Price list 2015

ANGELOFORNI®

THINK QUALITY!

Ciò che dà forza
al prodotto
Prismafood
è una garanzia
made in Italy,
sinonimo di
affidabilità
e precisione.

The strength of Prismafood products it's a pledge "made in Italy" synonymous with reliability and accuracy.

Das, was das Produkt Prismafood stark macht, ist die Garantie Made in Italy, ein Synonym für Zuverlässigkeit und Präzision.

Ce qui donne force au produit Prismafood est une garantie "made in Italy", synonymes de fiabilité et précision.

Lo que da fuerza al producto Prismafood es la garantía Made in Italy, sinónimo de fiabilidad y precisión.

O que dá força aos produtos Prismafood é a garantia fabricado em Itália, sinónimo de fiabilidade e precisão.

Сильной стороной продукции Prismafood является ее итальянское происхождение, что гарантирует надежность и точность.

La nostra è un’azienda giovane e dinamica nata nel 2006 grazie alla ventennale esperienza dei suoi soci nel settore delle attrezzature professionali per pizzerie e ristoranti. Oggi grazie al “know-how” del nostro personale qualificato, operiamo con grande competitività principalmente nel mercato estero e siamo in grado di offrire ai nostri clienti ottima qualità e soluzioni d’avanguardia.

Ours is a young and dynamic company founded in 2006 thanks to the twenty years experience of its partners in the field of professional catering equipment for pizzerias and restaurants.
Today, thanks to the know-how of our qualified staff we operate with high competitiveness mainly to the overseas market and we are able to offer our customers high quality and cutting-edge solutions.

La notre est une entreprise jeune et dinamique, née en le 2006 grâce aux 20 ans d’expérience de ses partners dans le champ d’ équipement professionnel pour pizzerias et restaurantes.
Aujourd’hui grâce au “know how” de notre équipe qualifiée, nous travaillons avec grande compétitivité principalment dans le marché étranger et nous sommes capable d’offrir à nos clients excellente qualité et solutions avancées.

A nossa é uma empresa jovem e dinâmica, fundada em 2006 graças a duas décadas de experiência dos seus sócios no sector dos equipamentos profissionais para pizzarias e restaurantes.
Atualmente, graças ao “know-how” do nosso pessoal qualificado, trabalhamos com grande competitividade principalmente no mercado externo e somos capazes de oferecer aos nossos clientes uma ótima qualidade e soluções de vanguarda.

Unsere Firma ist ein junges und dynamisches Unternehmen, das 2006 dank der zwanzig-jährigen Erfahrung der Geschäftsführer im Sektor der professionellen Geräte und Vorrichtungen für Pizzerien und Restaurants, gegründet wurde. Heute, dank des “Know-How” unseres Fachpersonals, arbeiten wir mit großer Wettbewerbsfähigkeit auf dem externen Markt und wir sind in der Lage unseren Kunden eine optimale Qualität und Spitzenlösungen anzubieten.

Nuestra empresa, es una empresa joven y dinámica, nacida en el año 2006 gracias a la experiencia de veinte años de los socios en el sector de equipamientos profesionales para pizzería y restaurantes.
Hoy gracias al “Know How” de nuestro personal cualificado, operamos con gran competitividad principalmente en el mercado exterior y estamos capacitados para ofrecer a nuestros clientes una optima calidad y soluciones de vanguardia.

Наша компания - молодое и динамично развивающееся предприятие, созданное в 2006 г. За плечами учредителей - двадцатилетний опыт работы в сфере профессионального оборудования для пиццерий и ресторанов. Знания и умения нашего квалифицированного персонала обеспечивают значительные конкурентные преимущества, прежде всего, на зарубежных рынках. Это позволяет создавать высокотехнологичные решения и обеспечить высокое качество продукции.

ANGELOFORNI®

Qualità

Quality
Qualität
Qualité
Calidad
Qualidade
Качество

THINK QUALITY!

Il Sistema Qualità Angeloforni 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".

The Angeloforni Quality System has for many years now provided reassurance to clients. In addition to the certifications and on-going inspections, as early as the design stage, we develop solutions able to ensure reliability of the machines with the passing of time and to guarantee long-term satisfaction. Each operator is continually updated so they are able to carry out constant product checks. Every component is directly managed, where Prismafood is in charge of the entire production process. It is because of these very reasons that Prismafood labels its products "Made in Italy - Think Quality".

Le Système Qualité Angeloforni représente depuis des années une garantie pour sa clientèle. En plus des certifications et des contrôles continus, des solutions en mesure de rendre fiables les machines au fil du temps sont déjà développées lors de la conception pour une satisfaction qui dure longtemps. Chaque opérateur est mis à jour de manière continu afin de contrôler constamment le produit. Prismafood étant le propriétaire de tout le processus de production, chaque composant est géré directement. Pour toutes ses raisons, Prismafood signe ses produits avec la marque "Made in Italy - Think Quality".

O Sistema de Qualidade Angeloforni é, há vários anos, uma garantia para os seus clientes. Além das certificações e dos contínuos controlos, desde a fase de design são desenvolvidas soluções para tornar as máquinas fiáveis ao longo do tempo para uma satisfação duradoura. Cada operador é atualizado continuamente, a fim de implementar constantes verificações do produto. Cada componente é tratado diretamente, pois a Prismafood é titular de todo o processo de produção. Por todas estas razões a Prismafood assina os seus produtos com a marca "Made in Italy - Think Quality".

Das Qualitätssystem Angeloforni stellt seit Jahren eine Garantie für die Kunden da. Neben den Zertifizierungen und den Kontrollen werden in der Planungsphase schon Lösungen entwickelt, die die Maschinen zuverlässig machen und dem Kunden lange Freude bereiten. 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.

El Sistema de Calidad Angeloforni 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 las máquinas a lo largo del tiempo, para una satisfacción de larga duración. 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 firma sus productos con la marca "Made in Italy - Think Quality".

Система качества Angeloforniуже много лет выступает залогом успеха среди потребителей. Наряду с сертификациями и постоянными проверками еще с первых стадий проектирования разрабатываются решения, способные обеспечить надежность и долговечность оборудования. Все работники непрерывно получают обновленные сведения, на основе которых проводят беспрерывный контроль продукции. Prismafood лично обрабатывает каждый компонент, так как компания самостоятельно выполняет весь процесс производства. По этим причинам продукция Prismafood носит знак итальянского производства: "Made in Italy - Think Quality" ("сделано в Италии - синоним качества").

Macchine e attrezzature per pizzerie

Machines and equipment for pizzerias
Maschinen und Geräte für Pizzerien
Machines et équipements pour pizzerias
Máquinas y equipos para pizzerías
Máquinas e equipamentos para pizzarias
Машины и оборудование для пиццерий

FORNI ELETTRICI
ELECTRIC OVEN | ELEKTRISCHE OFEN | FOUR ÉLECTRIQUE | HORNO ELÉCTRICO | FORNO ELÉTRICO | ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ

BASIC M D 10
BOMBÉ M D 16
BASIC XL M D 22
BOMBÉ XL M D 30
PLUS XL M D 36
SUPERIOR XL M D 42
SUPERIOR XL GLASS M D 48
TRAYS M D 58

FORNI A GAS 70
GAS OVEN | GASBACKÖFEN | FOUR À GAZ | HORNO DE GAS | FORNO A GÁS | ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ

DILAMINATRICI 74
ROLLING MACHINE | AUSROLLMASCHINEN | FAÇONNEUSE | LAMINADORA | LAMINADOR | ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА

DSA TOUCH AND GO 76
DSA 76
DMA 78

IMPASTATRICI 82
SPIRAL MIXER | SPIRAL - TEIGKNETMASCHINEN | PÉTRIN À SPIRALE | AMASADORA DE ESPIRAL | AMASSADEIRA ESPIRAL | СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА

Testa e vasca fissa IBM-IBT 84
FIXED HEAD AND BOWL | FESTEN KOPF UND WANNE | TÊTE ET CUVE FIXÉES | CABEZAL Y ARTESA FIJOS | CABEÇA E CUBA FIXA | ФИКСИРОВАННАЯ ТРАВЕРСА И НЕСЪЕМНАЯ ДЕЖА

Testa ribaltabile e vasca estraibile IMR-ITR 88
RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL | HEBBAREM KOPF UND HERAUSZIEHBARER | TÊTE BASCULANTE ET CUVE EXTRACTIBLE | CABEZAL ABATIBLE Y ARTESA EXTRAÍBL | CABEÇA REBATÍVEL E CUBA EXTRAÍVEL | ПОДЪЕМНАЯ ТРАВЕРСА И СЪЕМНАЯ ДЕЖА

FORMATRICI 92
PIZZA MOULDER | PIZZAPRESSE | PRESSE À PIZZA | FORMATRICI | PRENSA | ФОРМОВОЧНАЯ МАШИНА

TAGLIAVERDURA 94
VEGETABLE CUTTER | GEMÜSESCHNEIDER | COUPE LÉGUMES | CORTADORA DE VERDURA | CORTADOR DE LEGUMES | ОВОЩЕРЕЗКА

Dischi tagliaverdura 96
VEGETABLE CUTTING DISCS | GEMÜSESCHNEIDER-RÄDCHEN | DISQUES COUPE LÉGUMES | DISCOS PARA CORTADORA DE VERDURA | DISCOS PARA CORTAR LEGUMES | ДИСКИ ДЛЯ ОВОЩЕРЕЗОК

PORZIONATRICE - ARROTONDATRICE 98
DIVIDERS/ROUNDERS | PORTIONIERER / ABRUNDER | DIVISEUSE / BOULEUSE | PORCIONADORA / REDONDEADORA | DIVISORA / ARREDONDADORA | ДЕЛИТЕЛЬ И ОКРУГЛИТЕЛЬ

AFFETTATRICI 104
CUTTERS | SCHNEIDEMASCHINE | TRANCHEUSE | CORTADORA DE FIAMBRES | FATIADOR | СЛАЙСЕР

Macchine per la preparazione del riso

Machines for rice preparation
Reiskocher
Machines pour la préparation du riz
Máquinas para la preparaciòn de arroz
Máquinas para preparar arroz
Рисоварки

INTRODUZIONE 108
INTRODUCTION | EINFÜHRUNG | INTRODUCTION | INTRODUCCIÓN | INTRODUÇÃO | ВВЕДЕНИЕ

FORNO CUOCIRISO OKAMI 114
RICE COOKING OVEN | REISKOCHOFEN | FOUR POUR LA CUISSON DU RIZ |
HORNO PARA COCCIÓN DE ARROZ | FORNO PARA COZER ARROZ | ПЕЧЬ ДЛЯ ВАРКИ РИСА

MIXER KUMA 118
MIXER | MIXER | MIXER | MEZCLADOR | MISTURADOR | МИКСЕР

COLONNA TORA 122
COLUMN | AUFBAUHALTER | COLONNE | COLUMNA | COLUNA | СТОЙКА

Forno elettrico meccanico

Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

Mechanical electric oven | Stainless steel front side and painted steel body
Mechaische Elektrische Ofen | Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau
Four électrique mécanique | Façade en acier inoxydable et corps peint
Horno eléctrico mecánico | Frente de acero inoxidable y cuerpo pintado
Forno elétrico mecânico | Frente em aço inoxidável e corpo pintado
Электрическая печь с электромеханическим управлением | Передняя панель из нержавеющей стали, корпус из окрашенной стали

Il forno elettrico è costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata.
Piano di cottura in mattoni refrattari.
Isolamento in lana di roccia evaporata.
Resistenze corazzate.
Illuminazione interna.
Alimentazione: Volt 400 Trifase + neutro (a richiesta voltaggi speciali).

I dati tecnici riportati hanno valore puramente indicativo. Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

The electric oven is in stainless steel and prepainted steel.
Refractory bricks are inside of the cooking chamber.
Insulation is in evaporated rock wool.
Armoured heaters.
Internal lighting.
Power supply: Volt 400 three-phase + neutral (special voltage on request).

The technical data are indicative. The manufacturer reserves his right to make the modifications in the specifications without any notice.

Der elektrische Ofen ist aus Edelstahl und vorgestrichenem blech.
Kammer gänzlich aus Schahmotteziegeln.
Isolierung durch verdampfte steinwolle.
Gussgekapselte Heizungen.
Innere Beleuchtung.
Spannung: Volt 400 dreiphasig + neutral (sondere Spannungen auf befragen).

Die technischen angaben sind unverbindlich.
Der Hersteller behalt sich vor, jede Bauverahndehrung ohne Vorankündigung vorzunehmen.

Le four électrique est en acier inox et en tôle pré peinte.
Sol en briques réfractaires.
Isolément est en laine de roche évaporée. Résistances cuirassées.
Eclairage intérieur.
Alimentation: Volt 400 triphasé + neutre (voltage spécial sur demande).

Les caractéristiques techniques sont indicatives.
Le constructeur se reserve le droit des modifications sans au cun préavis.

El horno eléctrico está fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada.
Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
Aislamiento de lana de roca evaporada.
Resistencias blindadas.
Iluminación interna.
Alimentación: 400 Voltios Trifásica + neutro (bajo pedido voltajes especiales).

Los datos técnicos facilitados tienen únicamente valor indicativo. El fabricante se reserva el derecho de realizar cualquier modificación constructiva sin previo aviso.

O forno elétrico é em aço inoxidável e em chapa pré-pintada.
Superfície de cozedura é em tijolos refratários.
Isolamento em lã de rocha evaporada.
Resistências blindadas.
Iluminação interna.
Alimentação: Volt 400 Trifásica + neutro (sob encomenda voltagens especiais).

Os dados técnicos referidos têm valor puramente indicativo. O fabricante reser va-se o direito de realizar qualquer alteração de fabrico sem aviso prévio.

Электрическая печь изготовлена из нержавеющей и окрашенной листовой стали. Поверхность выпекания выложенаогнеупорным камнем.Изоляция камеры волокон-ной минеральной ватой.
Особопрочные стальные ТЭНы.
Внутреннее освещение.
Питание: 400 В, три фазы + нейтраль (специальное напряжение по индивидуальному заказу).

Указанные технические данные являются сключительно справочными. Производитель оставляет за собой право вносить любые изменения в конструкцию без предварительного уведомления.

Meccanico | Mechanical | Mechaische | Mécanique | Mecánico | Mecânico | механическая

Digitale | Digital | Digitalen | Numérique | Digital | Digital

4 pizze | 4 pizzas | 4 Pizzen | 4 pizzas | 4 pizzas | 4 pizzas | 4 пиццы

6 pizze | 6 pizzas | 6 Pizzen | 6 pizzas | 6 pizzas | 6 pizzas | 6 пиццы

Pizza 32 cm | 32 cm pizza | Pizza 32 cm | Pizza 32 cm | Pizza 32 cm | Pizza 32 cm | Пицца 32 см

Optional | Optional | Optional | Option | Opcional | Opcional | Опция

Caratteristiche tecniche

Technical characteristics | Technische Kennzeichen | Caractéristiques techniques | Caractéristicas tècnicas
Características técnicas | Технические характеристики

BASIC 1/40

€ 556,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 320
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	1,6
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	800x1
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	800x1
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 56,8 P 43,0 H 28,0
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 41,0** **P 36,0** **H 9,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 67,0 P 60,0 H 34,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,13
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	18
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	20

BASIC 2/40

€ 722,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 320
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	2,4
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	800x2
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	800x1
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 56,8 P 43,0 H 42,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 41,0** **P 36,0** **H 9,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 67,0 P 60,0 H 50,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,20
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	31,8
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	34

BASIC 1/50

€ 792,00

BASIC 2/50

€ 1.167,00

BASIC 1/50 VETRO

€ 833,00 *

BASIC 2/50 VETRO

€ 1.250,00 *

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	5
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	2500x1
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	2500x1
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 91,5 P 69,0 H 35,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 62,0** **P 50,0** **H 12,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 97,0 P 77,0 H 48,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m³	0,35
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	40
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	43

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	7,5
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	2500x2
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	2500x1
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 91,5 P 69,0 H 53,0
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 62,0** **P 50,0** **H 12,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 97,0 P 77,0 H 65,5
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m³	0,49
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	73,6
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	81

OPTIONAL BASIC 1/50 VETRO

Luce interna | Interior light | Innenbeleuchtung | Lumière d'intérieur | Внутренняя подсветка

€ 42,00

OPTIONAL BASIC 2/50 VETRO

Luce interna | Interior light | Innenbeleuchtung | Lumière d'intérieur | Внутренняя подсветка

€ 69,00

BASIC 44

€ 1.889,00

Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 97,5 P 92,0 H 74,5
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m³	0,93
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	125,6
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	135

BASIC 4

€ 1.083,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	4,7
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	2350x1
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	2350x1
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 97,5 P 92,0 H 41,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 66,0** **P 66,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 101,0 P 101,0 H 55,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m³	0,56
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	82,6
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	92,0

BASIC MEDIUM 44

€ 1.889,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	9,4
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	2350x2
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	2350x2
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 90,0 P 76,0 H 74,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 66,0** **P 66,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 101,0 P 101,0 H 91,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m³	0,93
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	120,6
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	130,0

BASIC 6

€ 1.361,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	7,2
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1200x3
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1200x3
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 97,5 P 122,0 H 41,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 66,0** **P 99,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 126,5 P 103,0 H 55,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,72
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	103,6
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	115,0

BASIC 66

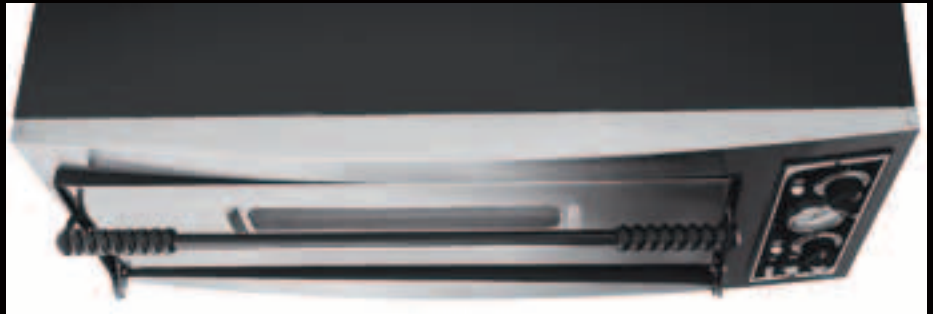
€ 2.222,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	14,4
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1200x6
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1200x6
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 97,5 P 122,0 H 74,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 66,0** **P 99,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 126,5 P 103,0 H 91,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	1,19
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	178,3
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	190,0

Forno elettrico meccanico

Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

Mechanical electric oven | Stainless steel front side and painted steel body
Mechaische Elektrische Ofen | Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau
Four électrique mécanique | Façade en acier inoxydable et corps peint
Horno eléctrico mecánico | Frente de acero inoxidable y cuerpo pintado
Forno elétrico mecânico | Frente em aço inoxidável e corpo pintado
Электрическая печь с электромеханическим управлением | Передняя панель из нержавеющей стали, корпус из окрашенной стали



La linea di forni Bombé presenta le medesime caratteristiche funzionali e qualitative dei modelli della linea Basic aggiornandone l'estetica.
Le linee morbide e arrotondate coniugano la funzionalità e qualità tradizionali del prodotto Prismafood ad una forma moderna e accattivante. La linea Bombé è dedicata ai clienti più esigenti e attenti all'immagine della loro proposta.

