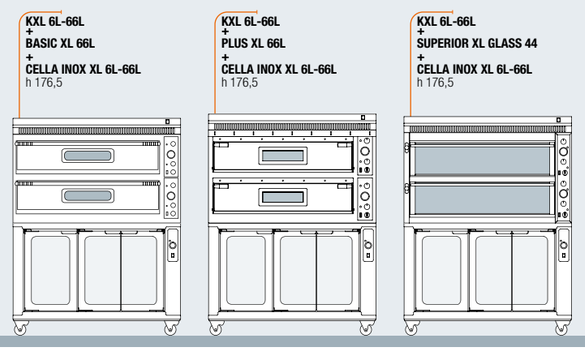
BASIC XL - PLUS XL - SUPERIOR XL -





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**
40x60 **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 I 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 I PESO NETTO		kg	95,0	114,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO		kg	107,0	133,0
H_2O **WATER TRAY** VASCHETTA PER L'ACQUA			•	•
CASTORS SET SET DI RUOTE			•	•

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

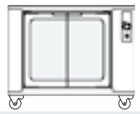




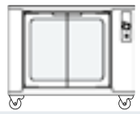
OPTIMIZED FOR



Baking tray 40x60cm
Teglia del formato 40x60cm







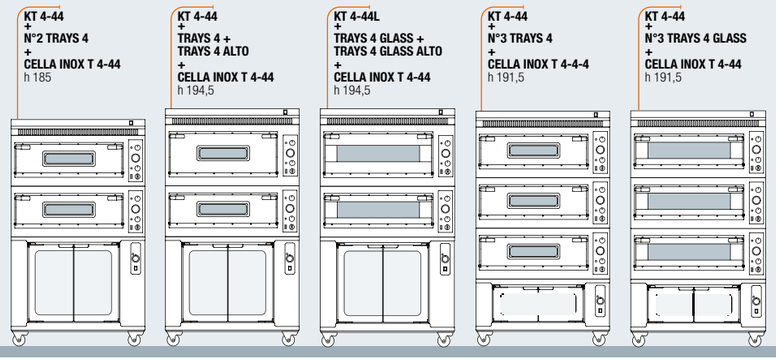


OVEN MODEL MODELLO FORNO	TRAYS **4** - TRAYS **44** TRAYS **4** GLASS - TRAYS **44** GLASS TRAYS **4** ALTO TRAYS **4** ALTO GLASS	TRAYS **4** TRAYS **4** GLASS TRAYS **4** ALTO TRAYS **4** ALTO GLASS	TRAYS **6** - TRAYS **66** TRAYS **6** GLASS - TRAYS **66** GLASS TRAYS **6** ALTO TRAYS **6** ALTO 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 I POTENZA — kW	2,0	2,0	2,0	2,0
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE — volt	230	230	230	230
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE — cm	W 110,0 D 96,5 H 90,0	W 110,0 D 96,5 H 55,0	W 110,0 D 120,5 H 90,0	W 110,0 D 120,5 H 55,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO — cm	W 113,0 D 113,0 H 104,0	W 113,0 D 113,0 H 69,0	W 116,0 D 140,0 H 104,0	W 116,0 D 140,0 H 69,0
NET WEIGHT I PESO NETTO — kg	82,0	62,0	62,0	70,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO — kg	93,0	72,0	72,0	84,0
WATER TRAY VASCHETTA PER L'ACQUA	•	•	•	•
CASTORS SET SET DI RUOTE	•	•	•	•

• **As standard** I Di serie ○ **Optional** I Optional

PROVING CHAMBERS CAN BE COMBINED WITH OVENS

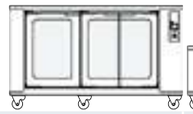
CELLE DI LIEVITAZIONE ABBINABILI AI FORNI

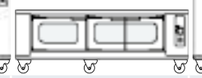


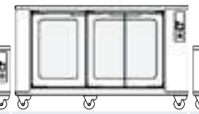
DESIGNED FOR

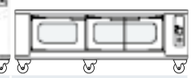
TRAYS - TRAYS GLASS -
TRAYS ALTO - TRAYS ALTO GLASS -





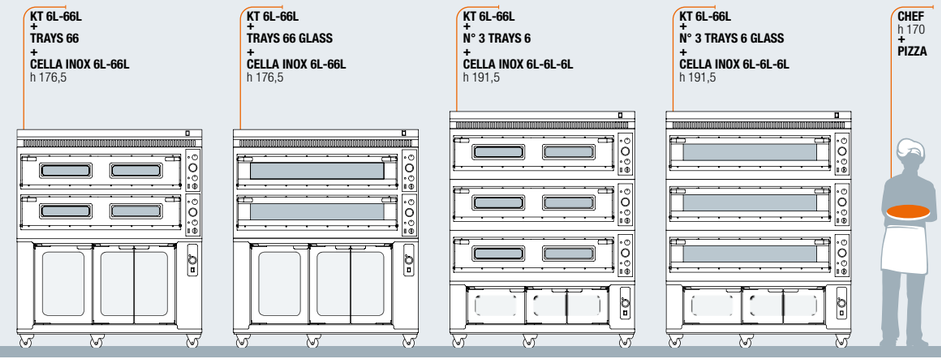






OVEN MODEL MODELLO FORNO	TRAYS **6L** - TRAYS **66L** TRAYS **6L** GLASS TRAYS **66L** GLASS	TRAYS **6L** TRAYS **6L** GLASS	TRAYS **9** - TRAYS **99** TRAYS **9** GLASS TRAYS **99** GLASS	TRAYS **9** TRAYS **9** GLASS
PROVING CHAMBERS MODEL MODELLO CELLA DI LIEVITAZIONE	**CELLA INOX T 6L-66L**	**CELLA 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 I POTENZA — kW	2,0	2,0	2,0	2,0
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE — volt	230	230	230	230
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE — cm	W 150,0 D 96,5 H 90,0	W 150,0 D 96,5 H 55,0	W 150,0 D 120,5 H 90,0	W 150,0 D 120,5 H 55,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO — cm	W 153,0 D 113,0 H 104,0	W 153,0 D 113,0 H 69,0	W 156,0 D 140,0 H 104,0	W 156,0 D 140,0 H 69,0
NET WEIGHT I PESO NETTO — kg	107,0	86,0	120,0	92,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO — kg	121,0	99,0	140,0	110,0
WATER TRAY VASCHETTA PER L'ACQUA	•	•	•	•
CASTORS SET SET DI RUOTE	•	•	•	•

• **As standard** I Di serie ○ **Optional** I Optional



STAND

ACCESSORIES FOR OVEN



Second shelf
Secondo ripiano
OPTIONAL
Zweite Ablage
Deuxième étagère
Segundo estante
Вторая полка



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



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

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

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.

DESIGNED FOR
SMALL BASIC - BASIC - BASIC XL - PLUS XL - SUPERIOR XL - TRAYS - TRAYS GLASS - GAS -

BASIC P. 24

OVEN MODEL / MODELLO FORNO	STAND MODEL / MODELLO SUPPORTO	W	D	H	NET WEIGHT / PESO NETTO kg	PAINTED IRON / FERRO VERNICIATO	4 CASTORS SET / SET DI 4 RUOTE
			DIMENSIONI cm				
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	H	NET WEIGHT / PESO NETTO kg	PAINTED IRON / FERRO VERNICIATO	4 CASTORS SET / SET DI 4 RUOTE
			DIMENSIONI cm				
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** | Optional

TRAYS P. 52

TRAYS ALTO P. 62

OVEN MODEL MODELLO FORNO	STAND MODEL MODELLO SUPPORTO	W	D	H	NET WEIGHT PESO NETTO	PAINTED IRON FERRO VERNICIATO	4 CASTORS SET SET DI 4 RUOTE
			DIMENSIONI 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

DESIGNED FOR

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

GAS P. 66

OVEN MODEL MODELLO FORNO	STAND MODEL MODELLO SUPPORTO	W	D	H	NET WEIGHT PESO NETTO	PAINTED IRON FERRO VERNICIATO	4 CASTORS SET SET DI 4 RUOTE
			DIMENSIONI cm		kg		
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** | Optional

GAS XL P. 66

OVEN MODEL MODELLO FORNO	STAND MODEL MODELLO SUPPORTO	W	D	H	NET WEIGHT PESO NETTO	PAINTED IRON FERRO VERNICIATO	4 CASTORS SET SET DI 4 RUOTE
			DIMENSIONI cm		kg		
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** | Optional

HOOD K

ACCESSORIES FOR OVEN

MECHANICAL
MECCANICO



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 из нержавеющей стали

Suction control
Regolazione aspirazione
Einstellung der Absaugung
Réglage de l'aspiration
Regulación de la aspiración
Регулировка всасывания



Electric motor
Motore elettrico
Elektrischer Motor
Moteur électique
Motor Eléctrico
Электродвигатель
OPTIONAL

Speed controller
Regolatore di velocità
Drehzahlregler
Régulateur de vitesse
Regulador de Velocidad
Переключатель скоростей
OPTIONAL

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.

prismafood solutions

DESIGNED FOR
BASIC -
BASIC XL - PLUS XL - SUPERIOR XL -
TRAYS - TRAYS GLASS -

BASIC P. 24

OVEN MODEL / MODELLO FORNO	HOOD MODEL / MODELLO CAPPA	FLOW RATE / PORTATA m³/h	W	D	H	NET WEIGHT / PESO NETTO kg	SPEED CONTROLLER / REGOLATORE DI VELOCITÀ	ELECTRIC MOTOR / MOTORE ELETTRICO
			DIMENSIONI cm					
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 CAPPA	FLOW RATE / PORTATA m³/h	W	D	H	NET WEIGHT / PESO NETTO kg	SPEED CONTROLLER / REGOLATORE DI VELOCITÀ	ELECTRIC MOTOR / MOTORE ELETTRICO
			DIMENSIONI cm					
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**	**KXL 6-66**	400	100,0	137,5	12,0	14,0	○	○
BASIC XL **6L - 66L** PLUS XL **6L - 66L** SUPERIOR XL **6L - 66L**	**KXL 6L-66L**	400	136,0	101,5	12,0	14,0	○	○
BASIC XL **9 - 99** PLUS XL **9 - 99** SUPERIOR XL **9 - 99**	**KXL 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 CAPPA	FLOW RATE / PORTATA m³/h	W	D	H	NET WEIGHT / PESO NETTO kg	SPEED CONTROLLER / REGOLATORE DI VELOCITÀ	ELECTRIC MOTOR / MOTORE ELETTRICO
			DIMENSIONI cm					
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** | Optional

CONDENSATION HOOD

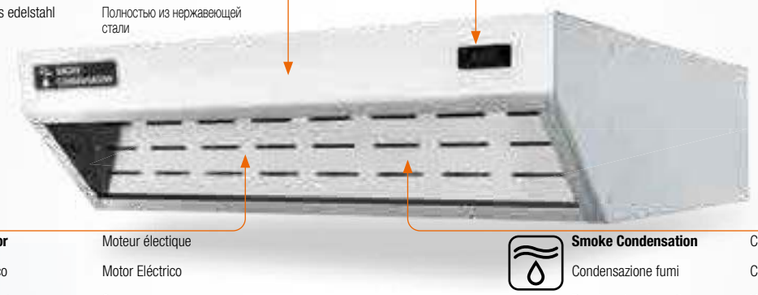
ACCESSORIES FOR OVEN

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 из нержавеющей стали

Digital control panel
Quadro comandi digitale
Digitales Bedienfeld
Panneau de contrôle numérique
Panel de mandos digital
Цифровая панель управления

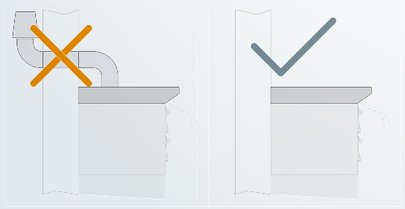


Electric motor
Motore elettrico
Elektrischer Motor
Moteur électique
Motor Eléctrico
Электродвигатель

Smoke Condensation
Condensazione fumi
Rauchgaskondensation
Condensation des fumées
Condensación de humos
Конденсация дыма

VERSATILE HOOD WITHOUT CHIMNEY

CAPPA VERSATILE SENZA CANNA FUMARIA



Made from stainless steel and equipped with a user-friendly digital panel, 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.

Réalisées en acier inox et équipées d'un panneau numérique pratique, les hottes à condensation Prismafood purifient les fumées des impuretés et rejettent l'air filtré dans l'environnement.

Realizadas en acero inoxidable y equipadas con un práctico panel digital, las campanas de condensación Prismafood purifican los humos de impurezas, liberando el aire filtrado en el ambiente.

Конденсационные вытяжки Prismafood очищают исходящие пары от примесей, выпуская отфильтрованный воздух в окружающую среду.

prismafood
solutions

DESIGNED FOR
BASIC -
BASIC XL - PLUS XL - SUPERIOR XL -
TRAYS - TRAYS GLASS -

BASIC P. 24

OVEN MODEL / MODELLO FORNO	HOOD MODEL / MODELLO CAPPA	FLOW RATE / PORTATA m³/h	DIMENSIONS / DIMENSIONI cm W	D	H	NET WEIGHT / PESO NETTO kg	SMOKE CONDENSATION / CONDENSAZIONE FUMI	ELECTRIC MOTOR / MOTORE ELETTRICO
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 CAPPA	FLOW RATE / PORTATA m³/h	DIMENSIONS / DIMENSIONI cm W	D	H	NET WEIGHT / PESO NETTO kg	SMOKE CONDENSATION / CONDENSAZIONE FUMI	ELECTRIC MOTOR / MOTORE ELETTRICO
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**	**KXL 6-66 COND**	400	100,0	142,5	31,0	25,0	•	•
BASIC XL **6L - 66L** PLUS XL **6L - 66L** SUPERIOR XL **6L - 66L**	**KXL 6L-66L COND**	400	136,0	106,5	31,0	25,0	•	•
BASIC XL **9 - 99** PLUS XL **9 - 99** SUPERIOR XL **9 - 99**	**KXL 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 CAPPA	FLOW RATE / PORTATA m³/h	DIMENSIONS / DIMENSIONI cm W	D	H	NET WEIGHT / PESO NETTO kg	SMOKE CONDENSATION / CONDENSAZIONE FUMI	ELECTRIC MOTOR / MOTORE ELETTRICO
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** | Optional

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.



TUNNEL C

CONVEYOR OVENS

DIGITAL
DIGITALE

CHAMBERS
CAMERE
1

MAX 350°
WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO



H10

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%.