The Bombé oven range presents the same functional and quality features of the Basic range models but with an updated look. The soft, rounded lines fuse the functionality and traditional quality of the Prismafood product with the modern and captivating form. The Bombé range is dedicated to those clients who have the highest requirements and who place great importance on the image conveyed.

Die Ofenreihe Bombé bietet funktionale und qualitative Eigenschaften der Modellreihe Basic mit einer neueren Ästhetik.
Die sanften und runden Linien verbinden die Funktionalität und die traditionelle Qualität des Prismafood-Produkts mit modernen anziehenden Formen.
Die Reihe Bombé ist ausgelegt für Kunden mit größeren Anforderungen, die sehr auf das Image und das Auftreten achten.

La ligne de fours Bombé présente les mêmes caractéristiques fonctionnelles et de qualité que les modèles de la ligne Basic avec mise à jour esthétique.
Les lignes douces et arrondies conjuguent la fonctionnalité et la qualité traditionnelles du produit Prismafood à une forme moderne et captivante. La ligne Bombé est dédiée aux clients les plus exigeants et attentifs à l'image de leur proposition.

La línea de hornos Bombé presenta las mismas características de funcionamiento y calidad que los modelos de la línea Basic, con una estética actualizada. Los contornos suaves y redondeados combinan la funcionalidad y calidad tradicionales de los productos Prismafood con una forma moderna y cautivadora. La línea Bombé va dirigida a los clientes más exigentes y atentos a la imagen de su oferta.

A linha de fornos Bombé possui as mesmas características funcionais e qualitativas dos modelos da linha Basic, atualizando a estética. As linhas suaves e arredondadas, combinam a funcionalidade e a qualidade tradicionais do produto Prismafood com uma forma moderna e atraente.
A linha Bombé é dedicada aos clientes mais exigentes e atentos à imagem da sua proposta.

Линия печей Bombé обладает такими же функциональными характеристиками и качествами, как и модели линии Basic, отличаясь более современным дизайном.
Плавные и мягкие линии изделий Prismafood добавляют к функциональности и традиционному качеству стильный и привлекательный внешний вид.
Линия Bombé предназначена для самых требовательных клиентов, которые заботятся об имидже своего предложения.

Meccanico | Mechanical | Mechaische | Mécanique | Mecánico | Mecânico | механическая

Digitale | Digital | Digitalen | Numérique | Digital | Digital

4 pizze | 4 pizzas | 4 Pizzen | 4 pizzas | 4 pizzas | 4 pizzas | 4 пиццы

6 pizze | 6 pizzas | 6 Pizzen | 6 pizzas | 6 pizzas | 6 pizzas | 6 пиццы

Pizza 32 cm | 32 cm pizza | Pizza 32 cm | Pizza 32 cm | Pizza 32 cm | Pizza 32 cm | Пицца 32 см

Optional | Optional | Optional | Option | Opcional | Opcional | Опция

BOMBÉ 4

€ 1.173,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	4,7
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	2350x1
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	2350x1
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 97,5 P 92,0 H 41,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 66,0** **P 66,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 101,0 P 101,0 H 55,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,56
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	82,6
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	92,0

BOMBÉ 44

€ 1.944,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	9,4
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	2350x2
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	2350x2
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 97,5 P 92,0 H 74,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 66,0** **P 66,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 101,0 P 101,0 H 91,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,93
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	125,6
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	135

BOMBÉ 6

€ 1.482,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	7,2
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1200x3
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1200x3
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 97,5 P 122,0 H 41,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 66,0** **P 99,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 126,5 P 103,0 H 55,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,71
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	103,6
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	115,0

BOMBÉ 66

€ 2.469,00

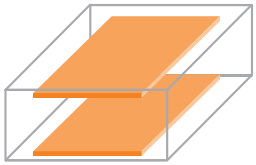
Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	14,4
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1200x6
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1200x6
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 97,5 P 122,0 H 74,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 66,0** **P 99,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 126,5 P 103,0 H 91,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	1,19
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	178,3
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	190,0

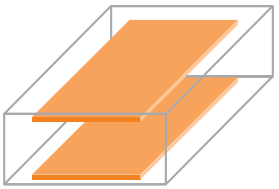
Accessori forni "BASIC e BOMBÉ"

Accessories BASIC and BOMBÉ ovens | Zubehore Ofen BASIC und BOMBÉ |
Accessoires fours BASIC et BOMBÉ | Accesorios para BASIC y BOMBÉ |
Acessórios para BASIC e BOMBÉ | Аксессуары для BASIC и BOMBÉ

Refrattari cielo e platea

Top and bottom refractory bricks
Oben und unten feuerfeste Steine
Haut et bas briques réfractaires
Piedra refractaria en techo y solera
Refratários superior e inferior
Верхняя и нижняя стенки печи из огнеупорного камня





MOD. 4 R
€ 139,00

MOD. 44 R
€ 278,00

MOD. 6 R
€ 194,00

MOD. 66 R
€ 389,00

Cappe inox per forni

Stainless steel hood for ovens
Untergestelle für Ofen
Hotte pour fours
Campanas inox para hornos
Exaustores inox para fornos
Вытяжной зонт из нержавеющей стали

Disponibili anche in ferro verniciato nero.

Available in black painted iron
Erhältlich in schwarz lackiertem Eisen
Disponible en fer peint en noir
Disponibles también en hierro pintado negro
Também disponíveis em ferro pintado de preto
Также доступен в черном, окрашенное железо

KB 4-44
€ 319,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 97,5 P 96,5 H 12,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	10,17

KB 6-66
€ 361,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 97,5 P 125,5 H 12,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	12,80

* **OPTIONAL**
Motore elettrico | Electric motor | Elektrischer motor | Moteur électique |
Motor Eléctrico | Motor Elétrico | Электродвигатель
€ 328,00

OPTIONAL
Regolatore di velocità | Speed controller | Drehzahlregler | Régulateur de vitesse |
Regulador de Velocidad | Regulador de Velocidade | переключатель скоростей
€ 125,00 *

Supporto forni in ferro verniciato

Stands for ovens in painted iron
Untergestelle für Ofen aus lackiertem eisen
Piédestaux pour fours en fer peint
Soportes de hornos en hierro pintado
Bases para fornos em ferro pintado
Подставка из окрашенного железа

SB 1/50 | SB 2/50

€ 319,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 62,3 P 91,8 H 86,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	18,0

SB 4

€ 306,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 97,9 P 81,9 H 96,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	24,92

SB 44

€ 306,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 97,9 P 81,9 H 86,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	23,97

SB 44 MEDIUM

€ 306,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 90,4 P 76,4 H 86,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	22,37

SB 6

€ 319,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 97,9 P 110,9 H 96,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	28,83

SB 66

€ 319,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 97,9 P 110,9 H 86,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	27,88

* **OPTIONAL**
Set di 4 ruote | 4 castors set | 4 Räder | Ensemble de 4 roues |
Juego de 4 ruedas | Conjunto de 4 rodas | набор из 4-х колес *

€ 139,00

Forno elettrico meccanico

Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

Mechanical electric oven | Stainless steel front side and painted steel body
Mechaische Elektrische Ofen | Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau
Four électrique mécanique | Façade en acier inoxydable et corps peint
Horno eléctrico mecánico | Frente de acero inoxidable y cuerpo pintado
Forno elétrico mecânico | Frente em aço inoxidável e corpo pintado
Электрическая печь с электромеханическим управлением | Передняя панель из нержавеющей стали, корпус из окрашенной стали

Il forno elettrico è costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata.
Piano di cottura in mattoni refrattari.
Isolamento in lana di roccia evaporata.
Resistenze corazzate.
Illuminazione interna.
Alimentazione: Volt 400 Trifase + neutro (a richiesta voltaggi speciali).

I dati tecnici riportati hanno valore puramente indicativo. Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

The electric oven is in stainless steel and prepainted steel.
Refractory bricks are inside of the cooking chamber.
Insulation is in evaporated rock wool.
Armoured heaters.
Internal lighting.
Power supply: Volt 400 three-phase + neutral (special voltage on request).

The technical data are indicative. The manufacturer reserves his right to make the modifications in the specifications without any notice.

Le four électrique est en acier inox et en tôle pré peinte.
Sol en briques réfractaires.
Isolément est en laine de roche évaporée.
Résistances cuirassées.
Eclairage intérieur.
Alimentation: Volt 400 triphasé + neutre (voltage spécial sur demande).

Les caractéristiques techniques sont indicatives.
Le constructeur se reserve le droit des modifications sans au cun préavis.

O forno elétrico é em aço inoxidável e em chapa pré-pintada.
Superfície de cozedura é em tijolos refratários.
Isolamento em lã de rocha evaporada.
Resistências blindadas.
Iluminação interna.
Alimentação: Volt 400 Trifásica + neutro (sob encomenda voltagens especiais).

Os dados técnicos referidos têm valor puramente indicativo. O fabricante reser va-se o direito de realizar qualquer alteração de fabrico sem aviso prévio.

Der elektrische Ofen ist aus Edelstahl und vorgestrichenem blech.
Kammer gänzlich aus Schahmotteziegeln.
Isolierung durch verdampfte steinwolle.
Gussgekapselte Heizungen.
Innere Beleuchtung.
Spannung: Volt 400 dreiphasig + neutral (sondere Spannungen auf befragen).

Die technischen angaben sind unverbindlich.
Der Hersteller behalt sich vor, jede Bauverahndehrung ohne Vorankündigung vorzunehmen.

El horno eléctrico está fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada.
Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
Aislamiento de lana de roca evaporada.
Resistencias blindadas.
Iluminación interna.
Alimentación: 400 Voltios Trifásica + neutro (bajo pedido voltajes especiales).

Los datos técnicos facilitados tienen únicamente valor indicativo. El fabricante se reserva el derecho de realizar cualquier modificación constructiva sin previo aviso.

Электрическая печь изготовлена из нержавеющей и окрашенной листовой стали. Поверхность выпекания выложенаогнеупорным камнем.Изоляция камеры волокон-ной минеральной ватой.
Особопрочные стальные ТЭНы.
Внутреннее освещение.
Питание: 400 В, три фазы + нейтраль (специальное напряжение по индивидуальному заказу).

Указанные технические данные являются сключительно справочными. Производитель оставляет за собой право вносить любые изменения в конструкцию без предварительного уведомления.

Meccanico | Mechanical | Mechaische | Mécanique | Mecánico | Mecânico | механическая

Digitale | Digital | Digitalen | Numérique | Digital | Digital

3 pizze | 3 pizzas | 3 Pizzen | 3 pizzas | 3 pizzas | 3 pizzas | 3 пиццы

4 pizze | 4 pizzas | 4 Pizzen | 4 pizzas | 4 pizzas | 4 pizzas | 4 пиццы

6 pizze | 6 pizzas | 6 Pizzen | 6 pizzas | 6 pizzas | 6 pizzas | 6 пиццы

9 pizze | 9 pizzas | 9 Pizzen | 9 pizzas | 9 pizzas | 9 pizzas | 9 пиццы

Pizza 35 cm | 35 cm pizza | Pizza 35 cm | Pizza 35 cm | Pizza 35 cm | Pizza 35 cm | Пицца 35 см

Optional | Optional | Optional | Option | Opcional | Opcional | Опция

Caratteristiche tecniche

Technical characteristics | Technische Kennzeichen | Caractéristiques techniques | Caractéristicas tècnicas
Características técnicas | Технические характеристики

BASIC XL 3L

€ 1.173,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	3
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1500x1
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistances sol | Potencia resistencia solera Potência da resistênca inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1500x1
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 130,5 P 60,0 H 41,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 108,0** **P 35,9** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 136,0 P 68,0 H 55,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,52
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	60,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	65,0

BASIC XL 33L

€ 1.944,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	6
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1500x2
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1500x2
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 130,5 P 60,0 H 74,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 108,0** **P 35,9** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 136,0 P 68,0 H 91,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,84
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	120,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	130,0

BASIC XL 4

€ 1.167,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	6
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	3000x1
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistances sol | Potencia resistencia solera Potência da resistênca inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	3000x1
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 100,0 P 94,5 H 41,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 72,0** **P 72,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 101,0 P 101,0 H 55,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,56
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	94,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	105,0

BASIC XL 44

€ 2.000,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	12
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	3000x2
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	3000x2
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 100,0 P 94,5 H 74,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 72,0** **P 72,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 101,0 P 101,0 H 91,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,93
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	149,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	160,0

BASIC XL 6

€ 1.444,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	9
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1500x3
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1500x3
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 100,0 P 131,5 H 41,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 72,0** **P 108,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,0 P 104,0 H 55,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,78
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	122,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	135,0

BASIC XL 66

€ 2.333,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	18
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1500x6
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1500x6
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 100,0 P 131,5 H 74,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 72,0** **P 108,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,0 P 104,0 H 91,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	1,30
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	199,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	213,0

BASIC XL 6L

€ 1.611,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	9
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1500x3
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1500x3
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 130,5 P 95,5 H 41,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 108,0** **P 72,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,0 P 99,5 H 55,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,75
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	110,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	125,0

BASIC XL 66L

€ 2.694,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	18
Potenza resistenza cielo | Power of top heating elements Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistances plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1500x6
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating elements Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistances sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1500x6
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 130,5 P 95,5 H 74,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 108,0** **P 72,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,0 P 99,5 H 91,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	1,24
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	194,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	210,0

BASIC XL 9

€ 1.722,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	13,2
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	2200x3
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating elements Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistances sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	2200x3
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 130,5 P 134,5 H 41,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 108,0** **P 108,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,5 P 140,0 H 55,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	1,05
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	150,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	170,0

BASIC XL 99

€ 3.125,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	26,4
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	2200x6
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	2200x6
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 130,5 P 134,5 H 74,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 108,0** **P 108,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,5 P 140,0 H 91,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	1,75
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	279,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	300,0

Forno elettrico meccanico

Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

Mechanical electric oven | Stainless steel front side and painted steel body
Mechaische Elektrische Ofen | Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau
Four électrique mécanique | Façade en acier inoxydable et corps peint
Horno eléctrico mecánico | Frente de acero inoxidable y cuerpo pintado
Forno elétrico mecânico | Frente em aço inoxidável e corpo pintado
Электрическая печь с электромеханическим управлением | Передняя панель из нержавеющей стали, корпус из окрашенной стали

La linea di forni Bombé presenta le medesime caratteristiche funzionali e qualitative dei modelli della linea Basic aggiornandone l'estetica.
Le linee morbide e arrotondate coniugano la funzionalità e qualità tradizionali del prodotto Prismafood ad una forma moderna e accattivante. La linea Bombé è dedicata ai clienti più esigenti e attenti all'immagine della loro proposta.

The Bombé oven range presents the same functional and quality features of the Basic range models but with an updated look. The soft, rounded lines fuse the functionality and traditional quality of the Prismafood product with the modern and captivating form. The Bombé range is dedicated to those clients who have the highest requirements and who place great importance on the image conveyed.

La ligne de fours Bombé présente les mêmes caractéristiques fonctionnelles et de qualité que les modèles de la ligne Basic avec mise à jour esthétique.
Les lignes douces et arrondies conjuguent la fonctionnalité et la qualité traditionnelles du produit Prismafood à une forme moderne et captivante. La ligne Bombé est dédiée aux clients les plus exigeants et attentifs à l'image de leur proposition.

A linha de fornos Bombé possui as mesmas características funcionais e qualitativas dos modelos da linha Basic, atualizando a estética. As linhas suaves e arredondadas, combinam a funcionalidade e a qualidade tradicionais do produto Prismafood com uma forma moderna e atraente.
A linha Bombé é dedicada aos clientes mais exigentes e atentos à imagem da sua proposta.

Die Ofenreihe Bombé bietet funktionale und qualitative Eigenschaften der Modellreihe Basic mit einer neueren Ästhetik.
Die sanften und runden Linien verbinden die Funktionalität und die traditionelle Qualität des Prismafood-Produkts mit modernen anziehenden Formen.
Die Reihe Bombé ist ausgelegt für Kunden mit größeren Anforderungen, die sehr auf das Image und das Auftreten achten.

La línea de hornos Bombé presenta las mismas características de funcionamiento y calidad que los modelos de la línea Basic, con una estética actualizada. Los contornos suaves y redondeados combinan la funcionalidad y calidad tradicionales de los productos Prismafood con una forma moderna y cautivadora. La línea Bombé va dirigida a los clientes más exigentes y atentos a la imagen de su oferta.

Линия печей Bombé обладает такими же функциональными характеристиками и качествами, как и модели линии Basic, отличаясь более современным дизайном. Плавные и мягкие линии изделий Prismafood добавляют к функциональности и традиционному качеству стильный и привлекательный внешний вид.
Линия Bombé предназначена для самых требовательных клиентов, которые заботятся об имидже своего предложения.

Meccanico | Mechanical | Mechaische | Mécanique | Mecánico | Mecânico | механическая

Digitale | Digital | Digitalen | Numérique | Digital | Digital

4 pizze | 4 pizzas | 4 Pizzen | 4 pizzas | 4 pizzas | 4 pizzas | 4 пиццы

6 pizze | 6 pizzas | 6 Pizzen | 6 pizzas | 6 pizzas | 6 pizzas | 6 пиццы

9 pizze | 9 pizzas | 9 Pizzen | 9 pizzas | 9 pizzas | 9 pizzas | 9 пиццы

Pizza 35 cm | 35 cm pizza | Pizza 35 cm | Pizza 35 cm | Pizza 35 cm | Pizza 35 cm | Пицца 35 см

Optional | Optional | Optional | Option | Opcional | Opcional | Опция

Caratteristiche tecniche

Technical characteristics | Technische Kennzeichen | Caractéristiques techniques | Caractéristicas tècnicas
Características técnicas | Технические характеристики

BOMBÉ XL 4

€ 1.303,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	6
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	3000x1
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistances sol | Potencia resistencia solera Potência da resistênca inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	3000x1
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 100,0 P 94,5 H 41,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 72,0** **P 72,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 101,0 P 101,0 H 55,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,56
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	94,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	105,0

BOMBÉ XL 44

€ 2.161,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	12
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	3000x2
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	3000x2
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 100,0 P 94,5 H 74,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 72,0** **P 72,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 101,0 P 101,0 H 91,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,93
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	149,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	160,0

BOMBÉ XL 6

€ 1.646,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	9
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1500x3
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1500x3
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 100,0 P 131,5 H 41,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 72,0** **P 108,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,0 P 104,0 H 55,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,78
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	122,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	135,0

BOMBÉ XL 66

€ 2.744,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	18
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1500x6
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1500x6
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 100,0 P 131,5 H 74,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 72,0** **P 108,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,0 P 104,0 H 91,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	1,30
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	199,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	213,0

BOMBÉ XL 6L

€ 1.821,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	9
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1500x3
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1500x3
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 130,5 P 95,5 H 41,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 108,0** **P 72,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,0 P 99,5 H 55,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,75
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	110,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	125,0

BOMBÉ XL 66L

€ 3.025,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	18
Potenza resistenza cielo | Power of top heating elements Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistances plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1500x6
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating elements Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistances sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1500x6
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 130,5 P 95,5 H 74,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 108,0** **P 72,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,0 P 99,5 H 91,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	1,24
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	194,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	210,0

BOMBÉ XL 9

€ 1.944,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	13,2
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	2200x3
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating elements Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistances sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	2200x3
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 130,5 P 134,5 H 41,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 108,0** **P 108,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,5 P 140,0 H 55,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	1,05
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	150,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	170,0

BOMBÉ XL 99

€ 3.457,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	26,4
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	2200x6
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	2200x6
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 130,5 P 134,5 H 74,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 108,0** **P 108,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,5 P 140,0 H 91,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	1,75
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	279,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	300,0

Forno elettrico meccanico

Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

Mechanical electric oven | Stainless steel front side and painted steel body
Mechaische Elektrische Ofen | Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau
Four électrique mécanique | Façade en acier inoxydable et corps peint
Horno eléctrico mecánico | Frente de acero inoxidable y cuerpo pintado
Forno elétrico mecânico | Frente em aço inoxidável e corpo pintado
Электрическая печь с электромеханическим управлением | Передняя панель из нержавеющей стали, корпус из окрашенной стали

Il forno elettrico è costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata.
Piano di cottura in mattoni refrattari.
Isolamento in lana di roccia evaporata.
Resistenze corazzate.
Illuminazione interna.
Alimentazione: Volt 400 Trifase + neutro (a richiesta voltaggi speciali).

I dati tecnici riportati hanno valore puramente indicativo. Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

The electric oven is in stainless steel and prepainted steel.
Refractory bricks are inside of the cooking chamber.
Insulation is in evaporated rock wool.
Armoured heaters.
Internal lighting.
Power supply: Volt 400 three-phase + neutral (special voltage on request).

The technical data are indicative. The manufacturer reserves his right to make the modifications in the specifications without any notice.

Le four électrique est en acier inox et en tôle pré peinte.
Sol en briques réfractaires.
Isolément est en laine de roche évaporée.
Résistances cuirassées.
Eclairage intérieur.
Alimentation: Volt 400 triphasé + neutre (voltage spécial sur demande).

Les caractéristiques techniques sont indicatives.
Le constructeur se reserve le droit des modifications sans aucun préavis.

O forno elétrico é em aço inoxidável e em chapa pré-pintada.
Superficie de cozedura é em tijolos refratários.
Isolamento em lã de rocha evaporada.
Resistências blindadas.
Iluminação interna.
Alimentação: Volt 400 Trifásica + neutro (sob encomenda voltagens especiais).

Os dados técnicos referidos têm valor puramente indicativo. O fabricante reser va-se o direito de realizar qualquer alteração de fabrico sem aviso prévio.

Der elektrische Ofen ist aus Edelstahl und vorgestrichenem blech.
Kammer gänzlich aus Schahmotteziegeln.
Isolierung durch verdampfte steinwolle.
Gussgekapselte Heizungen.
Innere Beleuchtung.
Spannung: Volt 400 dreiphasig + neutral (sondere Spannungen auf befragen).

Die technischen angaben sind unverbindlich.
Der Hersteller behalt sich vor, jede Bauverahndehrung ohne Vorankündigung vorzunehmen.

El horno eléctrico está fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada.
Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
Aislamiento de lana de roca evaporada.
Resistencias blindadas.
Iluminación interna.
Alimentación: 400 Voltios Trifásica + neutro (bajo pedido voltajes especiales).

Los datos técnicos facilitados tienen únicamente valor indicativo. El fabricante se reserva el derecho de realizar cualquier modificación constructiva sin previo aviso.

Электрическая печь изготовлена из нержавеющей и окрашенной листовой стали. Поверхность выпекания выложенаогнеупорным камнем.Изоляция камеры волокон-ной минеральной ватой.
Особопрочные стальные ТЭНы.
Внутреннее освещение.
Питание: 400 В, три фазы + нейтраль (специальное напряжение по индивидуальному заказу).

Указанные технические данные являются сключительно справочными. Производитель оставляет за собой право вносить любые изменения в конструкцию без предварительного уведомления.

Meccanico | Mechanical | Mechaische | Mécanique | Mecánico | Mecânico | механическая

Digitale | Digital | Digitalen | Numérique | Digital | Digital

4 pizze | 4 pizzas | 4 Pizzen | 4 pizzas | 4 pizzas | 4 pizzas | 4 пиццы

6 pizze | 6 pizzas | 6 Pizzen | 6 pizzas | 6 pizzas | 6 pizzas | 6 пиццы

9 pizze | 9 pizzas | 9 Pizzen | 9 pizzas | 9 pizzas | 9 pizzas | 9 пиццы

Pizza 35 cm | 35 cm pizza | Pizza 35 cm | Pizza 35 cm | Pizza 35 cm | Pizza 35 cm | Пицца 35 см

Optional | Optional | Optional | Option | Opcional | Opcional | Опция

Caratteristiche tecniche

Technical characteristics | Technische Kennzeichen | Caractéristiques techniques | Caractéristicas tècnicas
Características técnicas | Технические характеристики

PLUS XL 4

€ 1.250,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	6
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1000x3
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1000x3
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 100,5 P 97,0 H 41,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 72,0** **P 72,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 101,0 P 101,0 H 55,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,56
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	94,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	105,0

PLUS XL 44

€ 2.056,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	12
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1000x6
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1000x6
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 100,5 P 97,0 H 74,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 72,0** **P 72,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 101,0 P 101,0 H 91,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,93
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	149,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	160,0

PLUS XL 6

€ 1.528,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	9
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1500x3
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1500x3
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 100,5 P 135,0 H 41,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 72,0** **P 108,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,0 P 104,0 H 55,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,78
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	122,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	135,0

PLUS XL 66

€ 2.417,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	18
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1500x6
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1500x6
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 100,5 P 135,0 H 74,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 72,0** **P 108,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,0 P 104,0 H 91,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	1,30
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	199,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	213,0

PLUS XL 6L

€ 1.722,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	9
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1500x3
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1500x3
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 130,5 P 95,5 H 41,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 108,0** **P 72,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,0 P 99,5 H 55,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,75
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	110,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	125,0

PLUS XL 66L

€ 2.861,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	18
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1500x6
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1500x6
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 130,5 P 95,5 H 74,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 108,0** **P 72,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,0 P 99,5 H 91,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	1,24
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	194,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	210,0

PLUS XL 9

€ 1.842,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	13,2
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	2200x3
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	2200x3
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 130,5 P 134,5 H 41,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 108,0** **P 108,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,5 P 140,0 H 55,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	1,05
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	150,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	170,0

PLUS XL 99

€ 3.333,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	26,4
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	2200x6
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	2200x6
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 130,5 P 134,5 H 74,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 108,0** **P 108,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,5 P 140,0 H 91,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	1,75
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	279,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	300,0

Forno elettrico meccanico

Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

Mechanical electric oven | Stainless steel front side and painted steel body
Mechaische Elektrische Ofen | Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau
Four électrique mécanique | Façade en acier inoxydable et corps peint
Horno eléctrico mecánico | Frente de acero inoxidable y cuerpo pintado
Forno elétrico mecânico | Frente em aço inoxidável e corpo pintado
Электрическая печь с электромеханическим управлением | Передняя панель из нержавеющей стали, корпус из окрашенной стали

Il forno elettrico è costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata.
Piano di cottura in mattoni refrattari.
Isolamento in lana di roccia evaporata.
Resistenze corazzate.
Illuminazione interna.
Alimentazione: Volt 400 Trifase + neutro (a richiesta voltaggi speciali).

I dati tecnici riportati hanno valore puramente indicativo. Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

The electric oven is in stainless steel and prepainted steel.
Refractory bricks are inside of the cooking chamber.
Insulation is in evaporated rock wool.
Armoured heaters.
Internal lighting.
Power supply: Volt 400 three-phase + neutral (special voltage on request).

The technical data are indicative. The manufacturer reserves his right to make the modifications in the specifications without any notice.

Le four électrique est en acier inox et en tôle pré peinte.
Sol en briques réfractaires.
Isolément est en laine de roche évaporée.
Résistances cuirassées.
Eclairage intérieur.
Alimentation: Volt 400 triphasé + neutre (voltage spécial sur demande).

Les caractéristiques techniques sont indicatives.
Le constructeur se reserve le droit des modifications sans au cun préavis.

O forno elétrico é em aço inoxidável e em chapa pré-pintada.
Superfície de cozedura é em tijolos refratários.
Isolamento em lã de rocha evaporada.
Resistências blindadas.
Iluminação interna.
Alimentação: Volt 400 Trifásica + neutro (sob encomenda voltagens especiais).

Os dados técnicos referidos têm valor puramente indicativo. O fabricante reser va-se o direito de realizar qualquer alteração de fabrico sem aviso prévio.

Der elektrische Ofen ist aus Edelstahl und vorgestrichenem blech.
Kammer gänzlich aus Schahmotteziegeln.
Isolierung durch verdampfte steinwolle.
Gussgekapselte Heizungen.
Innere Beleuchtung.
Spannung: Volt 400 dreiphasig + neutral (sondere Spannungen auf befragen).

Die technischen angaben sind unverbindlich.
Der Hersteller behalt sich vor, jede Bauverahndehrung ohne Vorankündigung vorzunehmen.

El horno eléctrico está fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada.
Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
Aislamiento de lana de roca evaporada.
Resistencias blindadas.
Iluminación interna.
Alimentación: 400 Voltios Trifásica + neutro (bajo pedido voltajes especiales).

Los datos técnicos facilitados tienen únicamente valor indicativo. El fabricante se reserva el derecho de realizar cualquier modificación constructiva sin previo aviso.

Электрическая печь изготовлена из нержавеющей и окрашенной листовой стали. Поверхность выпекания выложенаогнеупорным камнем.Изоляция камеры волокон-ной минеральной ватой.
Особопрочные стальные ТЭНы.
Внутреннее освещение.
Питание: 400 В, три фазы + нейтраль (специальное напряжение по индивидуальному заказу).

Указанные технические данные являются ключительно справочными. Производитель оставляет за собой право вносить любые изменения в конструкцию без предварительного уведомления.

Meccanico | Mechanical | Mechaische | Mécanique | Mecánico | Mecânico | механическая

Digitale | Digital | Digitalen | Numérique | Digital | Digital

4 pizze | 4 pizzas | 4 Pizzen | 4 pizzas | 4 pizzas | 4 pizzas | 4 пиццы

6 pizze | 6 pizzas | 6 Pizzen | 6 pizzas | 6 pizzas | 6 pizzas | 6 пиццы

9 pizze | 9 pizzas | 9 Pizzen | 9 pizzas | 9 pizzas | 9 pizzas | 9 пиццы

Pizza 35 cm | 35 cm pizza | Pizza 35 cm | Pizza 35 cm | Pizza 35 cm | Pizza 35 cm | Пицца 35 см

Optional | Optional | Optional | Option | Opcional | Opcional | Опция

Caratteristiche tecniche

Technical characteristics | Technische Kennzeichen | Caractéristiques techniques | Caractéristicas tècnicas
Características técnicas | Технические характеристики

SUPERIOR XL 4

€ 1.543,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	6
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1000x3
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistances sol | Potencia resistencia solera Potência da resistênca inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1000x3
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 100,0 P 95,0 H 41,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 72,0** **P 72,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 101,0 P 101,0 H 55,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,56
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	94,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	105,0

SUPERIOR XL 44

€ 2.469,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	12
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1000x6
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1000x6
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 100,0 P 95,0 H 74,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 72,0** **P 72,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 101,0 P 101,0 H 91,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,93
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	149,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	160,0

SUPERIOR XL 6

€ 1.852,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	9
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1500x3
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1500x3
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 100,0 P 131,0 H 41,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 72,0** **P 108,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,0 P 104,0 H 55,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,78
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	122,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	135,0

SUPERIOR XL 66

€ 2.963,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	18
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1500x6
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1500x6
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 100,0 P 131,0 H 74,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 72,0** **P 108,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,0 P 104,0 H 91,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	1,30
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	199,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	213,0

SUPERIOR XL 6L

€ 2.130,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	9
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1500x3
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1500x3
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 136,0 P 98,0 H 41,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 108,0** **P 72,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,0 P 99,5 H 55,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,75
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	110,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	125,0

SUPERIOR XL 66L

€ 3.457,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	18
Potenza resistenza cielo | Power of top heating elements Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistances plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1500x6
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating elements Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistances sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1500x6
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 136,0 P 98,0 H 74,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 108,0** **P 72,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,0 P 99,5 H 91,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	1,24
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	194,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	210,0

SUPERIOR XL 9

€ 2.253,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	13,2
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	2200x3
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating elements Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistances sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	2200x3
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 136,0 P 138,0 H 41,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 108,0** **P 108,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,5 P 140,0 H 55,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	1,06
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	150,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	170,0

SUPERIOR XL 99

€ 3.889,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	26,4
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	2200x6
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	2200x6
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 136,0 P 138,0 H 74,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 108,0** **P 108,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,5 P 140,0 H 91,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	1,75
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	279,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	300,0

Forno elettrico meccanico

Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

Mechanical electric oven | Stainless steel front side and painted steel body
Mechaische Elektrische Ofen | Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau
Four électrique mécanique | Façade en acier inoxydable et corps peint
Horno eléctrico mecánico | Frente de acero inoxidable y cuerpo pintado
Forno elétrico mecânico | Frente em aço inoxidável e corpo pintado
Электрическая печь с электромеханическим управлением | Передняя панель из нержавеющей стали, корпус из окрашенной стали

Il forno elettrico è costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata.
Piano di cottura in mattoni refrattari.
Isolamento in lana di roccia evaporata.
Resistenze corazzate.
Illuminazione interna.
Alimentazione: Volt 400 Trifase + neutro (a richiesta voltaggi speciali).

I dati tecnici riportati hanno valore puramente indicativo. Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

The electric oven is in stainless steel and prepainted steel.
Refractory bricks are inside of the cooking chamber.
Insulation is in evaporated rock wool.
Armoured heaters.
Internal lighting.
Power supply: Volt 400 three-phase + neutral (special voltage on request).

The technical data are indicative. The manufacturer reserves his right to make the modifications in the specifications without any notice.

Der elektrische Ofen ist aus Edelstahl und vorgestrichenem blech.
Kammer gänzlich aus Schahmotteziegeln.
Isolierung durch verdampfte steinwolle.
Gussgekapselte Heizungen.
Innere Beleuchtung.
Spannung: Volt 400 dreiphasig + neutral (sondere Spannungen auf befragen).

Die technischen angaben sind unverbindlich.
Der Hersteller behalt sich vor, jede Bauverahndehrung ohne Vorankündigung vorzunehmen.

Le four électrique est en acier inox et en tôle pré peinte.
Sol en briques réfractaires.
Isolément est en laine de roche évaporée.
Résistances cuirassées.
Eclairage intérieur.
Alimentation: Volt 400 triphasé + neutre (voltage spécial sur demande).

Les caractéristiques techniques sont indicatives.
Le constructeur se reserve le droit des modifications sans au cun préavis.

El horno eléctrico está fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada.
Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
Aislamiento de lana de roca evaporada.
Resistencias blindadas.
Iluminación interna.
Alimentación: 400 Voltios Trifásica + neutro (bajo pedido voltajes especiales).

Los datos técnicos facilitados tienen únicamente valor indicativo. El fabricante se reserva el derecho de realizar cualquier modificación constructiva sin previo aviso.

O forno elétrico é em aço inoxidável e em chapa pré-pintada.
Superfície de cozedura é em tijolos refratários.
Isolamento em lã de rocha evaporada.
Resistências blindadas.
Iluminação interna.
Alimentação: Volt 400 Trifásica + neutro (sob encomenda voltagens especiais).

Os dados técnicos referidos têm valor puramente indicativo. O fabricante reser va-se o direito de realizar qualquer alteração de fabrico sem aviso prévio.

Электрическая печь изготовлена из нержавеющей и окрашенной листовой стали. Поверхность выпекания выложенаогнеупорным камнем.Изоляция камеры волокон-ной минеральной ватой.
Особопрочные стальные ТЭНы.
Внутреннее освещение.
Питание: 400 В, три фазы + нейтраль (специальное напряжение по индивидуальному заказу).

Указанные технические данные являются ключительно справочными. Производитель оставляет за собой право вносить любые изменения в конструкцию без предварительного уведомления.