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

Повышенная производительность благодаря конвейерной ленте и конвекционной технологии приготовления

DESIGNED FOR

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

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 Coción

Дверца для контроля выпечки

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 controler 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 vitrio es posible comprobar el proceso de cocciòn 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

CHAMBERS 1 CAMERE

OPTIONAL

Special voltages available on request

Voltages spéciales sur demande

Voltaggi speciali su richiesta

Bajo pedido voltajes especiales

Sonderanschlussgen sind auf Anfrage verfügbar

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

Plus efficace grâce à une isolation thermique performante

Più efficiente grazie all'isolamento termico a alta resa

Más eficiente gracias al aislamiento térmico de alto rendimiento

Effizienter dank hochleistungsfähiger Wärmedämmung

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 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

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 sbordi 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 1 CAMERA

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

Газовая конвейерная печь оснащена всеми необходимыми предохранительными устройствами



Prismafood TUNNEL GAS ovens are patented

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.

Конвейерная печь оснащена всеми необходимыми предохранительными устройствами.
Дисплей выдает предупреждение в случае возникновения аномалий и автоматически выключает конвейерную печь.
Таблица, расположенная на задней панели печи, указывает на соответствие действующему законодательству, что делает управление системой на 100% безопасным.



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 установки 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

Для каждого блюда можно сгенерировать индивидуальные процессы приготовления, которые легко запоминаются. Настройка Wi-Fi позволяет отслеживать время и энергопотребление



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

Инновационная система вентиляции гарантирует равномерное приготовление пищи

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



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

Конвейерные печи можно штабелировать. Это позволяет удвоить или утроить производительность



Adjustable inlet and outlet shutters

Serrandine regolabili in entrata e uscita

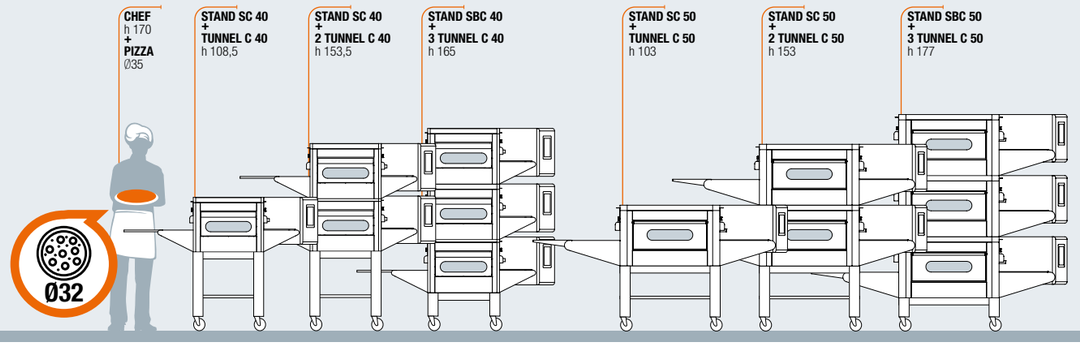
Einstellbare Einlass- und Auslassklappen

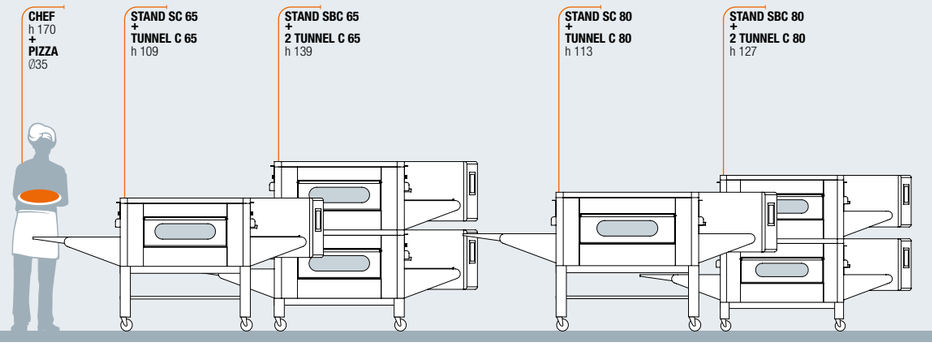
Volets réglables à l'entrée et à la sortie

Persianas regulables en entrada y en salida

Регулируемые заслонки на входе и выходе

SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI





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



			TUNNEL C 40	TUNNEL C 50	TUNNEL C 65	TUNNEL C 80
DIGITAL DIGITALE	Ø32					
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 I POTENZA		kW	7,8	14,2	18,4	24,4
		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		**54,0**	**75,0**	**100,0**	**110,0**
	H		**10,0**	**10,0**	**10,0**	**10,0**
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W	cm	136,5	190,0	219,0	237,0
	D		100,5	122,0	139,0	158,0
	H		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		100,5	122,0	139,0	158,0
	H		110,0	105,0	111,0	115,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W	cm	147,5	203,5	226,5	251,5
	D		111,5	143,5	148,5	183,0
	H		73,0	76,0	85,5	91,5
NET WEIGHT I PESO NETTO		kg	101,0	255,0	284,0	411,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO		kg	163,0	318,0	367,0	480,0
STAND SUPPORTO			○	•	•	•
VENTILATED CHAMBER CAMERA VENTILATA			•	•	•	•

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

GAS CONVEYOR OVENS



TUNNEL GAS PATENTED TUNNEL GAS

			TUNNEL C 40 GAS	TUNNEL C 50 GAS	TUNNEL C 65 GAS	TUNNEL C 80 GAS
DIGITAL DIGITALE	Ø32					
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 I POTENZA		kW	10,4	20,1	22,6	22,6
		BTU/hr	35500	68500	77000	77000
		kcal/h	8900	17300	19400	19400
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE		volt	230	230	230	230
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W	cm	**40,0**	**50,0**	**65,0**	**80,0**
	D		**54,0**	**75,0**	**100,0**	**110,0**
	H		**10,0**	**10,0**	**10,0**	**10,0**
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W	cm	136,5	190,0	219,0	237,0
	D		100,5	122,0	139,0	158,0
	H		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		100,5	122,0	139,0	158,0
	H		110,0	105,0	111,0	115,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W	cm	147,5	203,5	226,5	251,5
	D		111,5	143,5	148,5	183,0
	H		73,0	76,0	85,5	91,5
NET WEIGHT I PESO NETTO		kg	140,0	275,0	304,0	421,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO		kg	190,0	338,0	387,0	500,0
STAND SUPPORTO			○	•	•	•
VENTILATED CHAMBER CAMERA VENTILATA			•	•	•	•

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

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 quantitées des pizzas sont calculéees 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 cocciòn de 3:30, a la temperatura de 320°C y con una pizza fresca, no congelada.

Количество пицц рассчитывается при времени приготовления 3:30, при температуре 320°C и при приготовлении "с нуля", а не замороженных продуктов.

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
Ø25	43 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA	86 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA	137 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA	206 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA
Ø32	26 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA	43 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA	103 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA	120 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA
Ø40	23 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA	29 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA	51 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA	86 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA
Ø45	0 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA	26 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA	40 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA	57 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA

STAND

ACCESSORIES FOR CONVEYOR OVENS

prismafood solutions

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	H	NET WEIGHT / PESO NETTO	STAINLESS STEEL / ACCIAIO INOX	4 CASTORS SET / SET DI 4 RUOTE
		DIMENSIONI cm			kg		
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

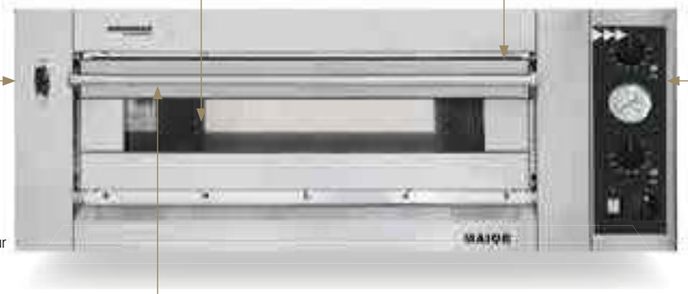
MAX 450° WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO



prismafood
solutions

DESIGNED FOR

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



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

Door closure with spring system to ensure maximum durability

Chiusura della porta con sistema a molla per garantire massima durabilità

Türschloss mit Federsystem für maximale Haltbarkeit

Fermeture de porte avec système à ressort pour assurer une durée de vie maximale

Cierre de puerta con sistema de resorte para garantizar la máxima durabilidad

Дверное закрывание с пружинной системой для обеспечения максимальной прочности

Equipped with smoke exit knob

Dotato di manopola per scarico fumi

Ausgestattet mit einem Drehknopf für die Dampfabführung

Équipé d'une manette pour l'évacuation des fumées

Provisto de empuñadura para descarga de humos

Оснащена рукояткой для выпускания пара

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

Full-length ergonomic handle

Maniglione ergonomico a tutta lunghezza

Ergonomischer Griff über die gesamte Länge

Poignée ergonomique à pleine longueur

Tirador ergonómico de longitud completa

Полноразмерная эргономичная рукоятка

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.

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 верхней и нижней рабочей температуры, нагревательные элементы внутри огнеупорного камня и высококачественные компоненты обеспечивают идеальные результаты приготовления, а также исключительную долговечность продукта, который будет продолжать работать безупречно, не требуя специального обслуживания в течение многих лет. Печь объединяет в себе лучшие технологии и доступна во многих вариантах.





Refractory stone hob

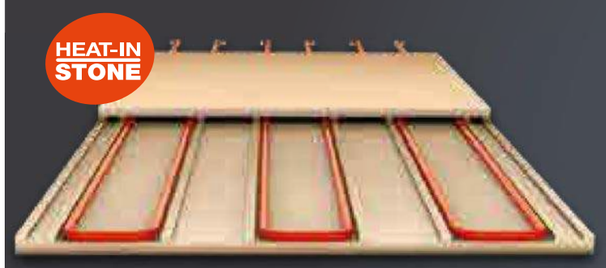
Piano di cottura in pietra refrattaria

Backfläche aus feuerfestem Stein

Plaque de cuisson en pierre réfractaire

Superficie de cocción de piedra refractaria

Под из огнеупорного камня



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

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

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

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

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

Нагревательные элементы внутри огнеупорного камня обеспечивают более быстрое приготовление пищи и снижение энергопотребления



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



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

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 superior

По запросу возможно исполнение с огнеупорным камнем в верхней части

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.

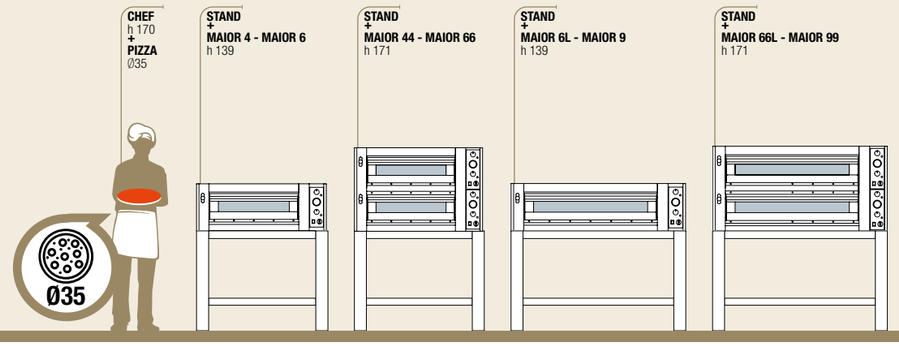
Hervorragende Eigenschaften für einen Profi-Ofen, der selbst die anspruchsvollsten Pizza-Profis überzeugen wird.

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.

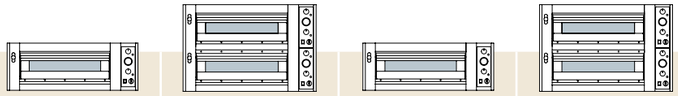
Отличные характеристики профессиональных печей, способные удовлетворить запросы даже самых требовательных пиццайол.

SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI



HEAT-IN STONE



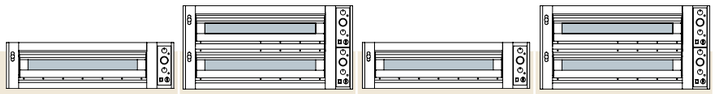


			MAIOR 4	MAIOR 44	MAIOR 6	MAIOR 66
MECHANICAL MECCANICO	Ø35					
CHAMBERS CAMERE		n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE	n°	n°				
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER I POTENZA		kW	6,6	13,2	9,6	19,2
TOP		W	550x6	550x12	800x6	800x12
BOTTOM		W	550x6	550x12	800x6	800x12
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 I PESO NETTO		kg	108,0	194,0	137,0	246,0
GROSS WEIGHT I 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

HEAT-IN STONE





			MAIOR 6L	MAIOR 66L	MAIOR 9	MAIOR 99
MECHANICAL MECCANICO	Ø35					
CHAMBERS CAMERE		n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE	n°	n°				
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER I 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 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	146,0 100,0 40,0	146,0 100,0 72,0	146,0 136,0 40,0	146,0 136,0 72,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H	cm	155,0 115,0 55,0	155,0 115,0 88,0	159,0 143,0 55,0	159,0 143,0 88,0
NET WEIGHT I PESO NETTO		kg	143,0	258,0	183,0	330,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO		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

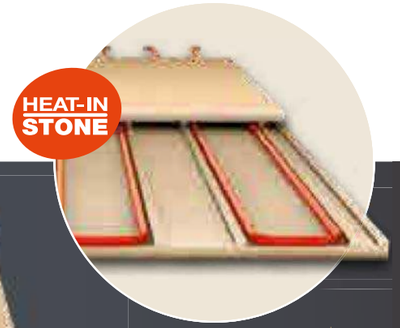


REFRACTORY STONES

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

Под из огнеупорного камня толщиной 2,5 см



Heating elements inside the bottom refractory stone

Resistenze interne alla pietra refrattaria inferiore

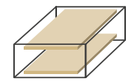
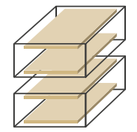
Innere widerstände im unteren schamottestein

Résistances internes à la pierre réfractaire inférieure

Resistencias internas a la piedra refractaria inferior

Внутренние сопротивления нижнего огнеупорного камня

PREMIUM OVENS

OVEN MODEL MODELLO FORNO	**REFRACTORY STONES MODEL** MODELLO REFRATTARI	**CHAMBER DIMENSIONS** DIMENSIONI CAMERA W	D	H	**CHAMBERS** CAMERE n°	
		cm				
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	

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 milliorro

Подставки из нержавеющей стали с полкой для обслуживания



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	H	NET WEIGHT / PESO NETTO	STAINLESS STEEL / ACCIAIO INOX	4 CASTORS SET / SET DI 4 RUOTE
		DIMENSIONI cm			kg		
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

ACCESSORIES FOR MAIOR OVENS

prismafood solutions

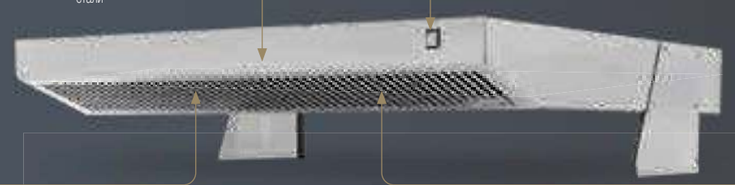
DIGITAL / DIGITALE

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 из нержавеющей стали

Suction control
Regolazione aspirazione
Einstellung der Absaugung
Réglage de l'aspiration
Regulación de la aspiración
Управление всасыванием



OPTIONAL **Electric motor**
Motore elettrico
Elektrischer Motor
Moteur électique
Motor Eléctrico
Электродвигатель

OPTIONAL **Speed controller**
Regolatore di velocità
Drehzahlregler
Régulateur de vitesse
Regulador de Velocidad
Регулятор скорости

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	DIMENSIONI cm			kg		
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



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

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 patented

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

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.