Meccanico | Mechanical | Mechaische | Mécanique | Mecánico | Mecânico | механическая

Digitale | Digital | Digitalen | Numérique | Digital | Digital

4 pizze | 4 pizzas | 4 Pizzen | 4 pizzas | 4 pizzas | 4 pizzas | 4 пиццы

6 pizze | 6 pizzas | 6 Pizzen | 6 pizzas | 6 pizzas | 6 pizzas | 6 пиццы

9 pizze | 9 pizzas | 9 Pizzen | 9 pizzas | 9 pizzas | 9 pizzas | 9 пиццы

Pizza 35 cm | 35 cm pizza | Pizza 35 cm | Pizza 35 cm | Pizza 35 cm | Pizza 35 cm | Пицца 35 см

Optional | Optional | Optional | Option | Opcional | Opcional | Опция

Caratteristiche tecniche

Technical characteristics | Technische Kennzeichen | Caractéristiques techniques | Caractéristicas tècnicas
Características técnicas | Технические характеристики

SUPERIOR XL 4 GLASS

€ 1.636,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	6
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1000x3
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistances sol | Potencia resistencia solera Potência da resistênca inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1000x3
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 100,0 P 95,0 H 41,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 72,0** **P 72,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 101,0 P 101,0 H 55,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,56
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	94,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	105,0

SUPERIOR XL 44 GLASS

€ 2.562,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	12
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1000x6
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1000x6
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 100,0 P 95,0 H 74,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 72,0** **P 72,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 101,0 P 101,0 H 91,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,92
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	149,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	160,0

SUPERIOR XL 6 GLASS

€ 1.944,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	9
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1500x3
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1500x3
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 100,0 P 131,0 H 41,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 72,0** **P 108,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,0 P 104,0 H 55,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,78
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	122,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	135,0

SUPERIOR XL 66 GLASS

€ 3.056,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	18
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1500x6
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1500x6
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 100,0 P 131,0 H 74,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 72,0** **P 108,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,0 P 104,0 H 91,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	1,30
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	199,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	213,0

SUPERIOR XL 6L GLASS

€ 2.191,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	9
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1500x3
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1500x3
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 136,0 P 98,0 H 41,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 108,0** **P 72,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,0 P 99,5 H 55,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,75
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	110,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	125,0

SUPERIOR XL 66L GLASS

€ 3.519,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	18
Potenza resistenza cielo | Power of top heating elements Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistances plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1500x6
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating elements Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistances sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1500x6
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 136,0 P 98,0 H 74,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 108,0** **P 72,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,0 P 99,5 H 91,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	1,24
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	194,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	210,0

SUPERIOR XL 9 GLASS

€ 2.315,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	13,2
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	2200x3
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating elements Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistances sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	2200x3
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 136,0 P 138,0 H 41,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 108,0** **P 108,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,5 P 140,0 H 55,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	1,06
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	150,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	170,0

SUPERIOR XL 99 GLASS

€ 3.951,00

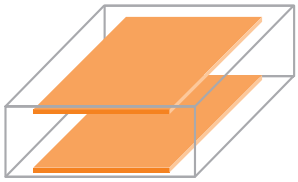
Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	26,4
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	2200x6
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	2200x6
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 136,0 P 138,0 H 74,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 108,0** **P 108,0** **H 14,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,5 P 140,0 H 91,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	1,75
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	279,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	300,0

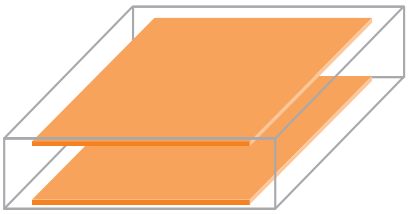
Accessori forni "BASIC XL, BOMBÉ XL, PLUS XL, SUPERIOR XL E SUPERIOR XL GLASS"

Accessories BASIC XL, BOMBÉ XL, PLUS XL, SUPERIOR XL and SUPERIOR XL GLASS ovens |
Zubehore Ofen BASIC XL, BOMBÉ XL, PLUS XL, SUPERIOR XL und SUPERIOR XL GLASS |
Accessoires fours BASIC XL, BOMBÉ XL, PLUS XL, SUPERIOR XL et SUPERIOR XL GLASS |
Accesorios para BASIC XL, BOMBÉ XL, PLUS XL, SUPERIOR XL et SUPERIOR XL GLASS |
Acessórios para BASIC XL, BOMBÉ XL, PLUS XL, SUPERIOR XL et SUPERIOR XL GLASS |
Аксессуары для BASIC XL, BOMBÉ XL, PLUS XL, SUPERIOR XL и SUPERIOR XL GLASS

Refrattari cielo e platea

Top and bottom refractory bricks
Oben und unten feuerfeste Steine
Haut et bas briques réfractaires
Piedra refractaria en techo y solera
Refratários superior e inferior
Верхняя и нижняя стенки печи из огнеупорного камня





MOD. XL 3L R
€ 167,00

MOD. XL 33L R
€ 333,00

MOD. XL 4 R
€ 167,00

MOD. XL 44 R
€ 333,00

MOD. XL 6 R
€ 222,00

MOD. XL 66 R
€ 444,00

MOD. XL 6L R
€ 222,00

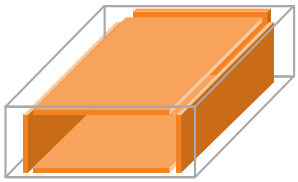
MOD. XL 66L R
€ 444,00

MOD. XL 9 R
€ 389,00

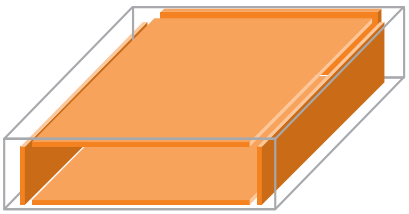
MOD. XL 99 R
€ 778,00

Tutto refrattario

Inner chamber completely made up of refractory stones
M it Kammer komplett aus feuerfesten Material
A vec chambre complètement en pierre réfractaire
Cámara completamente en piedra refractaria
Totalmente refratário
рабочая камера полностью из огнеупорного камня



MOD. XL 3L TR
€ 444,00



MOD. XL 33L TR
€ 889,00

MOD. XL 4 TR
€ 444,00

MOD. XL 44 TR
€ 889,00

MOD. XL 6 TR
€ 556,00

MOD. XL 66 TR
€ 1.111,00

MOD. XL 6L TR
€ 611,00

MOD. XL 66L TR
€ 1.222,00

MOD. XL 9 TR
€ 917,00

MOD. XL 99 TR
€ 1.833,00

Le dimensioni interne invariate per TR tranne che per SUPERIOR XL
Inner dimensions are unchanged for TR except for SUPERIOR XL

Cappe inox per forni

Stainless steel hood for ovens
Untergestelle für Ofen
Hotte pour fours
Campanas inox para hornos
Exaustores inox para fornos
Вытяжной зонт из нержавеющей стали

Disponibili anche in ferro verniciato nero.

Available in black painted iron
Erhältlich in schwarz lackiertem Eisen
Disponible en fer peint en noir
Disponibles también en hierro pintado negro
Também disponíveis em ferro pintado de preto
Также доступен в черном, окрашенное железо

KXL 3L-33L

€ 333,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 135,0 P 63,9 H 12,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	6,5

KXL 4-44

€ 333,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 100,0 P 99,5 H 12,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	10,64

KXL 6-66

€ 375,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 100,0 P 135,5 H 12,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	13,77

KXL 6L-66L

€ 389,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 130,5 P 99,5 H 12,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	12,95

KXL 9-99

€ 472,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 130,5 P 138,5 H 12,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	16,94

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

€ 328,00

OPTIONAL *
Regolatore di velocità | Speed controller | Drehzahlregler | R égulateur de vitesse | Regulador de Velocidad | Regulador de Velocidade | переключатель скоростей

€ 125,00

Supporti forni in ferro verniciato

Stands for ovens in painted iron
Untergestelle für Ofen aus lackiertem eisen
Piédestaux pour fours en fer peint
Soportes de hornos en hierro pintado
Bases para fornos em ferro pintado
Подставка из окрашенного железа

SXL 3L

€ 317,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 135,0 P 63,9 H 96,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	14,5

SXL 33L

€ 317,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 135,0 P 63,9 H 86,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	14,0

SXL 4

€ 317,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 100,4 P 84,9 H 96,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	25,63

SXL 44

€ 317,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 100,4 P 84,9 H 86,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	24,68

SXL 6

€ 367,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 100,4 P 120,9 H 96,0
9Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	27,57

SXL 66

€ 367,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 100,4 P 120,9 H 86,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	29,62

SXL 6L

€ 367,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 130,9 P 84,9 H 96,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	28,88

SXL 66L

€ 367,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 130,9 P 84,9 H 86,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	27,93

SXL 9

€ 394,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 130,9 P 123,9 H 96,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	35,34

SXL 99

€ 394,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 130,9 P 123,9 H 86,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	34,52

* **OPTIONAL**
Set di 4 ruote | 4 castors set | 4 Räder | Ensemble de 4 roues |
Juego de 4 ruedas | Conjunto de 4 rodas | набор из 4-х колес *

€ 139,00

Forno elettrico meccanico

Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

Mechanical electric oven | Stainless steel front side and painted steel body
Mechaische Elektrische Ofen | Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau
Four électrique mécanique | Façade en acier inoxydable et corps peint
Horno eléctrico mecánico | Frente de acero inoxidable y cuerpo pintado
Forno elétrico mecânico | Frente em aço inoxidável e corpo pintado
Электрическая печь с электромеханическим управлением | Передняя панель из нержавеющей стали, корпус из окрашенной стали

I forni della linea Trays rappresentano il massimo della flessibilità della proposta Prismafood: adatti sia alla cottura della pizza che del pane, consentono 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.

The ovens within the Trays collection offer maximum Prismafood flexibility: suitable for cooking pizza or bread, from two to ten 40x60 cm trays can be used.
The technical specifications make them an extremely viable solution for clients who require a multi-use product.

Les fours de la ligne Trays représentent le maximum de la flexibilité de la proposition Prismafood : indiqués aussi bien pour la cuisson de la pizza que pour celle du pain, ils permettent l'insertion de deux à dix plats du format 40x60 cm. Les caractéristiques techniques représentent une solution de haut profil pour les clients qui souhaitent un produit multi-usage.

Os fornos da linha Trays representam o máximo em flexibilidade da gama Prismafood: adequados quer para cozer pizza, quer para pão, permitem utilizar de duas a dez tabuleiros com formato 40 x 60 cm. As características técnicas tornam-no uma solução de alto nível para os clientes que desejam um produto multi-usos.

Die Öfen der Reihe Trays bieten die maximale Flexibilität der Angebote von Prismafood: Sie sind geeignet zum Backen von Pizza und Brot und ermöglichen das Einschieben von zwei bis zehn Blechen des Formats 40 x 60 cm. Die technischen Eigenschaften führen zu einer Lösung hohen Profils für Kunden, die ein Multi-Funktionsprodukt wünschen.

Los hornos de la línea Trays representan la máxima flexibilidad de la oferta Prismafood: aptos para cocinar tanto pizzas como pan, permiten introducir de dos a diez bandejas de formato 40x60 cm.
Sus características técnicas hacen de ellos una solución de alta categoría para los clientes que desean un producto multiuso.

Печи линии Trays - самые универсальные из всего ассортимента Prismafood: их можно использовать, как для приготовления пиццы, так и хлеба, вмещают от двух до десяти противней формата 40 x 60 см. Благодаря техническим характеристикам это высокотехнологичное решение для тех, кому нужна многофункциональность.

- Meccanico | Mechanical | Mechaische | Mécanique | Mecánico | Mecânico | механическая
- Digitale | Digital | Digitalen | Numérique | Digital | Digital
- 2 teglie | 2 backing trays
- 3 teglie verticale | 3 Vertical backing trays
- 3 teglie orizzontale | 3 Horizontal backing trays
- 5 teglie | 5 backing trays
- Teglia 40x60cm | Backing tray 40x60cm
- 4 pizze | 4 pizzas | 4 Pizzen | 4 pizzas | 4 pizzas | 4 pizzas | 4 пиццы
- 6 pizze | 6 pizzas | 6 Pizzen | 6 pizzas | 6 pizzas | 6 pizzas | 6 пиццы
- 9 pizze | 9 pizzas | 9 Pizzen | 9 pizzas | 9 pizzas | 9 pizzas | 9 пиццы
- Pizza 35 cm | 35 cm pizza | Pizza 35 cm | Pizza 35 cm | Pizza 35 cm | Pizza 35 cm | Пицца 35 см
- Optional | Optional | Optional | Option | Opcional | Opcional | Опция

Caratteristiche tecniche

Technical characteristics | Technische Kennzeichen | Caractéristiques techniques | Caractéristicas tècnicas
Características técnicas | Технические характеристики

TRAYS 4

40x60 | 2 | 4 | 35 | M

€ 1.268,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	6,9
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1150x3
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1150x3
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 110,0 P 95,4 H 41,3
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 82,0** **P 72,0** **H 17,5**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 118,0 P 106,0 H 55,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,68
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	103,5
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	116,0

TRAYS 44

40x60 | 2+2 | 4+4 | 35 | M

€ 2.174,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	13,8
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1150x6
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1150x6
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 110,0 P 95,4 H 74,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 82,0** **P 72,0** **H 17,5**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 118,0 P 106,0 H 91,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	1,14
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	164,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	177,0

TRAYS 6

40x60 | 3 | 6 | 35 | M

€ 1.570,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	10,2
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1700x3
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1700x3
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 110,0 P 131,4 H 41,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 82,0** **P 108,0** **H 17,5**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 142,0 P 118,0 H 55,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,92
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	135,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	149,5

TRAYS 66

40x60 | 3 + 3 | 6 + 6 | 35 | M

€ 2.536,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	20,4
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1700x6
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1700x6
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 110,0 P 131,4 H 74,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 82,0** **P 108,0** **H 17,5**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 142,0 P 118,0 H 91,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	1,52
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	220,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	235,5

TRAYS 6L

40x60 | 3 | 6 | 35 | M

€ 1.751,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	9
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1700x3
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1700x3
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 150,0 P 92,4 H 41,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 123,0** **P 72,0** **H 17,5**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 158,0 P 103,0 H 55,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,90
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	127,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	144,3

TRAYS 66L

40x60 | 3+3 | 6+6 | 35 | M

€ 2.928,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	18
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	1700x6
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	1700x6
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 150,0 P 92,4 H 74,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 123,0** **P 72,0** **H 17,5**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 158,0 P 103,5 H 91,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	1,48
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	225,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	243,5

TRAYS 9

40x60 | 5 | 9 | 35 | M

€ 1.872,00

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	15,3
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	2550x3
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	2550x3
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 150,0 P 131,4 H 41,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 123,0** **P 108,0** **H 17,5**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 157,0 P 141,0 H 55,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	1,21
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	174,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	197,0

TRAYS 99

40x60 | 5 + 5 | 9 + 9 | 35 | M

€ 3.397,00

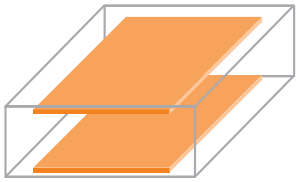
Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	50 | 500
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	2
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	30,6
Potenza resistenza cielo | Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond | Potencia resistencia techo Potência da resistência superior | Мощность верхних ТЭНов	W	2550x6
Potenza resistenza platea | Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol | Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior | Мощность нижних ТЭНов	W	2550x6
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 150,0 P 131,4 H 74,5
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 123,0** **P 108,0** **H 17,5**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 157,0 P 141,0 H 91,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	2,01
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	323,5
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	348,0

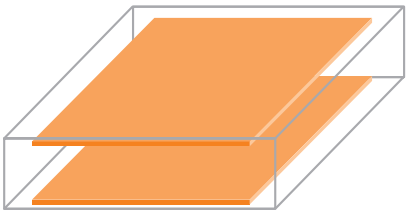
Accessori forni "TRAYS"

Accessories TRAYS ovens | Zubehore Ofen TRAYS |
Accessoires fours TRAYS | Accesorios para TRAYS |
Acessórios para TRAYS | Печи аксессуары TRAYS

Refrattari cielo e platea

Top and bottom refractory bricks
Oben und unten feuerfeste Steine
Haut et bas briques réfractaires
Piedra refractaria en techo y solera
Refratários superior e inferior
Верхняя и нижняя стенки печи из огнеупорного камня





MOD. 4 R
€ 181,00

MOD. 44 R
€ 362,00

MOD. 6 R
€ 241,00

MOD. 66 R
€ 483,00

MOD. 6L R
€ 241,00

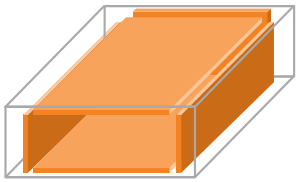
MOD. 66L R
€ 483,00

MOD. 9 R
€ 423,00

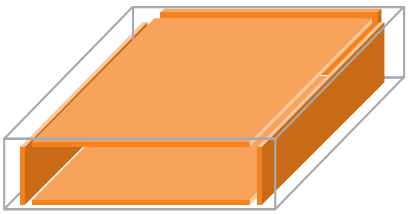
MOD. 99 R
€ 846,00

Tutto refrattario

Inner chamber completely made up of refractory stones
M it Kammer komplett aus feuerfesten Material
A vec chambre complètement en pierre réfractaire
Cámara completamente en piedra refractaria
Totalmente refratário
рабочая камера полностью из огнеупорного камня



MOD. 4 TR
€ 483,00



MOD. 44 TR
€ 966,00

MOD. 6 TR
€ 604,00

MOD. 66 TR
€ 1.208,00

MOD. 6L TR
€ 664,00

MOD. 66L TR
€ 1.328,00

MOD. 9 TR
€ 997,00

MOD. 99 TR
€ 1.992,00

Cappe inox per forni

Stainless steel hood for ovens
Untergestelle für Ofen
Hotte pour fours
Campanas inox para hornos
Exaustores inox para fornos
Вытяжной зонт из нержавеющей стали

Disponibili anche in ferro verniciato nero.

Available in black painted iron
Erhältlich in schwarz lackiertem Eisen
Disponible en fer peint en noir
Disponibles también en hierro pintado negro
Também disponíveis em ferro pintado de preto
Также доступен в черном, окрашенное железо

KT 4-44

€ 370,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 110,0 P 99,4 H 12,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	11,7

KT 6-66

€ 417,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 110,0 P 135,4 H 12,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	15,14

KT 6L-66L

€ 432,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 150,0 P 96,4 H 12,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	15,0

KT 9-99

€ 524,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 150,0 P 135,4 H 12,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	19,6

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

€ 328,00

OPTIONAL *
Regolatore di velocità | Speed controller | Drehzahlregler | R égulateur de vitesse | Regulador de Velocidad | Regulador de Velocidade | переключатель скоростей

€ 125,00

Supporti forni in ferro verniciato

Stands for ovens in painted iron
Untergestelle für Ofen aus lackiertem eisen
Piédestaux pour fours en fer peint
Soportes de hornos en hierro pintado
Bases para fornos em ferro pintado
Подставка из окрашенного железа

ST 4

€ 352,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 110,4 P 84,9 H 95,7
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	28,2

ST 44

€ 352,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 110,0 P 84,9 H 85,7
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	27,1

ST 6

€ 408,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 110,0 P 120,9 H 95,7
9Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	32,6

ST 66

€ 408,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 110,0 P 120,9 H 85,7
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	30,3

ST 6L

€ 408,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 150,4 P 81,9 H 95,7
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	33,4

ST 66L

€ 408,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 150,4 P 81,9 H 85,7
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	32,3

ST 9

€ 438,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 150,4 P 120,9 H 95,7
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	41,0

ST 99

€ 438,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 150,4 P 120,9 H 85,7
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	40,0

* **OPTIONAL**
Set di 4 ruote | 4 castors set | 4 Räder | Ensemble de 4 roues |
Juego de 4 ruedas | Conjunto de 4 rodas | набор из 4-х колес *

€ 139,00

Forno elettrico digitale

Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

Digital electric oven | Stainless steel front side and painted steel body
Elektro-Ofen digitalen | Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau
Four électrique numérique | Façade en acier inoxydable et corps peint
Horno eléctrico digital | Frente de acero inoxidable y cuerpo pintado
Forno elétrico digital | Frente em aço inoxidável e corpo pintado
электронная версия | Передняя панель из нержавеющей стали, корпус из окрашенной стали.