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 gewährleitet 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 - это серия профессиональных печей с минималистичным и изысканным дизайном. Печи легко чистятся и подходят для различных требований: от хлеба до выпечки и от пиццы до гастрономических изделий. Благодаря новой системе управления печи Genius могут быстро достигать требуемых температур и, следовательно, экономить энергию. Также доступны с функцией приготовления на пару. Вентилируемая камера обеспечивает равномерное приготовление.

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 сжатые 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 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

MAX 400°

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

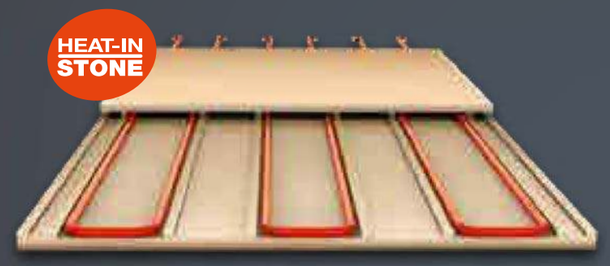
Piano di cottura in pietra refrattaria

Backfläche aus feuerfestem Stein

Plaque de cuisson en pierre réfractaire

Superficie de cocción de piedra refractaria

Под из огнеупорного камня



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 Bakergebnisse 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

Нагревательные элементы внутри огнеупорного камня обеспечивают более быстрое приготовление пищи и снижение энергопотребления



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

Disponible 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

PREMIUM OVENS

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.

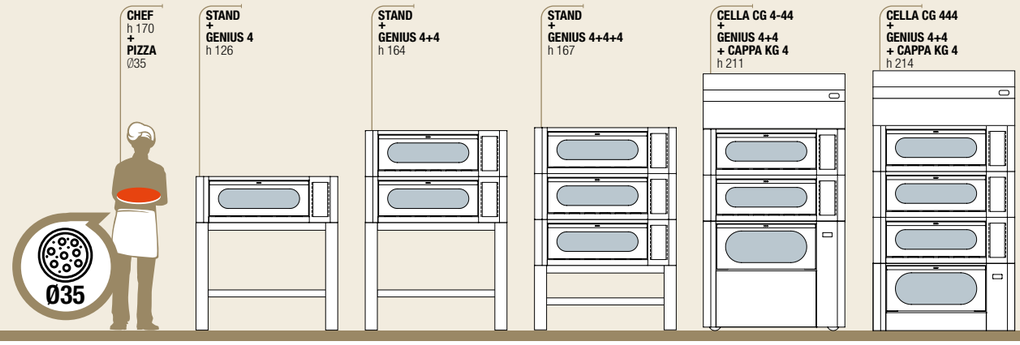
GENIUS peut être équipé du support de four ou avec l'unité "étuve de fermentation".

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

Печи GENIUS могут быть дополнены подставкой или расстоечным шкафом.



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 fur Bakeware und Gebäck

Disponible avec générateur de vapeur, idéal pour boulangerie et pâtisserie

Disponible con vaporera, ideal por panificacion y pastelería

Парогенератор, доступный по запросу, идеально подходит для хлебобулочных и кондитерских изделий

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 забирает воздух из камеры для приготовления и выпускает его через специальный верхний диффузор



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 PATENTED GENIUS

H18

Ø35



		GENIUS 4	GENIUS 6L	GENIUS 9
DIGITAL DIGITALE				
CHAMBERS CAMERE	n°	1	1	1
PIZZE PIZZE	n°			
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 400	50 - 400	50 - 400
POWER I 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 I PESO NETTO	kg	140,0	190,0	275,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO	kg	170,0	210,0	305,0
MECHANICAL VERSION VERSIONE MECCANICO		○	○	○
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		○	○	○
STEAM GENERATOR VAPORIERA		○	○	○

• **As standard** I Di serie ○ **Optional** I Optional

PROVING CHAMBERS

ACCESSORIES FOR GENIUS OVENS

DIGITAL
DIGITALE

MAX 60° WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO



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

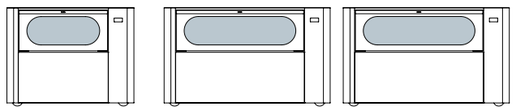
Corpo in lamiera preverniciata

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 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	cm	**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	cm	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
GROSS WEIGHT / PESO LORDO		kg	123,0	145,0	165,0
WATER TRAY / VASCHETTA PER L'ACQUA			•	•	•

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

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

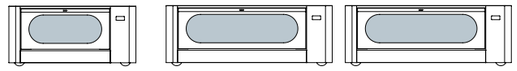
Corpo in lamiera preverniciata

Gehäuse aus vorlackiertem Blech

Corps en tôle prépeinte

Cuerpo en chapa prepintada

Предварительно окрашенный корпус из листового металла

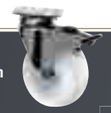


OVEN MODEL / MODELLO FORNO			GENIUS 4	GENIUS 6L	GENIUS 9
PROVING CHAMBERS MODEL / MODELLO CELLA DI LIEVITAZIONE			**CELLA INOX CG 444**	**CELLA INOX CG 6L6L6L**	**CELLA INOX CG 999**
LOAD CAPACITY / CAPACITÀ DI CARICO		n°	6 TRAYS	9 TRAYS	15 TRAYS
SPACE BETWEEN TRAYS / SPAZIO TRA LE TEGLIE		cm	9,0	9,0	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



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



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	H	NET WEIGHT PESO NETTO	STAINLESS STEEL ACCIAIO INOX	4 CASTORS SET SET DI 4 RUOTE
		DIMENSIONI cm			kg		
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

ACCESSORIES FOR GENIUS OVENS

DIGITAL
DIGITALE

prismafood solutions

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

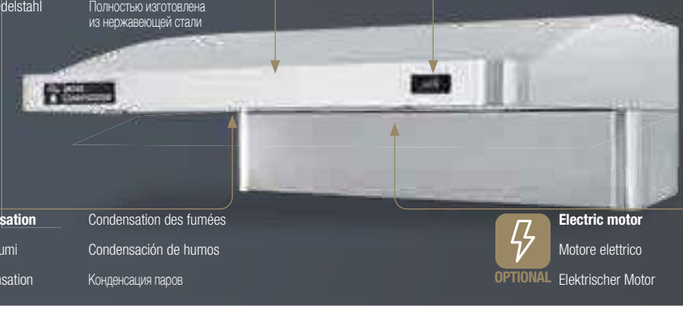
Quadro comandi digitale

Digitales Bedienfeld

Panneau de contrôle numérique

Panel de mandos digital

Цифровая панель управления



Smoke Condensation

OPTIONAL

Condensazione fumi

Rauchgaskondensation

Condensation des fumées

Condensación de humos

Конденсация паров

Electric motor

OPTIONAL

Motore elettrico

Elektrischer Motor

Moteur électique

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
		m^3/h	DIMENSIONI 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

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

По запросу предоставляется вытяжной зонт из нержавеющей стали с конденсационным комплектом



VISIOME

ELECTRIC OVENS | DIGITAL DIGITALE | CHAMBER CAMERA | MAX 400° WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO



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

Disponible con generador de vapor para un uso multifuncional

Парогенератор для многофункционального использования

REGISTERED MODEL

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 - это продукт с минималистичным дизайном, который в то же время придает кухне штрих индивидуальности



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

Disponible 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 prévernis ou en fer verni

Cuerpo de paneles pre barnizados, negros o de hierro barnizado

Корпус из предварительно окрашенных в черный цвет панелей или окрашенного железа

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.

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 frontal 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 профессионалов, которые ищут оборудование с высокой производительностью и изысканной эстетикой. Visiome подходят для выпечки пиццы, хлеба и тортов и чрезвычайно функциональны, надежны и легки в использовании благодаря упрощенному пользовательскому интерфейсу с сенсорным экраном. Эта линия печей оснащена множеством аксессуаров и функциональных возможностей и обеспечивает превосходный обзор в передней части камеры.



Simple user interface with touch panel control board

Interfaccia utente semplificata con sistema touch panel

Vereinfachte Bedienerschnittstelle 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 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



Refractory stone hob

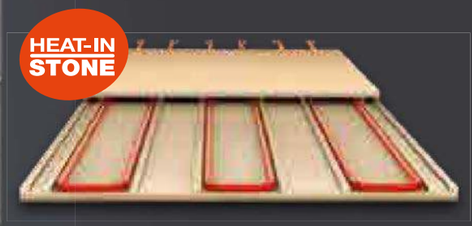
Piano di cottura in pietra refrattaria

Backfläche aus feuerfestem Stein

Plaque de cuisson en pierre réfractaire

Superficie de cocción de piedra refractaria

Под из огнеупорного камня



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 Bakergebnisse 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

Нагревательные элементы внутри огнеупорного камня обеспечивают более быстрое приготовление пищи и снижение энергопотребления

High capacity proving chamber

Cella di lievitazione a elevata capacità

Hochleistungsfähiger Gärschrank

Étuve de fermentation à capacité élevée

Fermentadora con alta capacidad

Камера для расстойки теста повышенной загрузки

PREMIUM OVENS

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.

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 cuidado 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.



OPTIONAL

Steam generator available on request, ideal for bakery and pastry

Disponibile con vaporiera, ideale per panificazione e pasticceria

Verfügbar mit Dampfgarfunktion, ideal fur Bakeware und Gebäck

Disponible avec générateur de vapeur, idéal pour boulangerie et pâtisserie

Disponible con vaporera, ideal por panificacion y pastelería

Парогенератор, доступный по запросу, идеально подходит для хлебобулочных и кондитерских изделий

Condensation kit available on request

Disponibile kit condensazione fumi

Rauchgaskondensations wärme Kit verfügbar

Disponible kit condensation des fumées

Disponible condensation des humos

Комплект для конденсации предоставляется по запросу



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

Relès státicos 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





Standard internal 12 volt LED lighting

Illuminazione interna a LED 12 volt inclusa

12 volt LED Innenbeleuchtung

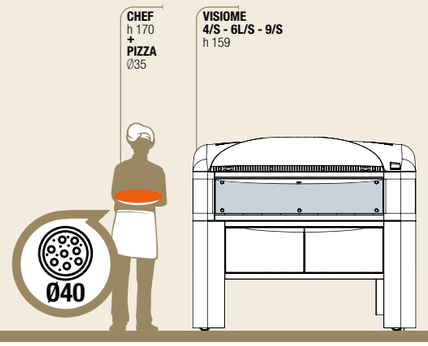
12 volt LED éclairage intérieur

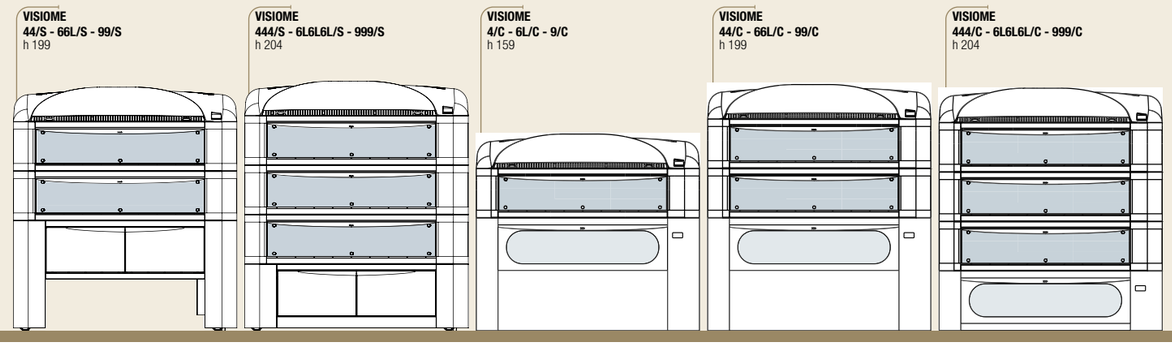
Iluminación interna LED 12 volt

Внутреннее светодиодное освещение 12 вольт

PREMIUM OVENS

SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI





HEAT-IN STONE

OPTIMIZED FOR



Baking tray 40x60cm
Teglia del formato 40x60cm













			VISIOME 4	VISIOME 6L	VISIOME 9
DIGITAL DIGITALE					
CHAMBERS CAMERE		n°	1	1	1
PIZZE PIZZE		n°			
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60		n°			
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	50 - 400	50 - 400	50 - 400
POWER I 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 D H	cm	**82,0** **84,0** **17,5**	**123,0** **84,0** **17,5**	**123,0** **108,0** **17,5**
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W D H	cm	141,5 122,0 40,0	182,5 122,0 40,4	182,5 146,0 40,4
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H	cm	154,0 136,0 66,0	195,0 136,0 66,0	195,0 160,0 66,0
NET WEIGHT I PESO NETTO		kg	226,0	292,0	349,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO		kg	248,0	320,0	383,0
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** | Optional

STAND

ACCESSORIES FOR VISIOME OVENS

prismafood solutions

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 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

PREMIUM OVENS

OVEN MODEL MODELLO FORNO	**STAND MODEL** MODELLO SUPPORTO	W	D	H	**NET WEIGHT** PESO NETTO	**STAINLESS STEEL** ACCIAIO INOX	**4 CASTORS SET** SET DI 4 RUOTE
		DIMENSIONS DIMENSIONI 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 VISIOME OVENS