Tutti i forni Prismafood possono essere forniti con l'opzione digitale. Il prezzo si applica sommando il costo del pannello di controllo digitale al prezzo del forno.

All Prismafood ovens can be furnished with digital control. Price comes from the addiction of oven price plus the digital control panel price.

Tous les fours Prismafood pevvent être fournis avec l'option numérique. Le prix s'applique en ajoutant le caût du panneau de contrôle numérique au prix du four.

1 CAMERA | ROOM | CHAMBRE D

€ 154,00

2 CAMERE | ROOMS | CHAMBRES D

€ 309,00

Forno a gas

Gas oven
Gasbacköfen
Four à gaz
Horno de gas
Forno a gás
Газовые печи

I forni a gas sono costruiti in acciaio inox e in lamiera preverniciata.
Piano di cottura in mattoni refrattari.
Isolamento in lana di roccia evaporata.
Progettati per cucinare ottimamente le pizze più fantasiose e raffinati piatti di gastronomia.

I dati tecnici riportati hanno valore puramente indicativo. Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

The gas ovens are in stainless steel and prepainted steel.
Refractory bricks are inside of the cooking chamber.
Insulation is in evaporated rock wool.
Armoured heaters. Internal lighting.
They are designed for producing a variety of high quality products in addition to pizzas.

The technical data are indicative. The manufacturer reserves his right to make the modifications in the specifica tions without any notice.

Le four à gaz est en acier inox et en tôle pré peinte.
Chambre de cuisson est en briques réfractaires.
Isolément est en laine de roche évaporée.
Réussir les plus belles pizzas fantaisistes ainsi que des délicats assiettes gastronomiques.

Les caractéristiques techniques sont indicatives.
Le constructeur se reserve le droit des modifications sans aucun préavis.

Os fornos a gás são em aço inoxidável e em chapa prépintada.
Superfície de cozedura é em tijolos refratários.
Isolamento em lã de rocha evaporada.
Concebidos para cozinhar de forma perfeita as pizzas mais fantasiosas
e requintados pratos de gastronomia.

Os dados técnicos referidos têm valor puramente indicativo. O fabricante reser va-se o direito de realizar qualquer alteração de fabrico sem aviso prévio.

Die Gasbacköfen bestehen aus Edelstahl und vorlackiertem Blech.
Bachfläche aus Schamotte.
Isolierung aus verdampfter Steinwolle.
Entwickelt für das perfekte Garen der fantasievollsten Pizzen und raffiniertesten Gerichte derrichte der Gastronomie.

Die technischen angaben sind unverbindlich.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, zu jedem beliebigen Zeitpunkt und ohne vorherigen Hinweis Änderungen vorzunehmen.

Los hornos de gas estan costruidos en acero inoxidable y chapa prebarnizada. En ladrillo refractario.
Aislamiento en lana mineral vaporizada.
Resistencias blindadas.
Iluminaciòn interior.
Concebidos para cocinar de forma optima las pizzas con màs fantasia y los màs platos de gastronomìa.

Los datos técnicos facilitados tienen únicamente valor indicativo. El fabricante se reserva el derecho de realizar cualquier modificación constructiva sin previo aviso.

Газовые печи изготовлены из нержавеющей и окрашенной листовой стали Поверхность выпекания выложена огнеупорным камнем. Изоляция камеры волоконной минеральной ватой.
Спроектированы для оптимального приготовления самых причудливых пицц и самых изысканных кулинарных изделий.

Указанные технические данные являются исключительно справочными. Производитель оставляет за собой право вносить любые изменения в конструкцию без предварительного уведомления.

4 pizze | 4 pizzas | 4 Pizzen | 4 pizzas | 4 pizzas | 4 pizzas | 4 пиццы

6 pizze | 6 pizzas | 6 Pizzen | 6 pizzas | 6 pizzas | 6 pizzas | 6 пиццы

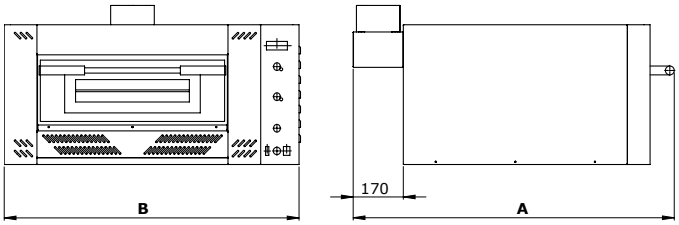
9 pizze | 9 pizzas | 9 Pizzen | 9 pizzas | 9 pizzas | 9 pizzas | 9 пиццы

30 Pizza 30 cm | 30 cm pizza | Pizza 30 cm | Pizza 30 cm | Pizza 30 cm | Pizza 35 cm | Пицца 30 см

Optional | Optional | Optional | Option | Opcional | Opcional | Опция

Caratteristiche tecniche

Technical characteristics | Technische Kennzeichen | Caractéristiques techniques | Caractéristicas tècnicas
Características técnicas | Технические характеристики



	A	B
G4	1089	1000
G6	1385	1000
G9	1385	1300

GAS 4

4 | 30

€ 3.339,00 *

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	0 | 450
Assorbimento | Absorption | Stromversorgung Absorption | Absorciòn Alimentação | Питание	volt	230
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	16,1
Consumo | Gas consumption | Verbrauch Consommation de gaz | Consumo | Consumo | Расход газа	Kg/h m3/h m3/h	1,262 (G 30/31) 1,693 (G 20) 1,693 (G 25)
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 100,5 P 93,0 H 56,0
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 62,0** **P 62,0** **H 15,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 107,0 P 94,0 H 64,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,65
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	112,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	127,0

GAS 6

6 | 30

€ 3.914,00 *

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	0 | 450
Assorbimento | Absorption | Stromversorgung Absorption | Absorciòn Alimentação | Питание	volt	230
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	21,5
Consumo | Gas consumption | Verbrauch Consommation de gaz | Consumo | Consumo | Расход газа	Kg/h m3/h m3/h	1,696 (G 30/31) 2,275 (G 20) 2,275 (G 25)
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 100,5 P 122,0 H 56 ,0
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 62,0** **P 92,0** **H 15,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 107,0 P 124,0 H 64,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,85
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	141,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	159,0

* **OPTIONAL**
Camino antivento | Chimney | Winddicht Kamin | Cheminée | Камин

€ 361,00

* **OPTIONAL**
Raccordo per forni a gas da sovrapporre | Exhauster connection for a stackable ovens | Kaminsanschus muß man entweder | Raccord pour fours à gaz à super poser | Приспособление для установки газовых печей в колонну

€ 347,00

Supporti forni in ferro verniciato

Stands for ovens in painted iron
Untergestelle für Ofen aus lackiertem eisen
Piédestaux pour fours en fer peint
Soportes de hornos en hierro pintado
Bases para fornos em ferro pintado
Подставка из окрашенного железа

GAS 9

€ 4.714,00 *

Temperatura d'esercizio | Working temperature Arbeitstemperatur | Temperature de travail Temperatura de ejercicio | Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	0 | 450
Assorbimento | Absorption | Stromversorgung Absorption | Absorciòn Alimentação | Питание	volt	230
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	27
Consumo | Gas consumption | Verbrauch Consommation de gaz | Consumo | Consumo | Расход газа	Kg/h m3/h m3/h	2,129 (G 30/31) 2,852 (G 20) 2,852 (G 25)
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 130,5 P 122,0 H 56,0
Dimensioni interne | Inside dim. | Innenabmessungen Dim. intérieures | Medidas internas Dimensões internas | Внутренние размеры	cm	**L 92,0** **P 92,0** **H 15,0**
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 137,0 P 124,0 H 64,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	1,09
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	179,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	197,0

SG 4

€ 319,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 100,5 P 84,0 H 96,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	18,0

SG 6

€ 361,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 100,5 P 114,0 H 96,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	19,0

SG 9

€ 417,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 130,5 P 114,0 H 96,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	20,0

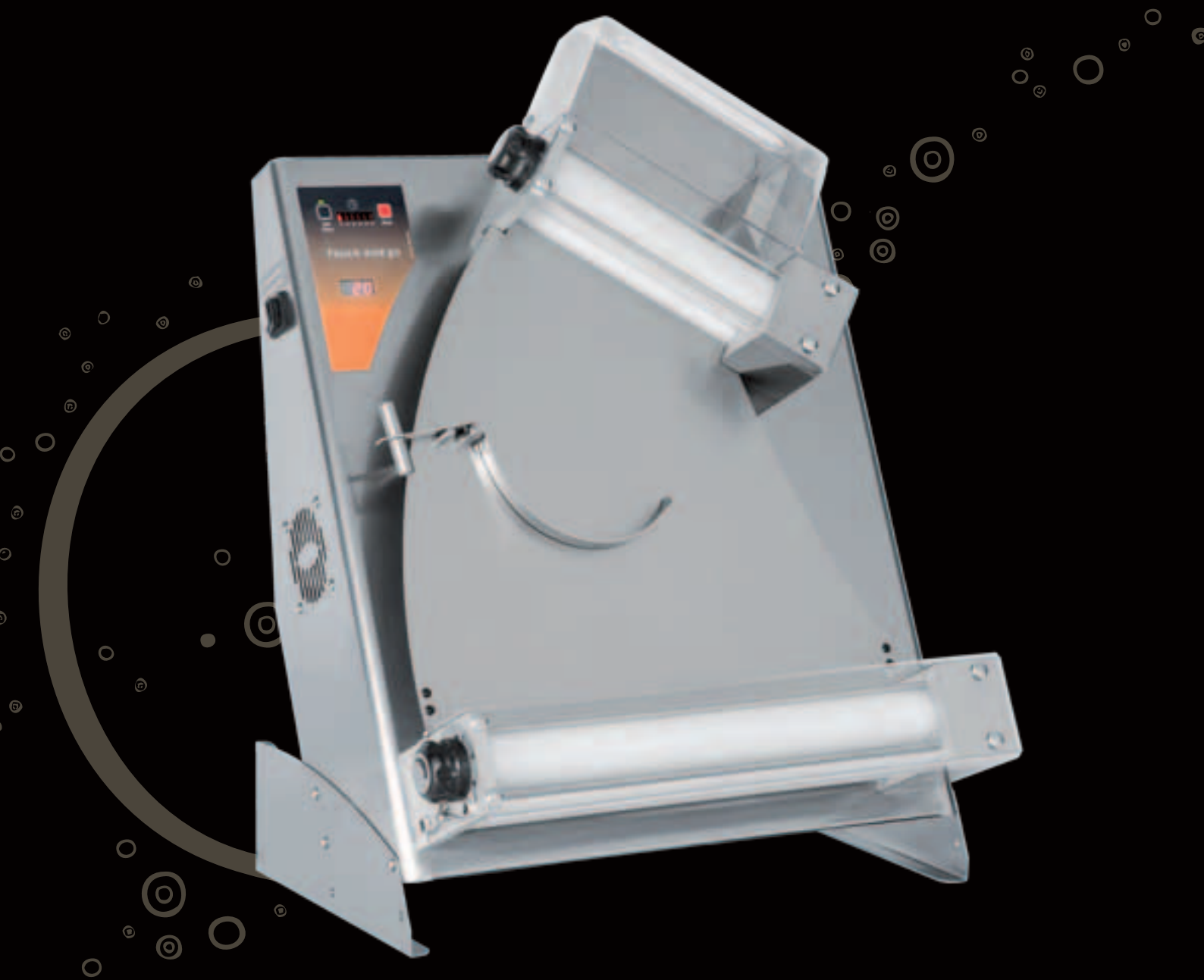
Specificare tipo di gas: metano o GPL (butano o propano) | Specify methane gas or LPG (butane o propane) | An der Bestellung muß man entweder Methan oder Flüssiggas gas (Butan oder Propan) genau angeben | Spécifier le type de gaz: méthane ou Gaz de Pétrole Liquéfié (butane or propane) | Especifique el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

OPTIONAL
Set di 4 ruote | 4 castors set | 4 Räder | Ensemble de 4 roues | Juego de 4 ruedas | Conjunto de 4 rodas | набор из 4-х колес

€ 139,00 *

Dilaminatrici

Rolling machine
Ausrollmaschinen
Façonneuse
Laminadora
Laminador
Тестораскаточная машина



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

TOUCH AND GO patented Journal, therefore unique of its kind, rolling machine with automatic start equipped with sensors. Designed by Prismafood Solutions. Touchsensitive it switches on automatically when the operator brings near his hand with the piece of dough. You can set the working time from 10 to 35 seconds with the button "TIME SET" and the machine will stop at the end of the time previously set. **Thanks to this innovative method you can save energy, working time for the operator and reduce the "wear and tear" of mechanical components.**

TOUCH AND GO, única en su género, diseñada y patentada por Prismafood Solutions, es una laminadora de arranque automático con sensores. Con solo acercar un bollo de masa a la rampa superior, gracias a una serie de sensores, los rodillos se pondrán en marcha automáticamente y la laminadora comenzará a funcionar. El tiempo de funcionamiento se puede ajustar entre 10 y 35 segundos con la tecla "TIME SET", y la máquina se detendrá automáticamente al finalizar del tiempo definido. **Gracias a este método innovador se ahorra energía eléctrica y tiempo de trabajo del operador, además de reducirse el desgaste de los componentes mecánicos.**

TOUCH AND GO einzigartig, patetiert und von Prismafood Solutions lösung konzipiert, ist eine Ausrollmaschinen autostart sensor. Man braucht nur eine kugel teig auf die oberste rutsche drauf tun und dank an ein paar sensoren die rullen gehen automatisch an und die Ausrollmaschinen funktioniert von alleine man kann auch eine arbeit zeit eingeben von 10 bis 35 sekünden, wenn sie time set drüken, und die machine hält automatisch aus am ende von der arbeit zeit dank an **diese innovative praktil, kann man elektrizitat energie sparen, arbeitzeit für den arbeiter und die reduzierung vom verschleiß der mechaniker komponente.**

TOUCH AND GO único no seu género, patenteado e concebido pela Prismafood Solutions com sensores. Basta aproximar uma pequena bola de massa à rampa superior e, graças aos sensores, os rolos arrancam automaticamente e o laminador começa a funcionar. É possível definir o tempo de trabalho de 10 a 35 segundos com o botão "TIME SET" e a máquina pára automaticamente no fim do tempo predefinido. **Graças a este método inovado é possível poupar eletricidade, tempo de trabalho do operador e reduzir o desgaste dos componentes mecânicos.**

TOUCH AND GO brevetée, par conséquence unique, conçue par Prismafood Solutions, est une laminoir équipée de capteurs qui se met en marche automatiquement. Apportez une petite boule de pâte dans la partie supérieure du talus et grâce à des capteurs les rouleaux se lanceront automatiquement. Vous pouvez définir le temps de travail avec le bouton "TIME SET" de 10 à 35 seconds. La machine s'arrêtera à la fin des secondes précédemment programmées. **Grâce à cette méthode vous pouvez économiser l'énergie électrique, temps de travail pour l'opérateur, réduire l'usure des composants mécaniques.**

TOUCH AND GO это единственная в своем роде автоматическая тестораскаточная машина с датчиками,запатентованная и изобретенная компание Prismafood Solutions Достаточно приблизить шарик теста к верхней части ската: благодаря специальным датчикам валки запустятся автоматически и тестораскаточная машина начнет работать. При помощи кнопки "TIME SET" (настройка времени) можно установить время работы от 10 до 35 секунд, и машина автоматически остановится по окончанию установленного времени. **Этот новый метод дает возможность увеличить экономию электроэнергии, уменьшить время работы оператора и износ механических компонентов.**

30 Pizza 30 cm | 30 cm pizza | Pizza 30 cm | Pizza 30 cm | Pizza 30 cm | Pizza 30 cm | Пицца 30 см

40 Pizza 40 cm | 40 cm pizza | Pizza 40 cm | Pizza 40 cm | Pizza 40 cm | Pizza 40 cm | Пицца 40 см

* Optional | Optional | Optional | Option | Opcional | Opcional | Опция

Pedale elettrico di serie | Electric foot pedal included | Elektrisches, serienmäßiges Pedal | Pédale électrique de série | Pedal eléctrico de serie | Pedal elétrico de série | Электрическая педаль включена в серийную комплектацию

Esclusivo sistema Touch and Go con conta pizze digitale | Exclusive Touch and Go system with digital pizza counter | Exklusives Touch and Go System mit digitalem Pizzen-Zähler | Exclusif système Touch and Go avec compte pizzas numérique | Exclusivo sistema Touch and Go con contador de pizzas digital | Exclusivo sistema Touch and Go com contador de pizzas digital | Эксклюзивная система Touch and Go с цифровым счетчиком пицц

Caratteristiche tecniche

Technical characteristics | Technische Kennzeichen | Caractéristiques techniques | Caractéristicas tècnicas
Características técnicas | Технические характеристики

DSA 310 30

€ 1.097,00 *

DSA 310 T.GO 30

€ 1.167,00

DSA 420 40

€ 1.250,00 *

DSA 420 T.GO 40

€ 1.306,00

Peso pasta | Dough weigh | Gewicht d. Teiges Poids pâte | Peso de la masa | Peso da massa | Вес теста	gr	80 | 210
Diametro pizza | Pizza diametre | Pizza durchmesser Diametre pizza | Diámetro de la pizza | Diâmetro da pizza Диаметр пиццы	cm	14 | 30
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 1 ph 50Hz
Potenza motore monofase | Single-phase motor power Einphasiger motorleistung | Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico | Potência do motor monofásico Мощность однофазного двигателя	KW hp	0,25 0,33
Dimensioni macchina | Machine sizes Maschine abmessungen | Dimensions machine Medidas de la máquina | Dimensões da máquina Размеры машины (д х ш х в)	cm	L 44,0 P 38,0 H 61,5
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 75,0 P 40,0 H 51,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,15
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	25,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	26,8

Peso pasta | Dough weigh | Gewicht d. Teiges Poids pâte | Peso de la masa | Peso da massa | Вес теста	gr	210 | 700
Diametro pizza | Pizza diametre | Pizza durchmesser Diametre pizza | Diámetro de la pizza | Diâmetro da pizza Диаметр пиццы	cm	26 | 40
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 1 ph 50Hz
Potenza motore monofase | Single-phase motor power Einphasiger motorleistung | Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico | Potência do motor monofásico Мощность однофазного двигателя	KW hp	0,37 0,5
Dimensioni macchina | Machine sizes Maschine abmessungen | Dimensions machine Medidas de la máquina | Dimensões da máquina Размеры машины (д х ш х в)	cm	L 54,0 P 41,0 H 72,0
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 81,0 P 47,5 H 62,5
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,23
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	37,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	39,4

OPTIONAL DSA310 / DSA420
Pedale elettrico | Electric foot pedal for | Parallelrollen fur | Pédale électrique pour |
Pedal eléctrico para | Pedal elétrico para | Электрическая педаль

€ 50,00

DSA 420 RP

40

€ 1.306,00

Peso pasta | Dough weigh | Gewicht d. Teiges Poids pâte | Peso de la masa | Peso da massa | Вес теста	gr	220 | 1000
Diametro pizza | Pizza diametre | Pizza durchmesser Diametre pizza | Diámetro de la pizza | Diâmetro da pizza Диаметр пиццы	cm	26 | 40
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 1 ph 50Hz
Potenza motore monofase | Single-phase motor power Einphasiger motorleistung | Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico | Potência do motor monofásico Мощность однофазного двигателя	KW hp	0,37 0,5
Dimensioni macchina | Machine sizes Maschine abmessungen | Dimensions machine Medidas de la máquina | Dimensões da máquina Размеры машины (д x ш x в)	cm	L 54,0 P 410 H 68,0
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 81,0 P 47,5 H 62,5
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,23
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	38,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	40,4

DSA 500 RP

45

€ 1.361,00

Peso pasta | Dough weigh | Gewicht d. Teiges Poids pâte | Peso de la masa | Peso da massa | Вес теста	gr	220 | 1000
Diametro pizza | Pizza diametre | Pizza durchmesser Diametre pizza | Diámetro de la pizza | Diâmetro da pizza Диаметр пиццы	cm	26 | 45
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 1 ph 50Hz
Potenza motore monofase | Single-phase motor power Einphasiger motorleistung | Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico | Potência do motor monofásico Мощность однофазного двигателя	KW hp	0,37 0,5
Dimensioni macchina | Machine sizes Maschine abmessungen | Dimensions machine Medidas de la máquina | Dimensões da máquina Размеры машины (д x ш x в)	cm	L 63,5 P 41,0 H 68,0
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 81,0 P 47,5 H 71,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,27
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	41,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	43,4

Pedale elettrico di serie | Electric foot pedal for..... | Parallelrollen fur..... |
Pédale électrique pour..... | Pedal eléctrico para..... | Pedal elétrico para..... |
Педаль включена в комплект

Dilaminatrici

Mono rulli e pedale elettrico

Rolling machine | Mono rollers and electric foot pedal
Ausrollmaschinen | Mono rollen und elektrischem fuBpedal
Façonneuse | Mono rouleaux et pédale électrique
Laminadora | Mono rodillos y pedal eléctrico
Laminador | Mono rolos e pedal elétrico
Тестораскаточная машина | С одним валиком и электрической педалью

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 di dischi per la preparazione di pizze, pane, focacce, tortine, ecc. La macchina lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta; lo spessore ed il diametro del disco sono regolabili a piacere (0-4mm). Tutte le macchine sono garantite 1 anno contro i difetti meccanici di costruzione.

I dati tecnici riportati hanno valore puramente indicativo. Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

The Rolling machine enables to save time and above all does not need specialised staff. Has been realised in order to solve all the problems related to the shaping of the dough for pizza, bread, cakes, little pies, etc. The machine works without warming the dough and keeps unaltered its characteristics. The thickness and diametre of the disc are adjustable (0-4mm). All the machines are guaranteed 1 year against the mechanical manufacture faults.

The technical data are indicative. The manufacturer reserves his right to make the modifications in the specifications without any notice.

La Façonneuse est une machine qui a été conçue et réalisée pour résoudre les problèmes d'étalement de la pâte à pizzas, pain, patissérie, etc. Assure une importante économie de temps et surtout aucun personnel spécialisé n'est necessaire. La machine travaille à froid et n'altère pas les caractèristiques de la pâte; épaisseur et diamètre réglables selon le travail à effectuer (0-4mm). Toutes les machines sont garanties 1 année pour défauts mécaniques de costruction.

Les caractéristiques techniques sont indicatives. Le constructeur se reserve le droit des modifications sans aucun préavis.

O Laminador permite uma grande poupança de tempo e sobretudo não é necessário pessoal especializado. Foi concebido e realizado para resolver os problemas de formação de discos para a preparação de pizzas, pão, empadas, tartes, etc. A máquina trabalha a frio e não altera as características da massa; a espessura e o diâmetro do disco são reguláveis (0-4mm). Todas as máquinas possuem uma garantia de 1 ano contra os defeitos mecânicos de fabrico.

Os dados técnicos referidos têm valor puramente indicativo. O fabricante reser va-se o direito de realizar qualquer alteração de fabrico sem aviso prévio.

Der Ausrollmachinen ist eine maschine, die zum ausbreiten des teiges von pizza, brot, kuchen, u.s.w. hergestellt wird. Erlaubt zeit zu sparen und braucht kein spezialisiertes prsonal. Diese mashine erwarmt den teig nicht und so altet die eigenschaft des teiges unverandert. Dicke und durchmesser sind regelbar (0-4mm). Alle maschine haben 1 jährig grantie fur mechanishen konstruktionsfehler.

Die technischen angaben sind unverbindlich. Der Hersteller behalt sich vor, jede Bauverahndeh rung ohne Vorankündigung vorzunehmen.

La Laminadora reporta un gran ahorro de tiempo y sobre todo permite prescindir de personal especializado. Está diseñada para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, focacias, tortitas, etc. La máquina funciona en frío y no altera las características de la masa; el grosor y el diámetro del disco se pueden regular según convenga (0-4mm). Todas las máquinas están garantizadas durante 1 año contra defectos mecánicos de fabricación.

Los datos técnicos facilitados tienen únicamente valor indicativo. El fabricante se reserva el derecho de realizar cualquier modificación constructiva sin previo aviso.

Тестораскаточная машина позволяет сэкономить время и не нуждается в специализированном персонале. Она была изобретена и изготовлена для формования круглых тестовых основ для приготовления пиццы, хлеба, фокаччи, коржей и т.д. Машина работает с охлаждением, не нагревая тесто и не изменяя его характеристик; толщину и диаметр основ можно регулировать по желанию (0-4mm). Все машины имеют двухлетнюю гарантию от механических дефектов изготовления.

Указанные технические данные являются исключительно справочными. Производитель оставляет за собой право вносить любые изменения в конструкцию без предварительного уведомления.

30 Pizza 30 cm | 30 cm pizza | Pizza 30 cm | Pizza 30 cm | Pizza 30 cm | Pizza 30 cm | Пицца 30 см

40 Pizza 40 cm | 40 cm pizza | Pizza 40 cm | Pizza 40 cm | Pizza 40 cm | Pizza 40 cm | Пицца 40 см

* Optional | Optional | Optional | Option | Opcional | Opcional | Опция

Pedale elettrico di serie | Electric foot pedal included | Elektrisches, serienmäßiges Pedal | Pédale électrique de série | Pedal eléctrico de serie | Pedal elétrico de série | Электрическая педаль включена в серийную комплектацию

Caratteristiche tecniche

Technical characteristics | Technische Kennzeichen | Caractéristiques techniques | Caractéristicas tècnicas
Características técnicas | Технические характеристики

DMA 310/1

30

€ 722,00

Peso pasta | Dough weigh | Gewicht d. Teiges Poids pâte | Peso de la masa | Peso da massa | Вес теста	gr	80 | 210
Diametro pizza | Pizza diametre | Pizza durchmesser Diametre pizza | Diámetro de la pizza | Diâmetro da pizza Диаметр пиццы	cm	14 | 30
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 1 ph 50Hz
Potenza motore monofase | Single-phase motor power Einphasiger motorleistung | Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico | Potência do motor monofásico Мощность однофазного двигателя	KW hp	0,25 0,33
Dimensioni macchina | Machine sizes Maschine abmessungen | Dimensions machine Medidas de la máquina | Dimensões da máquina Размеры машины (д x ш x в)	cm	L 48,0 P 35,5 H 43,0
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 75,0 P 40,0 H 51,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,15
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	18,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	19,8

DMA 500/1

45

€ 931,00

Peso pasta | Dough weigh | Gewicht d. Teiges Poids pâte | Peso de la masa | Peso da massa | Вес теста	gr	210 | 700
Diametro pizza | Pizza diametre | Pizza durchmesser Diametre pizza | Diámetro de la pizza | Diâmetro da pizza Диаметр пиццы	cm	26 | 45
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 1 ph 50Hz
Potenza motore monofase | Single-phase motor power Einphasiger motorleistung | Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico | Potência do motor monofásico Мощность однофазного двигателя	KW hp	0,37 0,5
Dimensioni macchina | Machine sizes Maschine abmessungen | Dimensions machine Medidas de la máquina | Dimensões da máquina Размеры машины (д x ш x в)	cm	L 64,5 P 36,0 H 43,0
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 75,0 P 40,0 H 51,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,15
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	27,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	28,8

Pedale elettrico di serie | Electric foot pedal for..... | Parallelrollen fur..... |
Pédale électrique pour..... | Pedal eléctrico para..... | Pedal elétrico para..... |
Педаль включена в комплект

DMA 310/2

€ 861,00

Peso pasta | Dough weigh | Gewicht d. Teiges Poids pâte | Peso de la masa | Peso da massa | Вес теста	gr	80 | 210
Diametro pizza | Pizza diametre | Pizza durchmesser Diametre pizza | Diámetro de la pizza | Diâmetro da pizza Диаметр пиццы	cm	14 | 30
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 1 ph 50Hz
Potenza motore monofase | Single-phase motor power Einphasiger motorleistung | Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico | Potência do motor monofásico Мощность однофазного двигателя	KW hp	0,25 0,33
Dimensioni macchina | Machine sizes Maschine abmessungen | Dimensions machine Medidas de la máquina | Dimensões da máquina Размеры машины (д x ш x в)	cm	L 64,5 P 36,0 H 41,0
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 75,0 P 40,0 H 51,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,15
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	22,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	23,8

Impastatrici a spirale

Spiral mixer
Spiral - Teigknetmaschinen
Pétrin à spirale
Amasadora de espiral
Amassadeira espiral
Спиральная тестомесильная машина

L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per pizzerie, pasticcerie,panetterie e famiglie. La forma particolare della spirale consente di ottenere impasti perfettamente amalgamati in pochi minuti. La vasca, la spirale, il piantone centrale e la griglia di protezione sono in acciaio inox. Il sistema di trasmissione è particolarmente silenzioso in quanto è realizzato con motoriduttore a bagno d'olio. Tutte le macchine hanno in dotazione lo spaccapasta. Le impastatrici possono essere dotate di: motore monofase, motore trifase. Su richiesta: motore trifase a 2 velocità, motore con voltaggi speciali. Tutte le macchine sono garantite 1 anno contro i difetti meccanici di costruzione.

I dati tecnici riportati hanno valore puramente indicativo. Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

The spiral mixer is the ideal machine for pizzerias, pastry- shops, bakeries and families. The particular shape of the spiral allows to obtain a perfectly mixed dough in few minutes. The bowl, the spiral, the central column and the protection grate are in stainless steel. The transmission system is particulary silent as it is made of oil bath gearmotor. All the machines are provided with dough-breaker.
The mixers can be provided with: single-phase motor, three phase motor. On request: three phase motor with two speed, motor with special voltages.
All the machines are guaranteed 1 year against the mechanical-manufacture faults.

The technical data are indicative. The manufacturer reserves his right to make the modifications in the specifications without any notice.

Die Spiralteigknetmaschine ist die ideale maschine fur pizzeria, konditorei, backerei und für die famile. Die besondere form der erlaubt,ein perfekt verquicktes kneten in einigen minuten zu haben. Die wanne, die zentrale saule, das schutzgitter sind aus rostfreiem stahl. Die ubersetzung ist besonders lautlos, denn sie hat ein olbaduntersetzungsgetriebe.
Alle machinen haben den teigbrecher.
Die Spiralteigknetmaschinen konnen mit folgendem ausgerustet sein: einphasiger motor, dreiphsiger motor.
Auf befragen: dreiphasiger motor mit zwei geschwindigkeiten, motor mit besonderen spannungen. Alle maschine haben 1 jährig grantie fur mechanishen konstruktionsfehler.

Die technischen angaben sind unverbindlich.
Der Hersteller behalt sich vor, jede Bauverahndehrung ohne Vorankündigung vorzunehmen.

La pétrin à spirale est la machine idéale pour pizzerias, patisséries, boulangeries et familles. La forme particulière de la spirale permet d'avoir un pétrissage parfaitement amalgamé en peu de minutes.
La cuve, la spirale,la colonne centrale et la grille de protection sont en acier inox.
Le système de trasmission est particulièrement silencieux, car il est réalisé avec motoréducteur à bain d'huile. Toutes les machines sont equipées de coupepâte.
Les pétrins peuvent être équipées de: moteur monophasé, moteur triphasé.
Sur demande : moteur triphasé avec 2 vitesses, moteur à tension speciale.
Toutes les machines sont garanties 1 année pour défauts mécaniques de costruction.

Les caractéristiques techniques sont indicatives.
Le constructeur se reserve le droit des modifications sans aucun préavis.

La amasadora a espiral es la máquina ideal para pizzerías, pastelerías, panaderías y familias. La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amalgamadas en pocos minutos.
La artesa, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable. El sistema de transmisión es especialmente silencioso, al estar realizado con un motorreductor al baño de aceite.
Todas las máquinas incluyen cortapastas de serie. Las amasadoras pueden estar equipadas con: motor monofásico, motor trifásico. Bajo pedido: motor trifásico de 2 velocidades, motor con voltajes especiales.
Todas las máquinas están garantizadas durante 1 año contra defectos mecánicos de fabricación.

Los datos técnicos facilitados tienen únicamente valor indicativo. El fabricante se reserva el derecho de realizar cualquier modificación constructiva sin previo aviso.

A amassadeira espiral é a máquina ideal para pizzarias, pastelarias, padarias e as famílias. A forma especial da espiral permite obter massas perfeitamente misturadas em poucos minutos.
A cuba, a espiral, a coluna central e a grelha de proteção são em aço inoxidável.
O sistema de transmissão é particularmente silencioso pois é realizado com motorredutor em banho de óleo.
Todas as máquinas estão equipadas de série com o cortamassa.
As amassadeiras podem ser equipadas com: motor monofásico, motor trifásico.
Sob encomenda: motor trifásico de 2 velocidades, motor com voltagens especiais. Todas as máquinas possuem uma garantia de 1 ano contra os defeitos mecânicos de fabrico.

Os dados técnicos referidos têm valor puramente indicativo. O fabricante reser va-se o direito de realizar qualquer alteração de fabrico sem aviso prévio.

Спиральная тестомесильная машины - это идеальное решение для пиццерий, кондитерских, хлебопекарен, а также для использования в домашних условиях. Спираль особой формы дает возможность за несколько минут получить совершенно однородное тесто. Дежа, спираль, центральная стойка и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали. Система передачи практически бесшумная благодаря использованию редукторного двигателя с масляной ванной. Все машины дополнительно оборудованы насадкой для взбивания теста. На тестомесильных машинах может быть установлен: - однофазный двигатель - трехфазный двигатель. По заказу: - трехфазный двигатель с 2 скоростями - двигатель со специальным напряжением. Все машины имеют 1-летнюю гарантию от механических дефектов изготовления.

Указанные технические данные являются исключительно справочными. Производитель оставляет за собой право вносить любые изменения в конструкцию без предварительного уведомления.