DIGITAL
DIGITALE

MAX 60° WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO

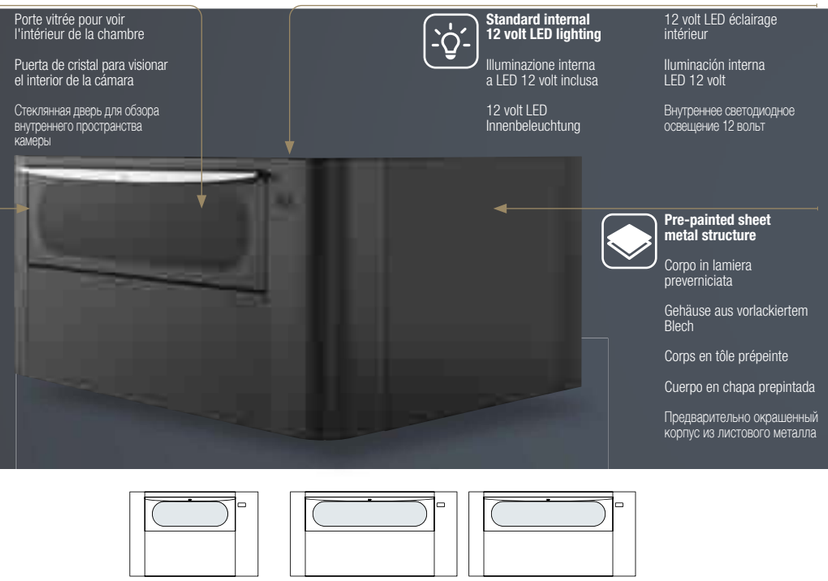


OPTIMIZED FOR

Baking tray 40x60cm
Teglia del formato 40x60cm

DESIGNED FOR

VISIOME 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			VISIOME 4	VISIOME 6L	VISIOME 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	W	cm	**141,5**	**182,5**	**182,5**
	D		**120,0**	**120,0**	**144,0**
	H		**90,5**	**90,5**	**90,5**
PACKING DIMENSIONS / DIMENSIONI IMBALLO	W	cm	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

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			VISIOME 4	VISIOME 6L	VISIOME 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	cm	**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	cm	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

DIGITAL
DIGITALE



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

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

Вытяжной 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		m^3/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			o	o	o

• **As standard** | Di serie o **Optional** | Optional

prismafood solutions

OPTIONAL

Smoke Condensation

Condensazione fumi

Rauchgaskondensation

Condensation des fumées

Condensación de humos

Конденсация дыма

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 preverniciato

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

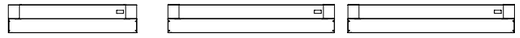
Illuminazione interna a LED 12 volt inclusa

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		m^3/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			o	o	o

• **As standard** | Di serie o **Optional** | Optional

TITAN

OVENS

CHAMBER
CAMERA
1



No installation required
Non necessita di installazione
Er benötigt keine Installation
Aucune installation requise
No requiere instalación
Установка не требуется

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

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

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



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
Perfecto tanto para interiores como para exteriores
Идеально подходит для установки как в помещении, так и на открытом воздухе

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

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.

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.

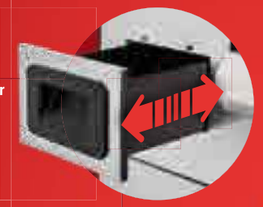
Печь Titan была разработана так, чтобы удовлетворить требования профессиональных пиццайолов, которым нужна профессиональная печь для использования как внутри помещения, так и на открытом воздухе.
Печь компактна и легко помещается в небольших помещениях. Titan обеспечивает максимальную мобильность благодаря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

TITAN WOOD

WOOD OVENS

CHAMBER 1 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.

TITAN GAS

prismafood solutions

GAS OVENS

CHAMBER 1 CAMERA

MAX 450° WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO

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 в эксплуатацию Titan Gas действительно просто. Никаких кладочных работ не требуется, просто снимите упаковку, подсоедините газовый баллон к газовой форсунке, 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

Под 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

Основание из ячеистого бетона толщиной 8 см

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 sobrecalientan gracias al aislamiento de fibra cerámica de 4 cm de espesor

Стенки не перегреваются благодаря изоляции из керамического волокна толщиной 4 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.

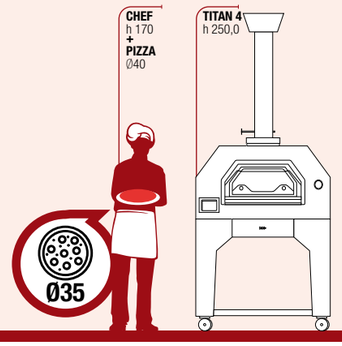
Struktur, Form und Materialien garantieren optimales Backen, Langlebigkeit und perfekte Funktionalität. Die Backfläche besteht aus Schamottesteine und ein spezieller Boden aus dickem Porenbeton sorgt für eine konstante Temperatur.

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.

SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI





H17,5

Ø35

			TITAN 4 WOOD	TITAN 4 GAS	TITAN 6 WOOD	TITAN 6 GAS
MECHANICAL MECCANICO						
CHAMBERS CAMERE		n°	1	1	1	1
PIZZE PIZZE n°		n°				
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	0 - 500	0 - 450	0 - 500	0 - 450
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W D H	cm	**72,0** **72,0** **17,5**	**72,0** **72,0** **17,5**	**72,0** **108,0** **17,5**	**72,0** **108,0** **17,5**
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W D H	cm	110,0 108,0 172,0	110,0 108,0 172,0	110,0 144,0 172,0	110,0 144,0 172,0
EXTERNAL DIMENSIONS WITH STAND DIMENSIONI ESTERNE CON SUPPORTO	W D H	cm	110,0 108,0 259,5	110,0 108,0 259,5	110,0 144,0 259,5	110,0 144,0 259,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H	cm	120,0 120,0 94,0	120,0 120,0 94,0	120,0 156,0 94,0	120,0 156,0 94,0
NET WEIGHT I PESO NETTO		kg	156,0	156,0	220,0	220,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO		kg	173,0	173,0	245,0	245,0
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•	•	•

• **As standard** I Di serie ○ **Optional** I Optional

STAND

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	H	**NET WEIGHT** PESO NETTO	**STAINLESS STEEL** ACCIAIO INOX	**4 CASTORS SET** SET DI 4 RUOTE
		DIMENSIONS DIMENSIONI cm			kg		
TITAN **4**	**STT 4**	110,0	101,5	91,5	47,0	•	•

• **As standard** I Di serie ○ **Optional** I Optional



Storage shelf

OPTIONAL

Mensola porta oggetti

Ablageregal

Etagère de rangement

Estante de almacenamiento

Полка для хранения



Wood storage compartment

OPTIONAL

Vano porta legna

Holzfach

Compartiment à bois

Compartimento para madera

Отсек для дров

DSA

ROLLING MACHINES

MECHANICAL MECCANICO

DIGITAL DIGITALE



prismafood solutions

PATENTED DSA DSA

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 hergesteltt

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 plexiglás transparente para la máxima seguridad sin alterar la visibilidad

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

FAST, RELIABILE 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.

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.

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





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 risparmi 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

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

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

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

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

Зазор меду 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

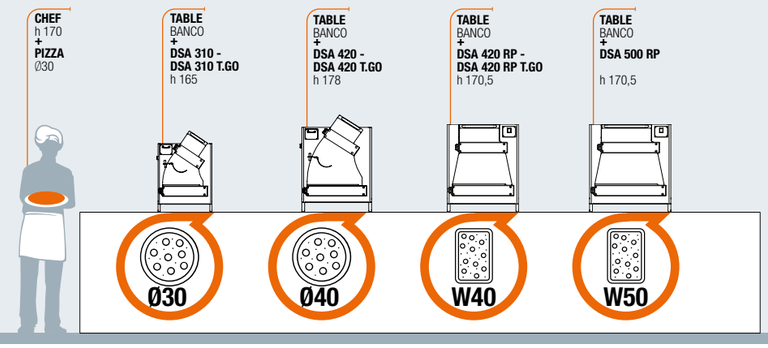
Die Maschine arbeitet kalt und verändert nicht die Eigenschaften des Teigs

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



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

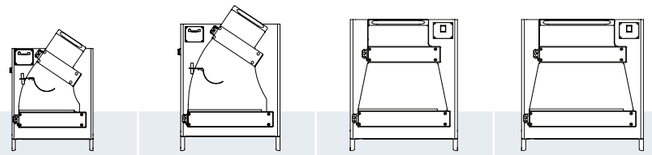
Parallele Walzen

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 voltaje especial 110V 60Hz
Возможное специальное напряжение 110V 60Hz



			DSA 310	DSA 420	DSA 420 RP	DSA 500 RP
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 I 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 I PESO NETTO		kg	28,0	37,0	38,0	41,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO		kg	35,0	39,0	45,0	49,0

DMA

ROLLING MACHINES

MECHANICAL
MECCANICO



FAST, RELIABILE 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.

DMA PATENTED DMA

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 plexiglás 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 rudurre 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 меду валиками регулируется от 0 до 5 мм





Single roller

Monorullo

Mit 1 Walze ausgestattet

Mono rouleau

Monorrodillo

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

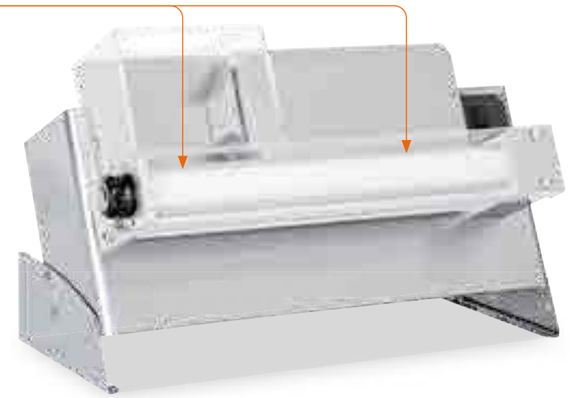
In questo modello, grazie ai rulli con spessori differenziati è possibile far passare consecutivamente il panetto da un lato e dall'altro senza ulteriore regolazione

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

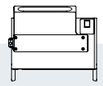
В этой модели благодаря роликам с дифференцированной толщиной можно последовательно пропускать буханку с одной и с другой стороны без дополнительной регулировки

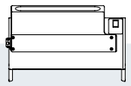


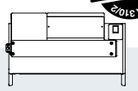
Special Voltage 110V 60Hz available
Disponibile voltaggio speciale 110V 60Hz
Verfügbar Sonderspannung 110V 60Hz
Disponible voltage spécial 110V 60Hz
Disponible voltaje especial 110V 60Hz
Возможное специальное напряжение 110V 60Hz

DMA PATENTED DMA

DMA 310/2 PATENTED DMA 310/2



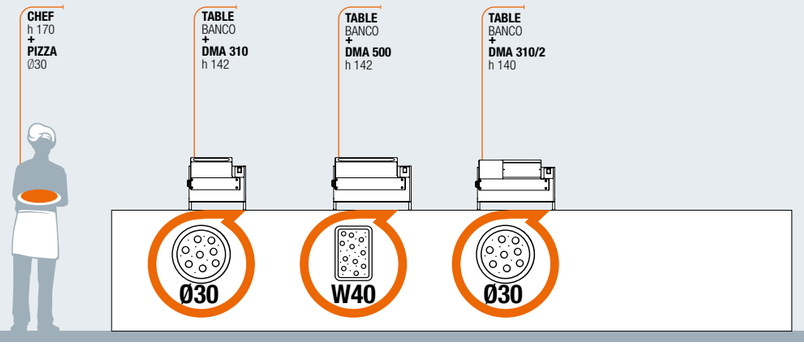




MECHANICAL MECCANICO		DMA 310/1	DMA 500/1	DMA 310/2
DOUGH WEIGH PESO PASTA	gr	80 - 210	210 - 700	80 - 210
PIZZA DIAMETER DIAMETRO PIZZA Ø	cm	14,0 - 30,0	26,0 - 45,0	14,0 - 30,0
POWER | POTENZA	kW	0,25	0,25	0,25
	Hp	0,33	0,33	0,33
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 1 ph 50/60Hz	230 1 ph 50/60Hz	230 1 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

MECHANICAL MECCANICO

DIGITAL DIGITALE



prismafood solutions

DESIGNED FOR

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

Roller protection for maximum operator safety

Protezioni rulli per la massima sicurezza dell'operatore

Rollenschutz für eine maximale Sicherheit des Betreiber

Protection des rouleaux pour une sécurité maximale de l'opérateur

Protecciones de rodillos para máxima seguridad del operador

Защита роликов для максимальной безопасности оператора

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

FAST, RELIABILE 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 fi ne a garanzia di massima tenacia e continuità operativa.

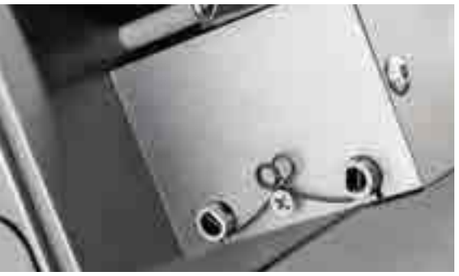
Die Teigausrollmaschinen Prismafood DRV garantieren optimale Ergebnisse und große Produktionsmengen dank der einfachen Bedienung und der hochwertigen Konstruktion. Sie sind in den Versionen mit schrägen oder parallelen Walzen, mit einzelnen Walzen und mit Touch&Go-Funktion erhältlich und zeichnen sich 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 utilization 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 fi n 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 роликами, с одним роликом и с функцией Touch&Go и отличаются червячной системой привода, гарантирующей максимальную прочность и бесперебойность работы.

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





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



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

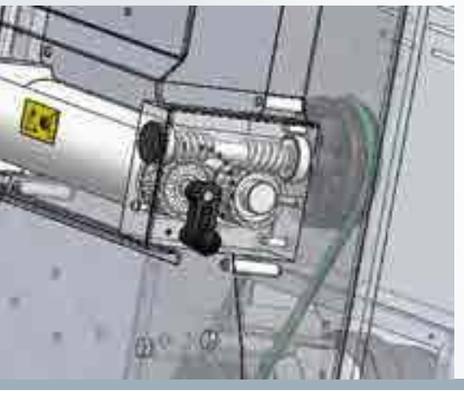
Um den individuellen Anforderungen gerecht zu werden, kann die Maschine durch Drehen des Knopfes, der durch Ziehen des schwarzen Knopfes entriegelt wird, verschiedene Teigdicken erzielen

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

Чтобы удовлетворить индивидуальные потребности, машина позволяет получать тесто разной толщины путем поворота ручки, которую можно освободить, потянув за черную насадку

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.

Тестораскатки DRV практичны и функциональны, оснащены системой бесконечной винтовой передачи, которая гарантирует максимальную прочность и непрерывность 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 bilancino consente di variare la velocità di rotazione della pasta

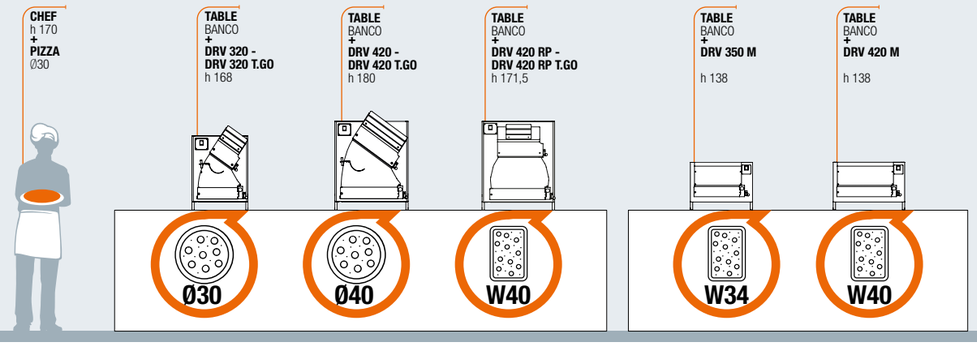
Dank einstellbarem Hebebügel kann die Drehgeschwindigkeit des Teigs variiert werden

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

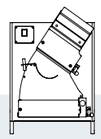
La regulación de la percha permite variar la velocidad de rotación de la masa

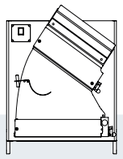
Регулировка стропы позволяет изменять скорость вращения теста

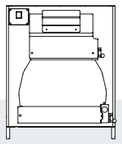
SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI









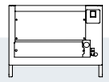


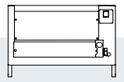
			DRV 320	DRV 420	DRV 420 RP
MECHANICAL MECCANICO					
DIGITAL DIGITALE			DRV 320 T.GO	DRV 420 T.GO	DRV 420 RP T.GO
DOUGH WEIGH PESO PASTA		gr	80 - 210	210 - 700	210 - 700
PIZZA DIAMETER DIAMETRO PIZZA Ø		cm	14,0 - 29,0	26,0 - 40,0	26,0 - 40,0
POWER | POTENZA		W	0,37	0,37	0,37
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE		volt	230 1 ph 50/60Hz	230 1 ph 50/60Hz	230 1 ph 50/60Hz
MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	W D H	cm	**46,0** **42,5** **69,0**	**60,0** **45,5** **81,0**	**60,0** **45,5** **72,5**
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H	cm	74,0 53,0 58,0	88,0 64,5 63,5	88,0 64,5 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 voltaje especial 110V 60Hz
Возможное специальное напряжение 110V 60Hz







			DRV 350 M	DRV 420 M
MECHANICAL MECCANICO				
DOUGH WEIGH PESO PASTA		gr	80 - 240	210 - 600
PIZZA DIAMETER DIAMETRO PIZZA Ø		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 D H	cm	**51,0** **42,0** **39,0**	**58,5** **42,0** **39,0**
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H	cm	58,0 51,0 45,0	66,0 51,0 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



prismafood
solutions

DESIGNED FOR

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

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



Ergonomic design

Design ergonomico

Ergonomisches Design

Design ergonomique

Diseño ergonómico

Эргономичный дизайн

Easy to use

Facile da utilizzare

Einfach im Gebrauch

Simple à utiliser

Simplicidad de uso

Простота применения

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. Tecnologicamente evoluta, si utilizza con grande semplicità e in tutta sicurezza. Con Pizza Press aumenta la produttività e non è necessaria alcuna esperienza per ottenere dischi di pasta perfetti. 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.

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 текста. Поставляется с гладкими хромированными дисками или по заявке, с кромкой, для традиционной пиццы. Благодаря специальному устройству, удобному в применении, Pizza Press позволяет изменить толщину тесту, по необходимости. Pizza Press прочен, надёжен и разработан для длительной эксплуатации.

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

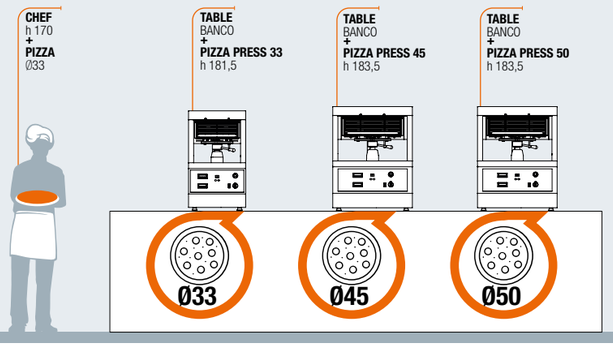
Maximale Genauigkeit bei der Einstellung der Stärke der Teigscheibe

Précision maximale pour régler l'épaisseur du disque

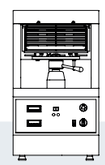
Máxima precisión en el ajuste del grosor del disco

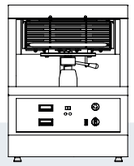
Максимальная точность при настройке толщины диска

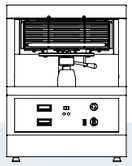
SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI











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

prismafood solutions

DESIGNED FOR

For pizza dough, bread, cakes, domestic and small catering use
Per gli impasti per pizza, pane, dolci, utilizzo domestico e piccola ristorazione



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

COMPACT AND PERFORMING
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.

Rebecca ist die perfekte Knetmaschine für Pizzaliebhaber, die in ihrer eigenen Küche stehts 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 vareta central y la rejilla de protección son de acero inox

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

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 Anlaufsperre

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

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.

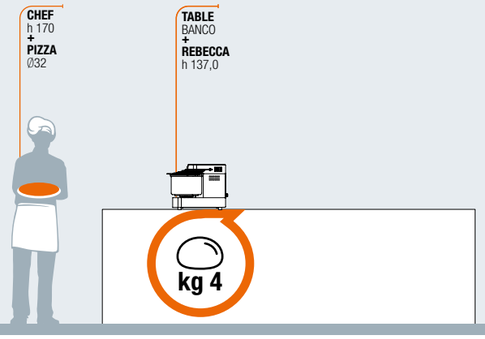
Mit ihrem Riemenantrieb, dem kurzen Kettenantrieb und dem lärmarmen Motor arbeitet Rebecca geräuschlos und eignet sich perfekt für den Hausgebrauch.

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.

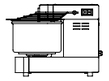
Gracias a la transmisión por correa, la tracción por cadena corta y el motor de bajo nivel sonoro, Rebecca es silenciosa y se adapta perfectamente a los entornos domésticos.

Благодаря ременному приводу, короткой цепной передаче и малошумному двигателю Rebecca работает бесшумно и прекрасно подходит для бытовых условий.

SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI







FIXED HEAD AND BOWL TESTA E VASCA FISSA			
SINGLE PHASE MONOFASE			**REBECCA**
DOUGH WEIGH PESO PASTA		kg	4,0
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 D H	cm	**26,5** **49,5** **38,0**
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H	cm	38,5 64,0 49,5
NET WEIGHT I PESO NETTO		kg	31,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO		kg	37,0

SPIRAL MIXERS

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

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

DESIGNED FOR

Pizzerias, bakeries and families
Pizzerie, panetterie e famiglie

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



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.

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 Knethaken und das Schutzgitter, sowie über ein Antriebssystem mit einem Ölbad-Getriebemotor.

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.

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.

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

prismafood solutions

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

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 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 Teigkneter ausgestattet

Toutes les machines sont fournies avec le coupe-pâte

Todas las máquinas tienen en dotación el rompe amasijo

Все машины оснащены тестовальцовочным устройством

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

Wheels included

Ruote di serie

Serienmäßige Räder

Roues standard

Ruedas de serie

Колеса серийного производства

Timer included

Timer di serie

Serienmäßiger Timer

Minuterie standard

Temporizador de serie

Таймер серийного производства



OPTIONAL

DOUBLE-SPEED OPTION AVAILABLE
DISPONIBILE OPZIONE DOPPIA VELOCITA

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.

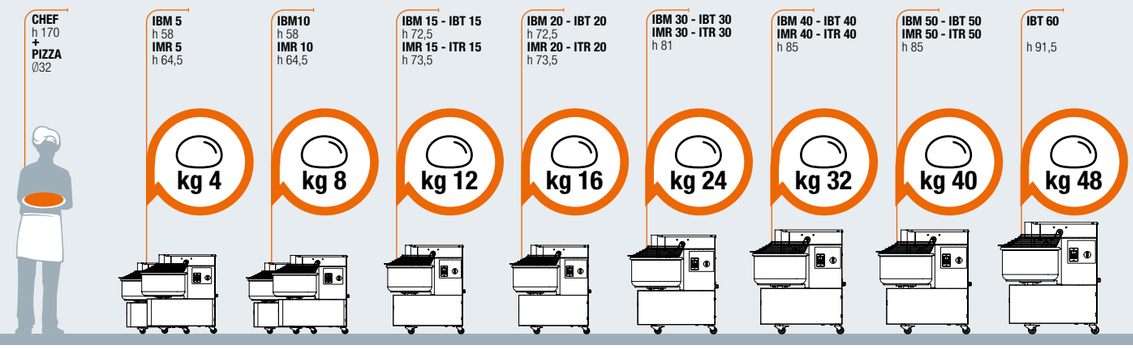
Die Spiralteigknetmaschinen von Prismafood können in ihrer Drehstromausführung und nur bei ausgewählten Modellen mit einem Motor mit doppelter Drehzahl bestellt werden, um die Leistung weiter zu erhöhen und perfekt vermischte Teige zu garantieren.

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.

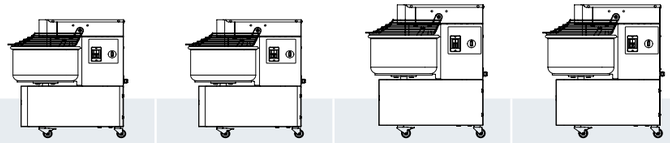
SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI

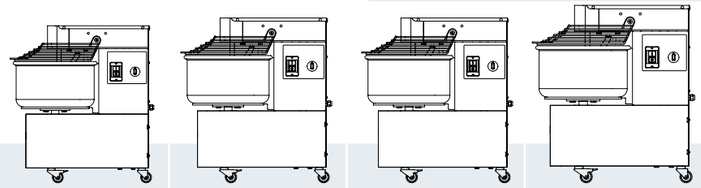




VERSION WITH FIXED HEAD AND BOWL
VERSIONE CON TESTA E VASCA FISSA

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 частатой 60гц





			IBM 5	IBM 10	IBM 15	IBM 20
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	4,0	8,0	12,0	16,0
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		**59,0**	**59,0**	**67,0**	**67,0**
	H		**58,0**	**58,0**	**72,5**	**72,5**
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W	cm	39,0	39,0	45,0	45,0
	D		65,0	65,0	76,0	76,0
	H		70,0	70,0	80,0	80,0
NET WEIGHT I PESO NETTO		kg	37,5	40,0	59,0	62,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO		kg	45,0	47,5	67,0	70,0
DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE			–	–	o IBT	o IBT
TWO SPEEDS DUE VELOCITÀ			–	–	o IBT	o IBT
TIMER TIMER			•	•	•	•
WHEELS RUOTE			•	•	•	•

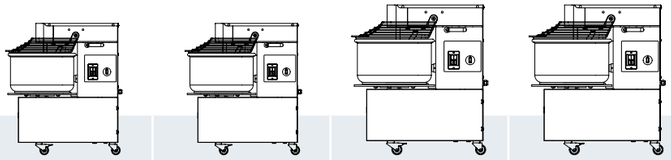
			IBM 30	IBM 40	IBM 50	-
FIXED HEAD AND BOWL TESTA E VASCA FISSA						
SINGLE PHASE MONOFASE			IBM 30	IBM 40	IBM 50	-
THREE-PHASE TRIFASE			IBT 30	IBT 40	IBT 50	IBT 60
DOUGH WEIGH PESO PASTA		kg	24,0	32,0	40,0	48,0
DOUGH/HOUR IMPASTO ORA		kg	88,0	112,0	128,0	144,0
CAPACITY CAPACITÀ		Lt	32,0	41,0	48,0	60,0
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 I PESO NETTO		kg	82,0	92,0	98,0	148,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO		kg	91,0	103,0	109,0	180,0
DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE			o IBT	o IBT	o IBT	o IBT
TWO SPEEDS DUE VELOCITÀ			o IBT	o IBT	o IBT	o IBT
TIMER TIMER			•	•	•	•
WHEELS RUOTE			•	•	•	•

• **As standard** | Di serie o **Optional** | Optional



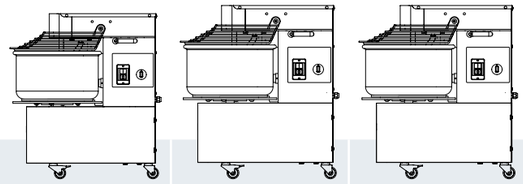
VERSION WITH RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL
VERSIONE CON TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE

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 частатой 60гц



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**	4,0	8,0	12,0	16,0
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 D H	**cm**	**30,0** **60,0** **64,5**	**30,0** **60,0** **64,5**	**39,0** **67,0** **73,5**	**39,0** **67,0** **73,5**
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H	**cm**	39,0 65,0 70,0	39,0 65,0 70,0	45,0 76,0 80,0	45,0 76,0 80,0
NET WEIGHT | PESO NETTO		**kg**	58,0	56,0	71,5	81,0
GROSS WEIGHT | PESO LORDO		**kg**	60,0	60,0	85,0	85,0
DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE			–	–	o **ITR**	o **ITR**
TWO SPEEDS DUE VELOCITÀ			–	–	o **ITR**	o **ITR**
TIMER TIMER			•	•	•	•
WHEELS RUOTE			•	•	•	•

• **As standard** | Di serie o **Optional** | Optional



RISING 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**	24,0	32,0	40,0
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 D H	**cm**	**43,5** **75,0** **81,0**	**48,0** **81,5** **85,0**	**48,0** **80,0** **85,0**
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H	**cm**	49,5 77,5 86,0	55,0 84,0 90,0	55,0 84,0 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			o **ITR**	o **ITR**	o **ITR**
TWO SPEEDS DUE VELOCITÀ			o **ITR**	o **ITR**	o **ITR**
TIMER TIMER			•	•	•
WHEELS RUOTE			•	•	•

• **As standard** | Di serie o **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

DESIGNED FOR

Pizzerias, bakeries and families
Pizzerie, panetterie e famiglie



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 Teigkneter 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 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



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.

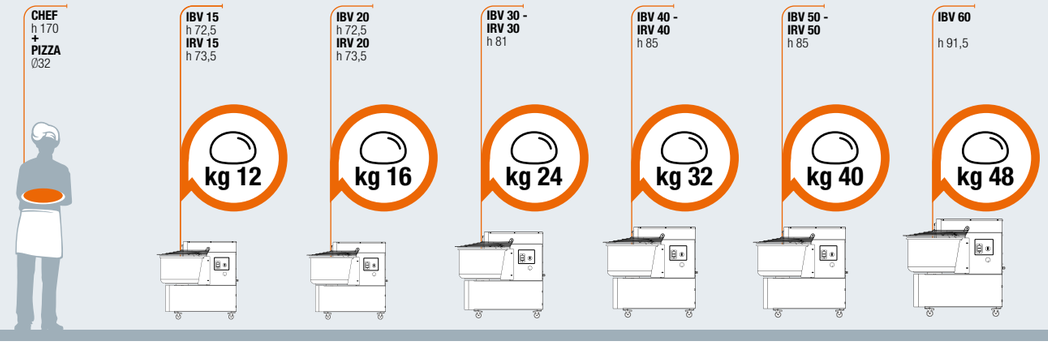
Die Spiralteigknetmaschinen mit einstellbarem Geschwindigkeitsantrieb sind optimal für die autonome Steuerung der Geschwindigkeit der Teigzubereitung durch Erhöhen oder Verringern der Umdrehungen pro Minute von Spirale und Wanne.

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.

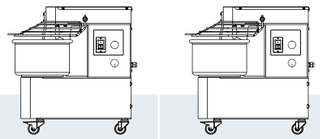
Спиральные тестомесы с регулируемым приводом оптимальны для автономного управления скоростью приготовления теста путем увеличения или уменьшения числа оборотов в минуту спирали и чаши.

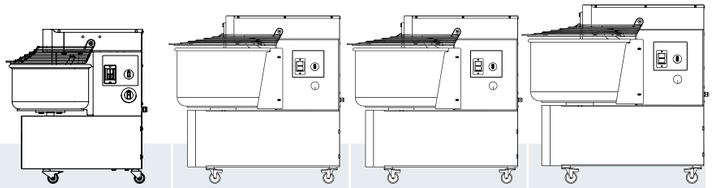
SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI





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



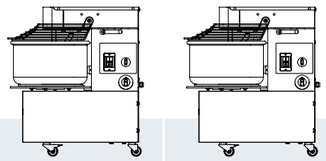


FIXED HEAD AND BOWL TESTA E VASCA FISSA						
SINGLE PHASE MONOFASE			**IBV 15**	**IBV 20**	**IBV 30**	**IBV 40**	**IBV 50**	**IBV 60**
DOUGH WEIGH PESO PASTA		kg	12,0	16,0	24,0	32,0	40,0	48,0
DOUGH/HOUR IMPASTO ORA		kg	48,0	56,0	88,0	112,0	128,0	144,0
CAPACITY CAPACITÀ		Lt	16,0	22,0	32,0	41,0	48,0	60,0
BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA		cm	32,0	36,0	40,0	45,0	45,0	50,0
POWER (speed 1) POTENZA (velocità 1)		kW	0,75	0,75	1,10	1,10	1,50	1,80
		Hp	1,00	1,00	1,50	1,50	2,0	2,50
FREQUENCY FREQUENZA		Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE		volt	230	230	230	230	230	230
MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	W	cm	**38,5**	**38,5**	**43,5**	**48,0**	**48,0**	**53,5**
	D		**67,0**	**67,0**	**75,0**	**82,0**	**80,5**	**96,0**
	H		**72,5**	**72,5**	**81,0**	**85,0**	**85,0**	**91,5**
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W	cm	45,0	45,0	49,5	55,0	55,0	61,5
	D		76,0	76,0	77,5	84,0	84,0	103,5
	H		80,0	80,0	86,0	90,0	90,0	97,0
NET WEIGHT I PESO NETTO		kg	59,0	62,0	82,0	92,0	98,0	148,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO		kg	67,0	70,0	91,0	103,0	109,0	180,0
TIMER TIMER			•	•	•	•	•	•
WHEELS RUOTE			•	•	•	•	•	•
SPEED VARIATOR VARIATORE DI VELOCITÀ			•	•	•	•	•	•

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



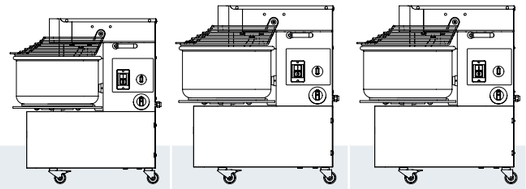
VERSION WITH RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL
VERSIONE CON TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE



RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL
TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE

SINGLE PHASE MONOFASE		IRV 15	IRV 20
DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg	12,0	16,0
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	**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		•	•
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	24,0	32,0	40,0
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

prismafood solutions

DESIGNED FOR

Pizzerias, bakeries and families
Pizzerie, panetterie e famiglie



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 Teigkneter 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



For preparing dough with percentages of hydration up to 85%

Per impasti con percentuali di idratazione fino all'85%

Für Teigmassen mit einem Hydratationsprozentsatz 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



THE ADVANTAGE OF DOUBLE SPEED
IL VANTAGGIO DELLA 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.

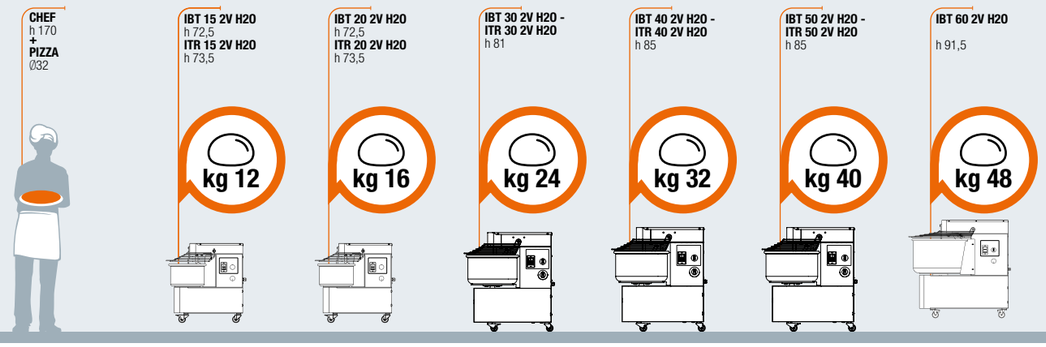
Die Spiralteigknetmaschinen H2O sind leistungsstark, schnell und zuverlässig und wurden speziell für die Zubereitung von Teigen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt entwickelt.

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.

SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI



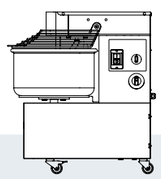


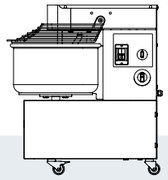
VERSION WITH FIXED HEAD AND BOWL
VERSIONE CON TESTA E VASCA FISSA

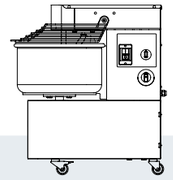




Special motors at 60Hz available on request
Disponibile motore con frequenza 60Hz
Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz
Disponible moteur avec fréquence 60Hz
Disponible motor con frecuencia 60Hz
Возможный двигатель с частатой 60гц









			IBT 15 2V H20	IBT 20 2V H20
FIXED HEAD AND BOWL TESTA E VASCA FISSA				
THREE-PHASE TRIFASE				
DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg		12,0	16,0
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	cm	W	**38,5**	**38,5**
		D	**67,0**	**67,0**
		H	**72,5**	**72,5**
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	cm	W	45,0	45,0
		D	76,0	76,0
		H	80,0	80,0
NET WEIGHT I PESO NETTO	kg		59,0	62,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO	kg		67,0	70,0
TIMER TIMER			•	•
WHEELS RUOTE			•	•
TWO SPEEDS DUE VELOCITÀ			•	•

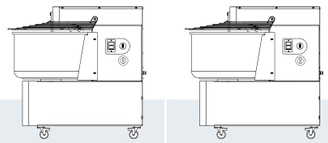
• **As standard** I Di serie ○ **Optional** I Optional

			IBT 30 2V H20	IBT 40 2V H20	IBT 50 2V H20	IBT 60 2V H20
FIXED HEAD AND BOWL TESTA E VASCA FISSA						
THREE-PHASE TRIFASE						
DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg		24,0	32,0	40,0	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	cm	W	**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	cm	W	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 I PESO NETTO	kg		82,0	92,0	98,0	148,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO	kg		91,0	103,0	109,0	180,0
TIMER TIMER			•	•	•	•
WHEELS RUOTE			•	•	•	•
TWO SPEEDS DUE VELOCITÀ			•	•	•	•

• **As standard** I Di serie ○ **Optional** I Optional



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



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 частатой 60гц

RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE				
THREE-PHASE TRIFASE		**ITR 15 2V H20**	**ITR 20 2V H20**	
DOUGH WEIGH PESO PASTA	**kg**	12,0	16,0	
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 I PESO NETTO	**kg**	71,5	81,0	
GROSS WEIGHT I PESO LORDO	**kg**	85,0	85,0	
TIMER TIMER		•	•	
WHEELS RUOTE		•	•	
TWO SPEEDS DUE VELOCITÀ		•	•	

• **As standard** I Di serie ○ **Optional** I Optional



RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE				
THREE-PHASE TRIFASE		**ITR 30 2V H20**	**ITR 40 2V H20**	**ITR 50 2V H20**
DOUGH WEIGH PESO PASTA	**kg**	24,0	32,0	40,0
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	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 I PESO NETTO	**kg**	95,0	114,0	108,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO	**kg**	103,0	121,0	129,0
TIMER TIMER		•	•	•
WHEELS RUOTE		•	•	•
TWO SPEEDS DUE VELOCITÀ		•	•	•

• **As standard** I Di serie ○ **Optional** I 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).

prismafood solutions

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

Fixed bowl

Vasca fissa

Feste Wanne

Cuve fixe

Cubeta fija

Головка и несъемная чаша

Timer included

Timer di serie

Serienmäßiger Timer

Minuterie standard

Temporizador de serie

Таймер серийного производства

Wheels included

Ruote di serie

Serienmäßige Räder

Roues standard

Ruedas de serie

Колеса серийного производства

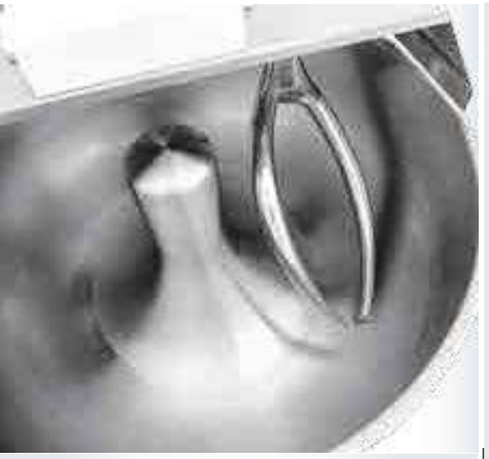
Die Gabelteigknetmaschinen von Prismafood ermöglichen die Erzielung perfekter Teigmischungen in kurzer Zeit. Die Gabelknetmaschinen sind mit Wanne, Getriebewelle und Gabel aus Edelstahl AISI 304 ausgestattet und eignen sich ideal für den Einsatz in Pizzerien, Konditoreien und Bäckereien. Getriebesystem 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





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

DOUBLE-SPEED OPTION AVAILABLE
OPTIONAL
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.

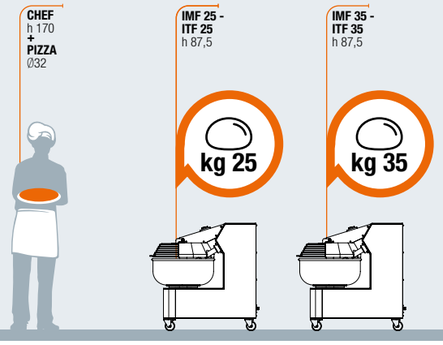
Die Gabelteigknetmaschinen von Prismafood können in ihrer Drehstromausführung und nur bei ausgewählten Modellen mit einem Motor mit doppelter Drehzahl bestellt werden, um die Leistung weiter zu erhöhen und perfekt vermischte Teige zu garantieren.

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.

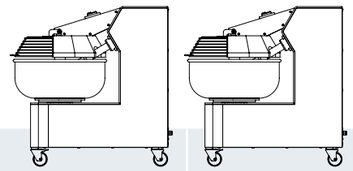
Вилочные тестомесы Prismafood в трехфазном исполнении и только для отдельных моделях могут быть заказаны с двухскоростным двигателем, что еще больше увеличивает производительность устройства и гарантирует идеально замешенное тесто.

SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI





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 частатой 60гц



FIXED HEAD AND BOWL TESTA E VASCA FISSA				
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 D H	cm	**52,5** **90,0** **87,5**	**59,0** **93,0** **87,5**
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H	cm	107,0 107,0 77,0	107,0 107,0 77,0
NET WEIGHT I PESO NETTO		kg	165,0	165,0
GROSS WEIGHT I PESO LORDO		kg	197,0	197,0
TIMER TIMER			•	•
WHEELS RUOTE			•	•
TWO SPEEDS DUE VELOCITÀ			○ **ITF**	○ **ITF**

• **As standard** I Di serie ○ **Optional** I Optional

DIVIDER AND ROUNDER

DIVIDER AND ROUNDER

MECHANICAL
MECCANICO



prismafood solutions

DESIGNED FOR

Handicraft enterprises and pizzerias
Laboratori artigianali e per le pizzerie

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

Concepite 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 stand available

OPTIONAL

Possibilità di aggiunta supporto

Möglichkeit eines zusätzlichen Gestells

Possibilité d'ajouter le support

Posibilidad de añadir soporte

Возможность добавления опоры

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!

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'arrotondir 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 неподросшего теста, затем выбрают 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!





Capacity 30 kg
Capacità: 30 kg
Fassungsvermögen: 30 kg
Capacité : 30 kg
Capacidad: 30 kg
Емкость: 30 кг

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

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





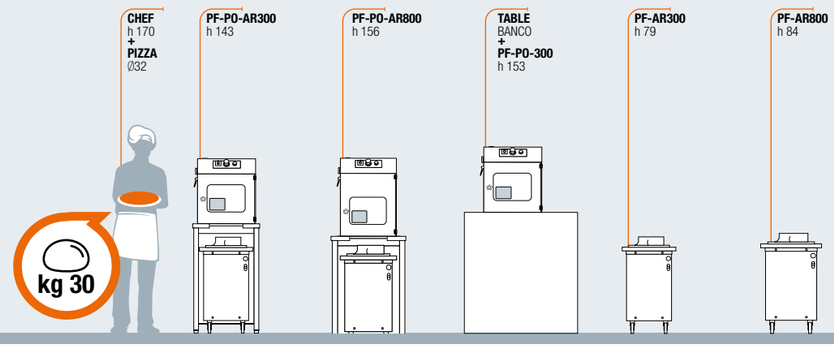




Perfectly rounded portions, ready for leavening process
Si ottengono porzioni perfettamente arrotondate, pronte per la lievitazione
Perfekt abgerundete Portionen, bereit für die Teigführung
Portions parfaitement arrondies, prêtes pour le levage
Porciones perfectamente redondas, listas para la fermentación
Вы получаете идеально округлые порции, готовые к расстойке

Wheels included
Ruote di serie
Serienmäßige Räder
Roues standard
Ruedas de serie
Колеса серийного производства

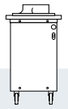
SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI

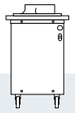








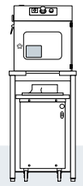


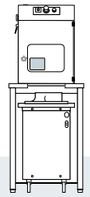


MECHANICAL MECCANICO		PF-PO300	PF-PO800	PF-AR300	PF-AR800
DOUGH PORTION PORZIONE PASTA	gr	50,0 - 280,0	50,0 - 3x280,0(840,0)	20,0 - 280,0	20,0 - 8/840,0
HOUR PRODUCTION PRODUZIONE ORARIA	n.	600 (250gr-r)/h	600 (250gr-r)/h 350 (500gr-r)/h 200 (840gr-r)/h	-	-
CAPACITY CAPACITÀ	kg	30,0	30,0	30,0	30,0
MOTOR 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







MECHANICAL MECCANICO		PF-PO-AR300	PF-PO-AR800
DOUGH PORTION PORZIONE PASTA	gr	50,0 - 280,0	50,0 - 8/840,0
HOUR 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	**84,0**	**84,0**
	H	**143,0**	**156,0**
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	95,0 | 50,0 | 81,0	60,0 | 50,0 | 81,0
	D	60,0 | 75,0 | 101,0	95,0 | 75,0 | 101,0
	H	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 из нержавеющей стали



		SPO-AR
MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	W cm	**55,0 | 61,0**
	D	**55,0**
	H	**90,0**
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	81,0
	D	101,0
	H	18,0
NET WEIGHT | PESO NETTO	kg	15,0
GROSS WEIGHT | PESO LORDO	kg	16,0 | 18,0

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

GENERAL TERMS OF SALE
CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA
ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN
CONDITIONS GENERALES DE VENTE

EN

PRICE LIST: the price list is expressed in Euro (VAT excluded), cancels and replaces all previous editions and may be modified at any time, without prior notice, at the sole discretion of Prismafood Srl.
PAYMENT: payment must be made in accordance with the conditions agreed and stated in the order confirmation. No exception of any kind or type, not even for evident and proven defects or irregularities in the goods sold, can authorise the purchaser to avoid or delay payment of invoices. At the first unpaid or delayed payment of an instalment as agreed in the contract, the purchaser may automatically lose the benefit of the term and the seller may proceed at its own irrevocable choice to recover the unpaid amount or the entire remaining difference. In the case of deferred payment or any other method of payment, the costs charged to the company by the credit institution shall be charged to the purchaser. In the event of delayed payment, interest for late payment and bank charges shall be charged in accordance with the law.
DELIVERY: the delivery period starts upon receipt of payment.
ORDERS: to avoid mistakes or misunderstandings, which may occur during a telephone conversation, orders and deliveries will not be effected but in the presence of a written order. In the case that, for reasons of urgency, the telephonic order is not followed by a written confirmation, no returns will not be accepted. Every order is irrevocable by the purchaser. Prismafood Srl reserves the right to give written acceptance. Any customer request or verbal agreement with representatives of the seller will not be valid unless confirmed in writing by the same. Delivery dates indicated on the order confirmation are indicative and not binding and are subject to variations and/or extraordinary events beyond the control of Prismafood Srl. If the customer fails to collect the goods within 30 days from the deadline specified in the order, the seller may cancel the sales contract.
TRANSPORT: Delivery Terms mentioned on all our documents refer to INCOTERMS 2010®. The goods travel at the risk of the purchaser. Any complaints about the defective condition of the equipment must be made to the carrier when accepting the goods. The complaint is only valid if made with in 8 (eight) days of receipt of the goods.
PACKING: the packaging is included in the price.
MOTORS AND INSTALLATIONS: the price refers to equipment with motor power and voltage used in the European Community. Motor with special voltages or frequency are available on request.
WARRANTY: all parts of the equipment, electrical parts excluded, have 12 months of warranty from the date of our invoice only if the defects are due to the construction. Warranty does not cover any repairs due to wear and tear resulting from use, poor maintenance, inexperience, manipulation, or modifications made by the purchaser. Requests for spare parts under warranty must be made in writing. Parts replaced under warranty will be invoiced in any case; upon receipt of the parts to be replaced, which must be returned carriage free, a regular credit note will be issued. The guarantee does not cover the replacement of equipment and labour costs for spare parts and any other incidental expenses. All obligations of the manufacturer to compensate for direct or indirect damages resulting from the non-functioning of the machine are expressly excluded.
TEST: before delivery, the equipment is tested in Prismafood's workshops. Components, technical data and characteristics might be modified at any moment.
TECHNICAL DATA: the description and designs are only for information, is forbidden to copy, transfer or show them to third parties; weights and measures are always approximate. The manufacturer reserves his right to make any modifications in the specifications without any notice.
DEROGATIONS AND ADDITIONAL CONDITIONS: any possible derogation to the above-mentioned terms of supply, which is stated among the parties by mutual consent, must be put in writing and strictly limited to what will be agreed. This derogation will never include amendments also of the remaining terms of sale, which will remain the same, where there is no specific contrary agreement.
PLACE OF JURISDICTION: for any dispute upon this sale, the parties recognize the sole competence of the Court of Law of Pordenone. The mentioned competence cannot be derogated, not even with the issue of drafts, acceptances, bills of exchange, domiciliated by the purchaser.

IT

LISTINO PREZZI: il listino di vendita è espresso in Euro (I.V.A. esclusa), annulla e sostituisce tutte le precedenti edizioni e potrà essere modificato in qualsiasi momento, senza preavviso, ad insindacabile giudizio della Prismafood Srl.
PAGAMENTO: il pagamento dovrà avvenire in conformità alle condizioni concordate ed indicate nella conferma d'ordine. Nessuna eccezione di nessun genere e specie, neppure per palesi ed accertati vizi difetti o irregolarità della merce venduta, potrà autorizzare il compratore ad esimersi o ritardare il pagamento delle fatture. Al primo mancato o ritardato pagamento di una rata convenuta nel contratto, l'acquirente può perdere automaticamente il beneficio del termine e la venditrice può agire alternativamente a sua insindacabile scelta per il recupero della somma non pagata o per l'intera differenza residua. Nel caso di pagamento differito con RI.BA. o altro metodo di pagamento, verranno conteggiate a carico del compratore le spese addebitate all'azienda dall'istituto di credito. In caso di ritardato pagamento, verranno applicati interessi di mora previsti per legge e addebitate le spese bancarie sostenute.
CONSEGNA: il termine di consegna decorre dall'avvenuto pagamento.
ORDINANTE: in considerazione degli errori od incomprensioni che derivano dalla trasmissione telefonica degli ordinativi, non saranno effettuate spedizioni se non in presenza di ordine scritto. Nell'eventualità che, per motivi d'urgenza, l'ordinativo telefonico non sia seguito da conferma scritta, non saranno accettati resi. Ogni ordinazione è irrevocabile da parte del committente. La ditta Prismafood Srl si riserva obbligo di dare l'accettazione scritta. Qualunque richiesta del cliente o suo accordo verbale con rappresentanti della venditrice non saranno validi se non confermati per iscritto dalla stessa. Le date di consegna indicate sulla conferma d'ordine sono da intendersi come indicative e non vincolanti e sono subordinate alle variazioni e/o eventi straordinari indipendenti dalla società Prismafood Srl. Ove il cliente non proceda al ritiro della merce entro 30gg dalla scadenza del termine indicato nell'ordine, il venditore potrà far dichiarar risolto il contratto di vendita.
TRASPORTO: I termini di consegna menzionati in tutti i documenti fanno riferimento agli INCOTERMS 2010®. la merce viaggia a rischio del committente. Eventuali contestazioni sullo stato difettoso del materiale dovranno essere evidenziate al trasportatore al momento dell'accettazione della merce. Il reclamo è valido se fatto entro 8 (otto) giorni dal ricevimento della merce.
IMBALLO: l'imballo è incluso nel prezzo.
MOTORI E IMPIANTI: i prezzi sono intesi per macchine con motore a potenza e voltaggio utilizzati nell'ambito della comunità europea. Motori con voltaggi o frequenze speciali sono disponibili su richiesta.
GARANZIA: tutte le parti che compongono le apparecchiature, escluse le parti elettriche, godono di una garanzia di mesi 12 dalla data della nostra fattura, sempre che i difetti siano dovuti alla costruzione. Sono escluse dalla garanzia le eventuali riparazioni dovute al logoramento proveniente dall'uso, dalla cattiva manutenzione, dalla imperizia, manomissioni o modifiche apportate dall'acquirente. Le richieste di parti di ricambio in garanzia devono obbligatoriamente pervenire in forma scritta. Le spedizioni dei pezzi in oggetto avverranno in porto assegnato. I pezzi sostituiti in garanzia saranno comunque fatturati; a ricevimento dei componenti da sostituire, che dovranno essere resi in porto franco, si provvederà ad emettere regolare nota di accredito. La garanzia non contempla la sostituzione dell'apparecchiatura e le spese di manodopera per i ricambi e qualsiasi altra spesa accessoria. Resta esplicitamente escluso ogni obbligo da parte della fornitrice di risarcimento di danni diretti o indiretti derivanti dal non funzionamento della macchina.
COLLAUDO: prima della spedizione le macchine e/o gli impianti vengono collaudati presso le officine Prismafood srl. Componenti, dati tecnici e caratteristiche potranno subire delle variazioni in qualsiasi momento.
DATI TECNICI: Le descrizioni ed i disegni sono solo informativi. É vietato estrarne copia, fare cessione o darli in visione a terzi. Le indicazioni di peso e di misure sono sempre approssimative. Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.
DEROGHE E NOVAZIONI: qualsiasi eventuale deroga alle sopraddette condizioni generali di fornitura, che venisse stabilita fra le parti di pieno accordo, dovrà essere convenuta per iscritto e resterà strettamente limitata a quanto si converrà in modo specifico e non implicherà mai novazioni anche delle rimanenti condizioni generali, le quali tutte rimarranno ferme, ove manchi una esplicita pattuizione in contrario.
FORO COMPETENTE: per qualsiasi controversia relativa alla presente vendita, le parti riconoscono l'esclusiva competenza del Foro Giudiziario di Pordenone. Detta competenza non è derogabile neppure con l'emissione di tratte, accettazioni, effetti cambiari, domiciliati presso l'acquirente.

DE

PREISLISTE: Die Preisliste ist in Euro (MwSt. Ausgeschlossen) ausgedrükt, annuliert und ersetzt alle vorherigen Ausgaben und kann jederzeit ohne Vorankündigeng und nach unanfechtbarer Meinung von der Firma Prismafood srl geändert werden.
BEZAHLUNG: Die Bezahlung muss nach den vereinbarten und angegebenen Bedingungen auf der Autragbestätigung erfolgen. Keine Ausnahme von irgendeiner Art kann dem Käufer nicht für offenbare und fest-gestellte Fehler, Mängel oder Unregelmässigkeit der verkauften Ware erlaube sich die Bezahlung der Rechnungen zu befreien oder sie zy entziehen. Bei der ersten ausbleibenden oder verspäteten Zahlung einer vertraglich vereinbarten Rate kann der Käufer automatisch den Vorteil der Frist verlieren, und die Verkäuferin kann alternativ zur Einziehung des unbezahlten Betrages oder der gesamten verbleibenden Differenz nach ihrer unanfechtbaren Wahl handeln. Bei Zahlungsverzug fallen gesetzliche Verzugszinsen an und die anfallenden Bankgebühren werden in Rechnung gestellt.
LIEFERUNG: Die Lieferzeit beginn nach Erhalt der Zahlung.
AUFTRAGGEBER: in anbertracht der Fehler oder Unverstaendnisse, welche durch Telefongespräche gemacht werden konnten, werden Sedungen wenigstens in Anwesenheit von einer schriftlichen Auftragsbestaetigung nicht verschickt sein. Für den Fall aus dringenden Gründen, dass Bestellung von einer schriftlichen Ausftragsbestätigung gefolgt wird, werden die unverkauften Waren nicht akzeptiert. Jede Bestullung ist von Seiten des Auftraggebers unwiderruflich. Das Firma Prismafood srl behält sich Vor, eine schriftliche Akzeptation zu senden. Irgendeine Anfrage oder verbales Abkommen der Kunden mit dem Verkäufer sind ungültig, wenn keine schriftliche Bestätigung von der Firma vorlegt.
Die in der Auftragsbestätigung angegebenen Liefertermine sind unverbindliche Richtwerte und unterliegen Änderungen und/oder außergewöhnlichen Ereignissen, die unabhängig von der Firma Prismafood Srl sind. Wenn der Kunde die Ware nicht innerhalb von 30 Tagen nach Ablauf der in der Bestellung angegebenen Frist abholt, kann der Verkäufer den Kaufvertrag auflösen.
VERSAND: Die in allen Dokumenten genannten Lieferfristen beziehen sich auf die INCOTERMS 2010. Der Transport der Ware ist auf Risiko des Auftraggebers. Eventuelle Beanstandungen in Bezug auf den fehlehaften Stand der Ware müssen dem Transporteur mitgeteilt werden, wenn die Ware akzeptiert wird. Die Reklamierung ist nur gültig, wenn sie innerhalb 8 Tagen nach dem Empfang der Ware vorgezogen wird.
VERPACKUNG: die verpackungskosten sind in dem Preis der Geräte einschließlich.
MOTOREN UND ANLAGEN: es versteht sich, daß die Preise für Maschinemit Leistungsmotoren und von EG gebrauchter Anschlussg ausgedrückt sind. Motoren mit speziellen Spannungen oder Frequenzen sind auf Anfrage erhältlich.
GARANTIE: alles Teile die Maschine sind in Garantie für 12 Monate vom Rechnung Datum, mit Ausnahme von elektrische Teile, wenn die Mängel auf Baufehler zurückzuführen sind. Von der Garantie sind die moglichen Reparaturen ausgeschlossen, welche durch Zerrüttund wegen Gebrauchs, falscher Wartung, Unerfahrenheit, Schäden oder vom Erwerber verlangter Veränderungen hervogerufen sind. Die Versand von alles Teile im Gegenstand werden sein liefern nachnahme. Die Bestellung der Ersatzteile unter Garantie müssen schriftlich sein; die Lieferung wird ab Werk sein; wir können die Rückabe der ersetzten Garantiestücke bitten. Die im Rahmen der Garantie ersetzten Teile werden in Rechnung gestellt. Nach Erhalt der zu ersetzenden Komponenten, die frankiert zurückgegeben werden müssen, wird eine regelmäßige Gutschrift ausgestellt. Die Garantie bezieht keine Ersetzung der Apparatur oder Arbeitskosten für Ersatzteile und irgendwelche andere Nebenausgabe. Es ist deutlich, daß jede Verpflichtung für die Entschädigung von direkten oder indirekten Schäden wegen der Untüchtigkeit der Maschine abgelehnt sind.
PRÜFUNG: Vor der Versendung werden die Machinen und/

GENERAL TERMS OF SALE
CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA
ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN
CONDITIONS GENERALES DE VENTE

oder die Anlagen bei der Wekstätten von Prismafood srl geprüft. Bauelemente, technische Daten und Kennzeichen können Veränderungen jederzeit erfahren.
TECHNISCHE DATEN: die Beschreibungen und die Zeichnungen sind rein unterrichtend. Es ist verboten, sie zu kopieren, Abtretung zu machen oder sie Dritten weiterzugeben. Die Gewichts– und Massangaben sind immer ungefähr. Der Hersteller behalt sich vor, jede Bauverahndehrung ohne Vorankündigung vorzunehmen.
VERTRAGSABWEICHUNGEN UND ERNEUERUNGEN: jede eventuelle Abweichung von den o.g. allgemeinen Lieferbedingungen, die zwischen den Pareien mit gemeinem Abkommen abgemacht wird, muß schriftlich bestimmt weden. Siewird fest beschareinkt, auf was spezifsch in Einklang gebracht wird, und sie wird Erneuerungen auch von übrigen allgemeinen bedingungen nie verwicheln, welche so bleiben, wenn es kein gegenteiliges Abkommen gibt.
GERICHTSSTAND: für irgendeinen Streit bezüglich auf den vorliegenden Verkauf erkennen die Parteien die exklusive kompetenz vom Gericht in Pordenone an. Die genannte Kompetenz kann nicht einmail mit Erteilung von Tratten, Akzeptieren, Wechselgültigkeiten verändert weden, beim Erwerber ansässig sind.

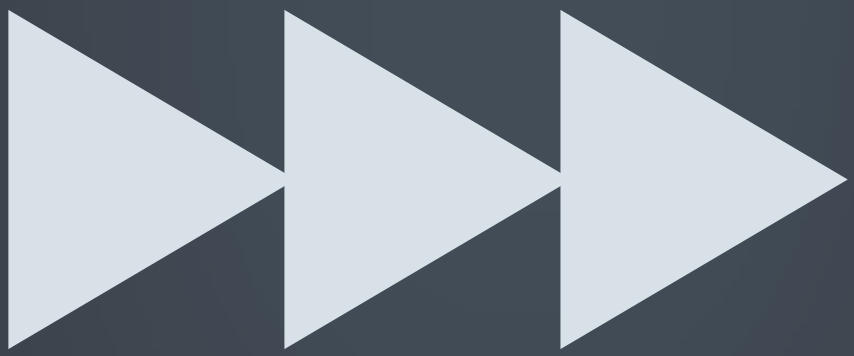
FR

LISTE DE PRIX : la liste de prix est exprimée en euro (TVA exclue), annule et remplace toutes les éditions précédentes et pourra être modifiée à tout moment, sans avis préalable, à la seule discrétion de Prismafood Srl.
PAIEMENT : le paiement sera effectué aux conditions convenues et indiquées dans la confirmation de commande. Aucune exception de toute sorte, même pour des défauts ou irrégularités évidents et constatés des marchandises vendues, n'autorise l'acheteur à renoncer au paiement des factures ou à le retarder. Au premier défaut ou retard de paiement d'une échéance convenue dans le contrat, l'acheteur peut perdre automatiquement le bénéfice du terme et le vendeur peut agir alternativement à sa discrétion pour récupérer le montant impayé ou la totalité de la différence restante. Au premier défaut ou retard de paiement d'une échéance convenue dans le contrat, l'acheteur peut perdre automatiquement le bénéfice du terme et le vendeur peut agir alternativement à sa discrétion pour récupérer le montant impayé ou la totalité de la différence restante. En cas de paiement différé ou autre mode de paiement, les frais facturés à la société par l'établissement bancaire sont à charge de l'acheteur. En cas de retard de paiement, des intérêts moratoires prévus par la loi seront facturés et les frais bancaires éventuels seront débités.
LIVRAISON : le délai de livraison prend effet sur réception du paiement.
C OMMANDES : Compte tenu des erreurs ou des malentendus résultant de la réception des commandes par téléphone, aucune expédition ne sera effectuée si la commande n'est pas confirmée par écrit. Au cas où, pour des raisons d'urgence, la commande téléphonique n'est pas suivie d'une confirmation écrite, aucun retour ne sera accepté. Toute commande est irrévocable de la part de l'acheteur. Prismafood Srl se réserve le droit de donner une acceptation écrite. Toute demande du client ou tout accord verbal avec les représentants de la société vendeuse ne sera valable que s'il est confirmé par écrit par cette dernière. Les délais de livraison indiqués sur la confirmation de la commande doivent être considérés comme indicatifs et non impératifs et sont sujets à des variations et/ou à des événements extraordinaires indépendants de la société Prismafood Srl. Si le client ne collecte pas les marchandises dans les 30 jours suivant la date indiquée dans la commande, le vendeur peut annuler le contrat de vente.
TRANSPORT : Les conditions de livraison mentionnées dans tous les documents se réfèrent aux INCOTERMS 2010®. Les marchandises voyagent au risque de l'acheteur. Toute réclamation concernant l'état défectueux du matériel doit être adressée au transporteur lors de l'acceptation des marchandises. La réclamation est valable si elle est formulée dans les 8 (huit) jours suivant la réception des marchandises.
EMBALLAGE : l'emballage est inclus dans le prix.
MOTEURS ET INSTALLATIONS : les prix correspondent à des équipements dont la puissance et la tension du moteur sont utilisées au sein de la Communauté Européenne. Sur demande, des moteurs avec des tensions ou des fréquences spéciales sont disponibles.
GARANTIE : toutes les parties des équipements, à l'exclusion des parties électriques, sont couvertes par une garantie de 12 mois à compter de la date de notre facture, à condition que les défauts soient dus à la construction. Sont exclues de la garantie les réparations dues à l'usure résultant de l'utilisation, d'un mauvais entretien, d'une manipulation ou d'une modification effectuée par l'acheteur. Les demandes de pièces de remplacement dans le cadre de la garantie doivent être formulées par écrit. Ces pièces sont expédiées en port dû. Les pièces remplacées dans le cadre de la garantie sont en tout cas facturées ; à la réception des pièces à remplacer, qui doivent être renvoyées franco de port, un avoir est régulièrement émis. La garantie ne couvre pas le remplacement des équipements ni les frais de main-d'œuvre pour les pièces de remplacement et tous les autres frais accessoires. Toute obligation du fournisseur de réparer les dommages directs ou indirects résultant du non-fonctionnement de la machine est expressément exclue.
ESSAI : avant l'expédition, les équipements et/ou les installations sont testées dans les laboratoires Prismafood srl. Les composants, les données techniques et les caractéristiques peuvent être modifiés à tout moment.
DONNÉES TECHNIQUES : Les descriptions et les dessins sont fournis exclusivement à titre d'information. Il est interdit d'en faire des copies, de les transférer ou de les remettre à des tiers. Les indications de poids et les mesures sont toujours approximatives. Le producteur se réserve le droit d'apporter des modifications structurelles sans préavis.
DÉROGATIONS ET RENOUVELLEMENTS : toute dérogation aux conditions générales de fourniture susmentionnées, convenue entre les parties d'un commun accord, devra être convenue par écrit et sera strictement limitée à ce qui est spécifiquement convenu et n'impliquera jamais de dérogation aux autres conditions générales, qui resteront incontournables sauf accord contraire explicite.
TRIBUNAL COMPETENT : pour tout litige relatif à la présente vente, les parties reconnaissent la compétence exclusive du Tribunal de Pordenone. Cette compétence ne peut être dérogée même par l'émission de traites, d'acceptations, de billets à ordre auprès de l'acheteur.

ICONS LEGEND
LEGENDA ICONE
LEGENDE SYMBOLE
LÉGENDE ICÔNES
LEYENDA ICONOS
ЛЕГЕНДА ИКОН

	MECHANICAL MECCANICO MECHAISCHE MÉCANIQUE MECÁNICO МЕХАНИКА	**DIGITAL** DIGITALE DIGITALEN NUMÉRIQUE DIGITAL ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ
Chambers Camere Kammern Chambres Câmeras Камеры	**40x60 cm Tray** Teglia 40x60 cm Pfanne 40x60 cm Plaque 40x60 cm Bandeja 40x60 cm Противни 40x60 см	**Rails for Gastronorm-GN pans** Guide per teglie Gastronorm-GN Führungsschienen für Gastronorm-GN Blech Guides pour plaques Gastronorm-GN Guías para bandejas Gastronorm-GN Направляющие для Gastronorm-GN
Pizze Pizze Pizzen Pizzas Pizzas Пиццы	**Pizza diameter** Diametro pizza Pizza Durchmesser Diamètre pizza Diámetro de la pizza Диаметр пиццы	**Working temperature** Temperatura d'esercizio Arbeitstemperatur Temperature de travail Temperatura de ejercicio Рабочая температура
Power Potenza Heizleistung Puissance Potencia Мощность	**Top heating element power** Potenza resistenza cielo Oben Heizelementeleistung Puissance resistance plafond Potencia resistencia techo Мощность верхних тэнов	**Bottom heating element power** Potenza resistenza platea Unten Heizelementeleistung Puissance resistance sol Potencia resistencia solera Мощность нижних тэнов
Power supply Alimentazione Anschluss Alimentation Alimentación Напряжение	**Electrical absorption single phase** Assorbimento monofase Einphasiger Stromentnahme Absorption électrique monophasé Absorción electrica monofásica Электрическое поглощение однофазное	**Electrical absorption Three Phase** Assorbimento trifase Drehstromentnahme Absorption électrique triphasé Absorción electrica trifásica Электрическое поглощение трехфазное
Internal dimensions Dimensioni interne Innenabmessungen Dim. intérieures Medidas internas Внутренние габариты	**External dimensions** Dimensioni esterne Außenabmessungen Dim. extérieures Medidas externas Внешние габариты	**Packing dimensions** Dimensioni imballo Verpackungsabmessungen Dim. emballage Medidas del embalaje Габариты в упаковке
Net weight Peso netto Nettogewitch Poids net Peso neto Вес нетто	**Gross weight** Peso lordo Bruttogewitch Poids brut Peso bruto Вес брутто	**Dough weigh** Peso pasta Gewicht des Teiges Poids pâte Peso de la masa Вес порции
Internal light Luce interna Innenlicht Lumière d'intérieur Luz interna Внутренняя подсветка	**12V Transformer and lamp holder** Trasformatore 12V e portalampada Transformator 12 V und Lampenfassung Transformateur 12V et porte lampe Transformador 12V y portalámpara Трансформатор 12 вольт и держатель лампы	**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
Timer Timer Timer Minuteur Temporizador Таймер	**Steam generator** Vaporiera Vaporizer Töpfe Vapeur Vapor Парогенератора	**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 antivento Winddichter Kamin Cheminée coupe-vent Chimenea antiviento Ветрозащитный дымоход	**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 Подключение дымохода для штабелируемых печей
Refractory stones model Modello refrattari Feuerfestes Modell Modèle réfractaire Modelo refractario Опция огнеупорного камня	**Oven model** Modello forno Feuerfestes Modell Modèle réfractaire Modelo refractario Модель печи	**Proving chambers model** Modello cella di lievitazione Gärschrank Modell Modèle étuve de fermentation Modelo Celda de Leudado Модель расстоечного шкафа
Space between trays Spazio tra le teglie Abstand der Bleche Espace entre les plaques Espacio entre las bandejas Расстояние между противнями	**Water tray** Vaschetta per l'acqua Wasserbehälter Bac à eau Bandeja de agua Поддон для воды	**Stand model** Modello supporto Das Backofengestell Modell Modèle support du four Modelo soporte del horno Модель подставки
Painted iron Ferro verniciato Lackiertem stahl Fer peint Hierro pintado Окрашенное железо	**Castors set** Set di ruote Satz Räder Ensemble de roues Juego de ruedas Комплект колес	**Hood model** Modello cappa Abzugshaube Modell Modèle hotte à four Modelo campana Модель вытяжного зонта
Flow rate Portata Portée Alcance Fluss Скорость потока	**Smoke Condensation** Condensazione fumi l Rauchgaskondensation Condensation des fumées Condensación de humos Конденсация паров	**Electric foot pedal** Pedale elettrico Elektrisches pedal Pédale électrique Pedal eléctrico Электрическая педаль
Dough/hour Impasto ora Teig / Stunde Pâte / heure Masa / hora Производительность в час	**Capacity** Capacità Fassungsvermögen Capacité Capacidad Вместимость	**Bowl diameter** Diametro vasca Wanne Durchmesser Diamètre cuve Diámetro de la artesa Диаметр дежи
Speed controller Regolatore di velocità Drehzahlregler Régulateur de vitesse Regulador de Velocidad Регулятор скорости	**Second speed** Seconda velocità Zweite Geschwindigkeit Deuxième vitesse Segunda velocidad Вторая скорость	**Frequency** Frequenza Frequenz Fréquence Frecuencia Частота

• **As standard** - Di serie - Serienmäßig - En standard - Como estándar - В стандарте
○ **Optional** - Optional - Optional - Option - Opcional - Опция



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