Optional | Optional | Optional | Option | Opcional | Opcional | Опция

Timer di serie | Timer included | Serienmäßiger Timer | Minuteur de série | Temporizador de serie | Timer de série | Таймер включен в серийную комплектацию

Ruote di serie | Wheels included | Serienmäßige Räder | Roulettes de série | Ruedas de serie | Rodas de série | Колеса включены в серийную комплектацию

Impastatrici a spirale

Testa e vasca fissa

Spiral mixer | Fixed head and bowl
Spiral - Teigknetmaschinen | Festen Kopf und Wanne
Pétrin à spirale | Téte et cuve fixées
Amasadora de espiral | Cabezal y artesa fijos
Amassadeira espiral | Cabeça e cuba fixa
Машина тестомесильная | фиксированная траверса и несъемная дежа

IBM 5

€ 1.000,00

Peso pasta | Dough weight | Gewicht d. Teiges Poids pâte | Peso de la masa | Peso da massa | Вес теста	kg	5,0
Capacità | Capacity | Fassungsvermogen | Capacitè Capacidad | Capacidade | Емкость	lt	7,0
Impasto ora | Dough/hour | Teig/tende | Pâte/heure Masa por hora | Massa/hora | Тесто / час	kg	29,0
Diametro vasca | Bowl diametre | Wanne Durchmesser Diametre cuve | Diámetro de la artesa | Diâmetro da cuba Диаметр дежи	cm	24,0
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230
Potenza motore monofase | Single-phase motor power Einphasiger motorleistung Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico | Potência do motor monofásico Мощность однофазного двигателя	KW (volt230) hp	0,37 0,5
Potenza motore trifase | Three-phase motor power Dreiphasiger motorleistung Puissance moteur triphasé Potencia del motor trifásico | Potência do motor trifásico Мощность трехфазного двигателя	KW (volt400) hp	- -
Dimensioni macchina | Machine sizes Maschine abmessungen | Dimensions machine Medidas de la máquina | Dimensões da máquina Размеры машины (д x ш x в)	cm	L 24,0 P 50,0 H 50,0
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 65,0 P 38,0 H 70,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,17
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	30,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	35,0

IBM Monofase | Single phase | Einphasiger | Monophasé | Monofásica | Monofásica | однофазный

IBT Trifase | three-phase | Dreiphasiger | Triphasé Trifásica | Trifásica | трехфазный

IBM 10

€ 1.083,00

Peso pasta | Dough weight | Gewicht d. Teiges Poids pâte | Peso de la masa | Peso da massa | Вес теста	kg	8,0
Capacità | Capacity | Fassungsvermogen | Capacitè Capacidad | Capacidade | Емкость	lt	10,0
Impasto ora | Dough/hour | Teig/tende | Pâte/heure Masa por hora | Massa/hora | Тесто / час	kg	35,0
Diametro vasca | Bowl diametre | Wanne Durchmesser Diametre cuve | Diámetro de la artesa | Diâmetro da cuba Диаметр дежи	cm	26,0
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230
Potenza motore monofase | Single-phase motor power Einphasiger motorleistung Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico | Potência do motor monofásico Мощность однофазного двигателя	KW (volt230) hp	0,37 0,5
Potenza motore trifase | Three-phase motor power Dreiphasiger motorleistung Puissance moteur triphasé Potencia del motor trifásico | Potência do motor trifásico Мощность трехфазного двигателя	KW (volt400) hp	- -
Dimensioni macchina | Machine sizes Maschine abmessungen | Dimensions machine Medidas de la máquina | Dimensões da máquina Размеры машины (д x ш x в)	cm	L 26,0 P 50,0 H 50,0
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 65,0 P 38,0 H 70,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,17
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	30,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	36,0

IBM 15

€ 1.264,00

Peso pasta | Dough weight | Gewicht d. Teiges Poids pâte | Peso de la masa | Peso da massa | Вес теста	kg	12,0
Capacità | Capacity | Fassungsvermogen | Capacitè Capacidad | Capacidade | Емкость	lt	16,0
Impasto ora | Dough/hour | Teig/tende | Pâte/heure Masa por hora | Massa/hora | Тесто / час	kg	48,0
Diametro vasca | Bowl diametre | Wanne Durchmesser Diametre cuve | Diámetro de la artesa | Diâmetro da cuba Диаметр дежи	cm	31,7
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Potenza motore monofase | Single-phase motor power Einphasiger motorleistung Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico | Potência do motor monofásico Мощность однофазного двигателя	KW (volt230) hp	0.75 1,0
Potenza motore trifase | Three-phase motor power Dreiphasiger motorleistung Puissance moteur triphasé Potencia del motor trifásico | Potência do motor trifásico Мощность трехфазного двигателя	KW (volt400) hp	0.75 1,0
Dimensioni macchina | Machine sizes Maschine abmessungen | Dimensions machine Medidas de la máquina | Dimensões da máquina Размеры машины (д x ш x в)	cm	L 38,5 P 67,0 H 72,5
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 75,5 P 44,0 H 83,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,28
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	65,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	72,0

IBT 15

€ 1.250,00

OPTIONAL IBT

Seconda velocità | Second speed | Zweite Geschwindigkeit | Deuxième vitesse | Segunda velocidad | Segunda velocidade | Вторая скорость

€ 278,00

IBM 20

€ 1.319,00

IBT 20 *

€ 1.306,00

IBM 30

€ 1.569,00

IBT 30 *

€ 1.556,00

		IBM 20	IBT 20
Peso pasta | Dough weight | Gewicht d. Teiges Poids pâte | Peso de la masa | Peso da massa | Вес теста	kg	17,0	
Capacità | Capacity | Fassungsvermogen | Capacitè Capacidad | Capacidade | Емкость	lt	22,0	
Impasto ora | Dough/hour | Teig/tende | Pâte/heure Masa por hora | Massa/hora | Тесто / час	kg	56,0	
Diametro vasca | Bowl diametre | Wanne Durchmesser Diametre cuve | Diámetro de la artesa | Diâmetro da cuba Диаметр дежи	cm	36,0	
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400	
Potenza motore monofase | Single-phase motor power Einphasiger motorleistung Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico | Potência do motor monofásico Мощность однофазного двигателя	KW (volt230) hp	0.75 1,0	
Potenza motore trifase | Three-phase motor power Dreiphasiger motorleistung Puissance moteur triphasé Potencia del motor trifásico | Potência do motor trifásico Мощность трехфазного двигателя	KW (volt400) hp	0.75 1,0	
Dimensioni macchina | Machine sizes Maschine abmessungen | Dimensions machine Medidas de la máquina | Dimensões da máquina Размеры машины (д x ш x в)	cm	L 38,5 P 67,0 H 72,5	
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 75,5 P 44,0 H 83,0	
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,28	
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	65,0	
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	72,0	

		IBM 30	IBT 30
Peso pasta | Dough weight | Gewicht d. Teiges Poids pâte | Peso de la masa | Peso da massa | Вес теста	kg	25,0	
Capacità | Capacity | Fassungsvermogen | Capacitè Capacidad | Capacidade | Емкость	lt	32,0	
Impasto ora | Dough/hour | Teig/tende | Pâte/heure Masa por hora | Massa/hora | Тесто / час	kg	88,0	
Diametro vasca | Bowl diametre | Wanne Durchmesser Diametre cuve | Diámetro de la artesa | Diâmetro da cuba Диаметр дежи	cm	40,0	
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400	
Potenza motore monofase | Single-phase motor power Einphasiger motorleistung Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico | Potência do motor monofásico Мощность однофазного двигателя	KW (volt230) hp	1,1 1,5	
Potenza motore trifase | Three-phase motor power Dreiphasiger motorleistung Puissance moteur triphasé Potencia del motor trifásico | Potência do motor trifásico Мощность трехфазного двигателя	KW (volt400) hp	1,1 1,5	
Dimensioni macchina | Machine sizes Maschine abmessungen | Dimensions machine Medidas de la máquina | Dimensões da máquina Размеры машины (д x ш x в)	cm	L 42,4 P 73,5 H 80,5	
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 77,5 P 49,5 H 90,0	
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,34	
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	86,6	
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	95,0	

* **OPTIONAL IBT**
Seconda velocità | Second speed | Zweite Geschwindigkeit | Deuxième vitesse |
Segunda velocidad | Segunda velocidade | Вторая скорость

€ 278,00

IBM 40

€ 1.833,00

IBT 40

€ 1.819,00 *

IBM 50

€ 2.028,00

IBT 50

€ 2.014,00 *

Peso pasta | Dough weight | Gewicht d. Teiges Poids pâte | Peso de la masa | Peso da massa | Вес теста	kg	35,0
Capacità | Capacity | Fassungsvermogen | Capacitè Capacidad | Capacidade | Емкость	lt	41,0
Impasto ora | Dough/hour | Teig/tende | Pâte/heure Masa por hora | Massa/hora | Тесто / час	kg	112,0
Diametro vasca | Bowl diametre | Wanne Durchmesser Diametre cuve | Diámetro de la artesa | Diâmetro da cuba Диаметр дежи	cm	45,0
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Potenza motore monofase | Single-phase motor power Einphasiger motorleistung Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico | Potência do motor monofásico Мощность однофазного двигателя	KW (volt230) hp	1,1 1,5
Potenza motore trifase | Three-phase motor power Dreiphasiger motorleistung Puissance moteur triphasé Potencia del motor trifásico | Potência do motor trifásico Мощность трехфазного двигателя	KW (volt400) hp	1,1 1,5
Dimensioni macchina | Machine sizes Maschine abmessungen | Dimensions machine Medidas de la máquina | Dimensões da máquina Размеры машины (д x ш x в)	cm	L 48,0 P 80,5 H 82,5
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 84,0 P 55,0 H 95,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,44
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	95,4
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	106,0

Peso pasta | Dough weight | Gewicht d. Teiges Poids pâte | Peso de la masa | Peso da massa | Вес теста	kg	42,0
Capacità | Capacity | Fassungsvermogen | Capacitè Capacidad | Capacidade | Емкость	lt	48,0
Impasto ora | Dough/hour | Teig/tende | Pâte/heure Masa por hora | Massa/hora | Тесто / час	kg	128,0
Diametro vasca | Bowl diametre | Wanne Durchmesser Diametre cuve | Diámetro de la artesa | Diâmetro da cuba Диаметр дежи	cm	45,0
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Potenza motore monofase | Single-phase motor power Einphasiger motorleistung Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico | Potência do motor monofásico Мощность однофазного двигателя	KW (volt230) hp	1,5 2,0
Potenza motore trifase | Three-phase motor power Dreiphasiger motorleistung Puissance moteur triphasé Potencia del motor trifásico | Potência do motor trifásico Мощность трехфазного двигателя	KW (volt400) hp	1,5 2,0
Dimensioni macchina | Machine sizes Maschine abmessungen | Dimensions machine Medidas de la máquina | Dimensões da máquina Размеры машины (д x ш x в)	cm	L 48,0 P 80,5 H 82,5
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 84,0 P 55,0 H 95,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,44
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	97,4
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	108,0

Impastatrici a spirale

Testa ribaltabile e vasca estraibile

Spiral mixer | Rising top and extractable bowl
Spiral - Teigknetmaschinen | Hebbarem Kopf und herausziehbarer
Pétrin à spirale | Téte basculante et cuve extractible
Amasadora de espiral | Cabezal abatible y artesa extraíbl
Amassadeira espiral | Cabeça rebatível e cuba extraível
Машина тестомесильная | подъемная траверса и съемная дежа

IMR 5

€ 1.512,00

Peso pasta | Dough weight | Gewicht d. Teiges Poids pâte | Peso de la masa | Peso da massa | Вес теста	kg	5,0
Capacità | Capacity | Fassungsvermogen | Capacitè Capacidad | Capacidade | Емкость	lt	7,0
Impasto ora | Dough/hour | Teig/tende | Pâte/heure Masa por hora | Massa/hora | Тесто / час	kg	29,0
Diametro vasca | Bowl diametre | Wanne Durchmesser Diametre cuve | Diámetro de la artesa | Diâmetro da cuba Диаметр дежи	cm	24,0
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230
Potenza motore monofase | Single-phase motor power Einphasiger motorleistung Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico | Potência do motor monofásico Мощность однофазного двигателя	KW (volt230) hp	0.37 0,5
Potenza motore trifase | Three-phase motor power Dreiphasiger motorleistung Puissance moteur triphasé Potencia del motor trifásico | Potência do motor trifásico Мощность трехфазного двигателя	KW (volt400) hp	- -
Dimensioni macchina | Machine sizes Maschine abmessungen | Dimensions machine Medidas de la máquina | Dimensões da máquina Размеры машины (д x ш x в)	cm	L 38,5 P 67,0 H 67,5
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 61,5 P 38,5 H 59,5
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,14
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	58,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	60,0

IMR Monofase | Single phase | Einphasiger | Monophasé | Monofásica | Monofásica | однофазный

ITR Trifase | three-phase | Dreiphasiger | Triphasé Trifásica | Trifásica | трехфазный

IMR 10

€ 1.543,00

Peso pasta | Dough weight | Gewicht d. Teiges Poids pâte | Peso de la masa | Peso da massa | Вес теста	kg	8,0
Capacità | Capacity | Fassungsvermogen | Capacitè Capacidad | Capacidade | Емкость	lt	10,0
Impasto ora | Dough/hour | Teig/tende | Pâte/heure Masa por hora | Massa/hora | Тесто / час	kg	35,0
Diametro vasca | Bowl diametre | Wanne Durchmesser Diametre cuve | Diámetro de la artesa | Diâmetro da cuba Диаметр дежи	cm	26,0
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230
Potenza motore monofase | Single-phase motor power Einphasiger motorleistung Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico | Potência do motor monofásico Мощность однофазного двигателя	KW (volt230) hp	0.37 0,5
Potenza motore trifase | Three-phase motor power Dreiphasiger motorleistung Puissance moteur triphasé Potencia del motor trifásico | Potência do motor trifásico Мощность трехфазного двигателя	KW (volt400) hp	- -
Dimensioni macchina | Machine sizes Maschine abmessungen | Dimensions machine Medidas de la máquina | Dimensões da máquina Размеры машины (д x ш x в)	cm	L 38,5 P 67,0 H 67,5
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 61,5 P 38,5 H 59,5
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,14
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	60,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	62,0

IMR 15

€ 1.722,00

Peso pasta | Dough weight | Gewicht d. Teiges Poids pâte | Peso de la masa | Peso da massa | Вес теста	kg	12,0
Capacità | Capacity | Fassungsvermogen | Capacitè Capacidad | Capacidade | Емкость	lt	16,0
Impasto ora | Dough/hour | Teig/tende | Pâte/heure Masa por hora | Massa/hora | Тесто / час	kg	48,0
Diametro vasca | Bowl diametre | Wanne Durchmesser Diametre cuve | Diámetro de la artesa | Diâmetro da cuba Диаметр дежи	cm	32,0
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Potenza motore monofase | Single-phase motor power Einphasiger motorleistung Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico | Potência do motor monofásico Мощность однофазного двигателя	KW (volt230) hp	0.75 1,0
Potenza motore trifase | Three-phase motor power Dreiphasiger motorleistung Puissance moteur triphasé Potencia del motor trifásico | Potência do motor trifásico Мощность трехфазного двигателя	KW (volt400) hp	0.75 1,0
Dimensioni macchina | Machine sizes Maschine abmessungen | Dimensions machine Medidas de la máquina | Dimensões da máquina Размеры машины (д x ш x в)	cm	L 38,5 P 67,0 H 72,5
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 75,5 P 44,0 H 83,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,28
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	71,5
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	77,5

ITR 15

€ 1.708,00

OPTIONAL ITR

Seconda velocità | Second speed | Zweite Geschwindigkeit | Deuxième vitesse | Segunda velocidad | Segunda velocidade | Вторая скорость

€ 278,00

IMR 20

€ 1.797,00

ITR 20

€ 1.783,00 *

IMR 30

€ 2.111,00

ITR 30

€ 2.097,00 *

Peso pasta | Dough weight | Gewicht d. Teiges Poids pâte | Peso de la masa | Peso da massa | Вес теста	kg	17,0
Capacità | Capacity | Fassungsvermogen | Capacitè Capacidad | Capacidade | Емкость	lt	22,0
Impasto ora | Dough/hour | Teig/tende | Pâte/heure Masa por hora | Massa/hora | Тесто / час	kg	56,0
Diametro vasca | Bowl diametre | Wanne Durchmesser Diametre cuve | Diámetro de la artesa | Diâmetro da cuba Диаметр дежи	cm	36,0
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Potenza motore monofase | Single-phase motor power Einphasiger motorleistung Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico | Potência do motor monofásico Мощность однофазного двигателя	KW (volt230) hp	0.75 1,0
Potenza motore trifase | Three-phase motor power Dreiphasiger motorleistung Puissance moteur triphasé Potencia del motor trifásico | Potência do motor trifásico Мощность трехфазного двигателя	KW (volt400) hp	0.75 1,0
Dimensioni macchina | Machine sizes Maschine abmessungen | Dimensions machine Medidas de la máquina | Dimensões da máquina Размеры машины (д x ш x в)	cm	L 38,5 P 67,0 H 72,5
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 75,5 P 44,0 H 83,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,28
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	73,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	80,0

Peso pasta | Dough weight | Gewicht d. Teiges Poids pâte | Peso de la masa | Peso da massa | Вес теста	kg	25,0
Capacità | Capacity | Fassungsvermogen | Capacitè Capacidad | Capacidade | Емкость	lt	32,0
Impasto ora | Dough/hour | Teig/tende | Pâte/heure Masa por hora | Massa/hora | Тесто / час	kg	88,0
Diametro vasca | Bowl diametre | Wanne Durchmesser Diametre cuve | Diámetro de la artesa | Diâmetro da cuba Диаметр дежи	cm	40,0
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Potenza motore monofase | Single-phase motor power Einphasiger motorleistung Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico | Potência do motor monofásico Мощность однофазного двигателя	KW (volt230) hp	1,1 1,5
Potenza motore trifase | Three-phase motor power Dreiphasiger motorleistung Puissance moteur triphasé Potencia del motor trifásico | Potência do motor trifásico Мощность трехфазного двигателя	KW (volt400) hp	1,1 1,5
Dimensioni macchina | Machine sizes Maschine abmessungen | Dimensions machine Medidas de la máquina | Dimensões da máquina Размеры машины (д x ш x в)	cm	L 42,4 P 73,5 H 80,5
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 77,5 P 49,5 H 90,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,34
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	94,6
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	103,0

* **OPTIONAL ITR**
Seconda velocità | Second speed | Zweite Geschwindigkeit | Deuxième vitesse |
Segunda velocidad | Segunda velocidade | Вторая скорость

€ 278,00

IMR 40

€ 2.222,00

ITR 40

€ 2.210,00 *

IMR 50

€ 2.315,00

ITR 50

€ 2.300,00 *

Peso pasta | Dough weight | Gewicht d. Teiges Poids pâte | Peso de la masa | Peso da massa | Вес теста	kg	35,0
Capacità | Capacity | Fassungsvermogen | Capacitè Capacidad | Capacidade | Емкость	lt	41,0
Impasto ora | Dough/hour | Teig/tende | Pâte/heure Masa por hora | Massa/hora | Тесто / час	kg	102,0
Diametro vasca | Bowl diametre | Wanne Durchmesser Diametre cuve | Diámetro de la artesa | Diâmetro da cuba Диаметр дежи	cm	45,0
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Potenza motore monofase | Single-phase motor power Einphasiger motorleistung Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico | Potência do motor monofásico Мощность однофазного двигателя	KW (volt230) hp	1,1 1,5
Potenza motore trifase | Three-phase motor power Dreiphasiger motorleistung Puissance moteur triphasé Potencia del motor trifásico | Potência do motor trifásico Мощность трехфазного двигателя	KW (volt400) hp	1,1 1,5
Dimensioni macchina | Machine sizes Maschine abmessungen | Dimensions machine Medidas de la máquina | Dimensões da máquina Размеры машины (д x ш x в)	cm	L 48,0 P 80,5 H 82,5
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 84,0 P 55,0 H 95,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,44
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	105,4
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	116,0

Peso pasta | Dough weight | Gewicht d. Teiges Poids pâte | Peso de la masa | Peso da massa | Вес теста	kg	42,0
Capacità | Capacity | Fassungsvermogen | Capacitè Capacidad | Capacidade | Емкость	lt	48,0
Impasto ora | Dough/hour | Teig/tende | Pâte/heure Masa por hora | Massa/hora | Тесто / час	kg	128,0
Diametro vasca | Bowl diametre | Wanne Durchmesser Diametre cuve | Diámetro de la artesa | Diâmetro da cuba Диаметр дежи	cm	45,0
Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt	230 | 400
Potenza motore monofase | Single-phase motor power Einphasiger motorleistung Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico | Potência do motor monofásico Мощность однофазного двигателя	KW (volt230) hp	1,5 2,0
Potenza motore trifase | Three-phase motor power Dreiphasiger motorleistung Puissance moteur triphasé Potencia del motor trifásico | Potência do motor trifásico Мощность трехфазного двигателя	KW (volt400) hp	1,5 2,0
Dimensioni macchina | Machine sizes Maschine abmessungen | Dimensions machine Medidas de la máquina | Dimensões da máquina Размеры машины (д x ш x в)	cm	L 48,0 P 80,5 H 82,5
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 84,0 P 55,0 H 95,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,44
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	107,4
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	118,0

Formatrice

Azionamento meccanico

Pizza press | Mechanical drive
Pizza pressen | Mechanischer Antrieb
Presse à pizza | Actionnement mécanique
Formadora | Avance mecánico
Prensa | Avanço mecânico
Формовочная машина | Механический привод

La Pressa è un apparecchio ideale per formatura rapida di dischi per la pizza. Permette in un modo estremamente semplice ed efficace di agevolare la produzione di pizze in grandi qualità e con elevato ritmo produttivo, risparmiando tempo e manodopera specializzata. La macchina permette di performare dischi di pasta per pizze con diametro da 33 cm (mod. PRESSA 33) o da 45 cm (mod. PRESSA 45), senza rinunciare al caratteristico bordo, che si produce grazie alla particolare conformazione dei piatti realizzati in acciaio inox AISI 304. Un dispositivo di agevole impiego, inoltre, consente di variare lo spessore della pasta a seconda delle più svariate esigenze.

Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

The Pizza Press is an ideal machine for forming of pizza dough discs. It facilitates the preparation of big quantity of pizza and it becomes very simple and efficient, having high production rhythm and saving time and skilled labour. This machine allows to form dough's discs for pizza of 33cm diameter (mod. PRESSA 33) or for 45cm of diameter (mod. PRESSA 45), creating traditional rim around the pizza, due to the particular shape of the squeezing bottom plate made of stainless steel AISI 304. Adjusting handle allows to change the thickness of the dough.

The manufacturer reserves the right of implementing of any constructional modification without any notice.

Pizzapresse wurde entwickelt, um die Pizzaboden schneller und gleichmäßiger zu erreichen. Shnelligkeit, Bedienungseinfachheit und Sicherheit machen Pizzaform zu einem Helfer, auf den eine Pzzeria in den Stoßzeiten und beim Mangel von Fachkräften nicht verzichten kann. Für Mod.PRESSA 33 ist ein max. Durchmesser von 33 cm, für Mod. PRESSA 45 von 45 cm erhältlich mit perfekte Gleichmäßigkeit von Form und Stärke der Teifscheibe, ohne dabei auf den traditionellen Rand varzichten zu müssen, der dank der speziellen Pressteller aus Edelstahl AISI 304. Ein Gerät für einfache Bedienung gibt die Möglichkeit zur einfachen Änderung der Stärke der Teigscheiben.

Der Hersteller behält sich vor, jede Bauveränderung ohne Vorankün-digung vorzunehmen.

La Presse à Pizza est une machine idéale pour le façonnage des disques à pizza. Elle permets dans une façon extrêmement simple et efficace de faciliter la préparation des grandes quantité de pizza, avec économie de temps et surtout sans nécessité de aucun personnel spécialisé. Cette machine permette à former la pâte à pizza de diamètre de 33cm (mod. PRESSA 33) ou de 45 cm (mod. PRESSA 45), avec un bord caractéristique, qui se forme grâce à la particulière conformation des plats réalisés en acier inoxydable AISI304. Il est possible varier l' épaisseur de la pâte selon les exigences variées, grâce au dispositif d'utilisation facile.

Le constructeur se réserve le droit des modifications sans aucun préavis.

La Prensa es un equipo ideal para la formación rápida de discos para pizza. Facilita de manera sumamente sencilla y eficaz la producción de pizzas en grandes cantidades y con alto ritmo productivo, ahorrando tiempo y mano de obra especializada. La máquina permite preformar discos de masa para pizzas con diámetro de 33 cm (mod. PRESS 33) o de 45 cm (mod. PRESS 45), sin renunciar al característico borde, producido gracias a la particular conformación de los platos fabricados en acero inoxidable AISI 304. Además, un dispositivo de fácil uso permite variar el grosor de la masa ajustándose a las más variadas necesidades.

El fabricante se reserva el derecho de realizar cualquier modificación constructiva sin previo aviso.

A Prensa é o aparelho ideal para dar forma aos discos para pizza rapidamente. Permite de modo extremamente simples e eficaz facilitar a produção de grandes quantidades de pizza com elevado ritmo de produção, poupando tempo e sobretudo mão-de-obra especializada. A máquina permite formar discos de massa para pizzas com um diâmetro de 33 cm (mod. PRENSA 33) ou de 45 cm (mod. PRENSA 45), sem abdicar do bordo característico, que se produz graças à especial conformação dos pratos de aço inoxidável AISI 304. Além disso, um componente de fácil utilização permite variar a espessura da massa, consoante as mais variadas exigências.

O fabricante reserva-se o direito de realizar qualquer alteração de fabrico sem aviso prévio.

Пресс — идеальная машина для быстрой формовки круглой тестовой основы для пиццы. Дает возможность легко и эффективно ускорить процесс приготовление пицц в больших количествах и в ускоренном производственном темпе, экономя время и ручной труд. Машина позволяет формовать круглую тестовую основу для пицц диаметром 33 см (мод. PRESS A 33) или 45 см (мод. PRESS A 45), сохраняя характерный край, который создается благодаря особой форме блюд, изготовленных из нержавеющей стали AISI 304. Еще одно легкое в использовании устройство дает возможность изменять толщину слоя теста для удовлетворения самых различных требований.

Производитель оставляет за собой право вносить любые изменения в конструкцию без предварительного уведомления.

PRESSA 33 (33)

€ 4.167,00

Peso pasta | Dough weight | Gewicht d. Teiges Poids pâte | Peso de la masa | Peso da massa | Вес теста	gr	100 | 270
Diametro piatto inox | Stainless steel plate diameter Rostfreier Stahlschüssel Durchmesser | Diamètre plat en acier inoxydable | Diámetro del plato inox | Diâmetro do prato inox | Диаметр блюда из нержавеющей стали	cm	33
Potenza | Power | Leistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	3,6
Dimensioni macchina | Machine sizes Maschine abmessungen | Dimensions machine Medidas de la máquina | Dimensões da máquina Размеры машины (д x ш x в)	cm	L 56,0 P 43,0 H 75,0
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 60,0 P 52,0 H 90,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,28
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	100,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	105,0

PRESSA 45 (45)

€ 5.278,00

Peso pasta | Dough weight | Gewicht d. Teiges Poids pâte | Peso de la masa | Peso da massa | Вес теста	gr	100 | 500
Diametro piatto inox | Stainless steel plate diameter Rostfreier Stahlschüssel Durchmesser | Diamètre plat en acier inoxydable | Diámetro del plato inox | Diâmetro do prato inox | Диаметр блюда из нержавеющей стали	cm	45
Potenza | Power | Leistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	5,6
Dimensioni macchina | Machine sizes Maschine abmessungen | Dimensions machine Medidas de la máquina | Dimensões da máquina Размеры машины (д x ш x в)	cm	L 67,0 P 55,0 H 86,0
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 65,0 P 70,0 H 90,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,4
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	130,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	135,0

(33) Pizza 33 cm | 33 cm pizza | Pizza 33 cm | Pizza 33 cm | Pizza 33 cm | Pizza 33 cm | Пицца 33 см

(45) Pizza 45 cm | 45 cm pizza | Pizza 45 cm | Pizza 45 cm | Pizza 45 cm | Pizza 45 cm | Пицца 45 см

Tagliaverdura

Rivestimento in acciaio inox, copertura in alluminio

Vegetable cutter | Stainless steel body, aluminium cover
Gemüseschneider | Verkleidung aus Edelstahl, Abdeckung aus Aluminium
Coupe légumes | Corps en acier inoxydable, dessus en aluminium
Cortadora de verdura | Revestimiento de acero inoxidable, cubierta de aluminio
Cortador de legumes | Corpo em aço inoxidável, cobertura em alumínio
Овощерезка | Корпус из нержавеющей стали, крышка из алюминия

Il Tagliaverdura TVM è ideale per mense, ristoranti e pizzerie. La macchina è in grado di affettare, grattuggiare, cubettare, fare bastoncini, sfilacciare. Cambiando semplicemente il disco è possibile ottenere più di 60 tipi di taglio specializzato.
A seconda del tipo di taglio è possibile ottenere da Kg 100 per ora fino a Kg 350-400 per ora.
Costruiti secondo la norma EN 1678.

The Vegetable Cutter is an ideal machine for catering, Kitchens, restaurants and pizzerias. The machine can slice, grate, cube, shred and make matchsticks. Simply changing the disk allows for more than 60 different types of cut. It is possible to obtain production of 100 Kg per hour up to 350-400 Kg per hour, depending on the type of cut. Manufacturer according to EN 1678 they can be completely dismantled for easy cleaning.

Der Gemüseschneider TVM ist ideal für Mensen, Restaurants und Pizzerias. Die Maschine kann das Schneidgut in Scheiben, Würfel oder Stifte schneiden, reiben oder zerfasern. Durch einfaches Austauschen der Scheibe ermöglicht das Gerät mehr als 60 verschiedene, spezielle Schnittarten. Je nach Schnittart können 100 kg bis 350-400 kg pro Stunde geschnitten werden. Gebaut gemäß der Norm EN 1678.

Le Coupe légumes TVM est une machine idéale pour cuisines de restaurants, hotels et pizzerias. L'appareil peut trancher, raper, faire des cubes, faire des batons, effiler. En changeant simplement le disque on peut obtenir 60 types de coupes différentes pour dimensions et formes. Selon la coupe on peut obtenir de Kg 100 par heure jusqu'à 350-400 Kg par heure. Construits suivant la norme EN 1678.

La Cortadora de verdura TVM es ideal para grandes cocinas, restaurantes y pizzerias. La màquina està preparada para cortar en fetas, rallar, cortar cubitos, bastoncitos y deshilachar. Cambiando simplemente el disco es posible obtener màs de 60 tipos de cortes diversos. Segùn tipo de corte es posible obtener de 100 Kg por hora hasta 350-400 Kg por hora. Construidas segùn norma EN 1678.

O Cortador de legumes TVM é ideal para cantinas, restaurantes e pizzerias. A máquina é capaz de fatiar, ralar, cortar em cubinhos, pauzinhos, retalhar. Mudando simplesmente o disco é possível obter mais de 60 tipos de cortes especializados. Consoante o tipo de corte é possível obter de 100 Kg por hora até 350-400 Kg por hora. Fabricado em conformidade com a norma EN 1678.

Овощерезка TVM — это идеальное решение для столовых, ресторанов и учреждений средних размеров. Машина способна выполнять нарезку ломтиками, кубиками, соломкой, тереть на терке и шинковать. При помощи простой замены диска можно осуществить более 60 видов особой нарезки. В зависимости от модели машины можно нарезать от 100 до 350-400 кг продуктов за один час. Оборудование изготовлено в соответствии со стандартом EN 1678.

TVM

€ 1.056,00

Potenza | Power | Leistung | Puissance Potencia | Potência | мощность	KW	0,55
Dimensioni macchina | Machine sizes Maschine abmessungen | Dimensions machine Medidas de la máquina | Dimensões da máquina Размеры машины (д x ш x в)	cm	L 26,1 P 60,4 H 52,2
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 26,0 P 61,0 H 41,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,28
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	24,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	25,0

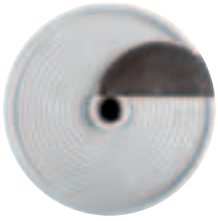
Accessori tagliaverdura

Accessories vegetable cutters | Zubehore gemüseschneider |
Accessoires coupe légumes | Accesorios para cortadora de verdura |
Acessórios para cortador de legumes | Аксессуары для овощерезок

E1 | E2 | E3 | E4 | E6 | E8 | E10 | E14

€ 85,00

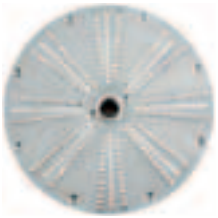
Rondelle sottili | Slim wheels | Dünne Unterlegscheiben | Rondelles fines |
Rodajas finas | Rodelas finas | Тонкие кольца



E5

€ 85,00

Rondelle medie | Medium wheels | Mittlere Unterlegscheiben | Rondelles moyennes |
Rodajas medianas | Rodelas médias | Средние кольца



Z2 | Z3 | Z4 | Z7

€ 93,00

Sfilaccio | Strings | Stücke | Chiffonnade | Chiffonade | Fios | Соломка

H2,5 | H4 | H6 | H8 | H10

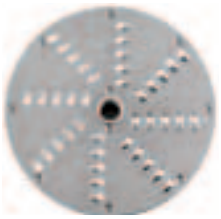
€ 121,00

Julienne | Julienne strips | Julienne | Julienne | Juliana | Julienne | Жюльен

D8x8 | D10x10 | D12x12 | D16x16 | D20x20

€ 148,00

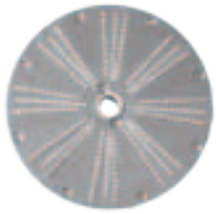
Cubetti | Cubes | Würfel | Petits cubes | Dados | Cubos | Кубики



PZ7

€ 127,00

Sfilacci mozzarella e formaggio | Mozzarella and cheese strings | Mozzarella- und Käse-Stücke | Chiffonnade mozzarella et fromage | Mozzarella y queso en chiffonade | Fios de mozarela e queijo | Натертая соломкой моцарелла и сыр



V

€ 93,00

Grattugia formaggio e pane | Cheese and bread gratings | Geriebener Käse und geriebenes Brot | Râpe fromage et pain | Queso y pan rallados | Queijo e pão ralado | Мелко натертый сыр и хлеб

B6 | B8 | B10

€ 127,00

Bastoncini | Sticks | Stäbchen | Bâtonnets | Bastones | Palitos | Палочки

HIGH OR LOW EJECTOR PLASTIC DISC

€ 43,00

Espulsore | Ejector | Auswerfer | Expulseur | Expulsor | Ejetor | Выталкиватель

Porzionatrice e Arrotondatrice

Divider and rounder
Portionierer und Abrunder
Diviseuse et bouleuse
Porcionadora y redondeadora
Divisora e arredondadora
Делитель и округлитель

Questa macchina professionale consente la porzionatura e l'arrotondamento delle pagnotte di pasta per pizza. Particolarmente indicata per le pizzerie che operano con fermentazione della pasta a frigorifero, lo strumento è di dimensioni contenute e pertanto ideale per i laboratori artigianali e per le pizzerie. È possibile introdurre sino a 30 – 35 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 1200 palline per ora!

This professional machine enables the division and rounding of dough loaves to make pizza. It is specifically designed for pizzerias which work with dough which has been fermented in the fridge; the tool with its compact size is also ideal for handicraft enterprises and pizzerias. It is possible to insert up to 30-35 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. Hourly production can oversee up to 1,200 small balls!

Esta máquina profesional permite dividir y redondear los bollos de masa para pizza. Este equipo, especialmente indicado para las pizzerías que trabajan con masa leudada en frigorífico, tiene un tamaño reducido, por lo que resulta perfecto para los talleres culinarios artesanales y para las pizzerías. Se pueden introducir hasta 30 – 35 Kg de masa, sin leudar, por lo se pueden elegir el cono y el caracol más adecuados para el peso deseado: de esta manera se obtienen porciones bien dosificadas y redondeadas, listas para el leudado. ¡La productividad horaria puede ser de hasta 1.200 bollos por hora!

Diese professionelle Maschine ermöglicht das Portionieren und Abrunden von Pizzateig-Laiben. Besonders gut für Pizzerien, die mit der Gärung des Teigs aus dem Kühlschrank arbeiten, ein Instrument mit angemessener Größe und besonders ideal für handwerkliche Labore und für Pizzerien. Es ist möglich bis zu 30 - 35 Kg nicht gegärten Teig einzuschieben und es ist möglich den geeignetsten Kegel und die geeignetste Glocke je nach gewünschtem Gewicht auszuwählen: So werden gut dosierte und abgerundete Portionen erhalten, die zum Gären bereit sind. Die Stunden-Produktivität kann bis zu 1200 Kugeln pro Stunden erreichen!

Esta máquina profissional permite dividir em porções e arredondar as bolas de massa para a pizza. Especialmente indicada para as pizzarias que trabalham com fermentação da massa no frigorífico, o equipamento é de tamanho reduzido e, por isso, é ideal para as empresas artesanais e para as pizzarias. É possível colocar até 30 – 35 Kg de massa, não fermentada, por isso é possível escolher o cone e a campânula mais adequada para o peso desejado: desta forma obtêm-se porções bem doseadas e arredondadas, prontas para a fermentação. A produtividade horária pode ser de até 1200 bolas por hora!

Cette machine professionnelle permet de diviser et d'arrondir les boules de pâte pour pizza. Particulièrement indiquée pour les pizzerias qui opèrent avec fermentation de la pâte dans le réfrigérateur, l'instrument est de dimensions contenues et par conséquent idéal pour les laboratoires artisanaux et pour les pizzerias. Il est possible d'introduire jusqu'à 30 – 35 Kg de pâte, non levée, et il est par conséquent possible de choisir le cône et l'escargot le plus adapté au poids souhaité : de cette manière, on obtient des portions bien dosées et arrondies, prêtes pour le levage. La productivité peut arriver jusqu'à 1200 boules par heure !

Данная профессиональная машина предназначена для деления и округления круглых тестовых заготовок для пиццы. Применяется в первую очередь в пиццериях, выполняющих закваску теста в холодильнике. Благодаря малым размерам устройство идеально подходит для ремесленных пекарен и пиццерий. Вместимость составляет 30 - 35 кг не поднявшегося теста, в зависимости от веса можно подобрать необходимый конус и колпак: это улучшает дозировку и округление порций, готовых к брожению. Производительность может достигать 1200 круглых заготовок в час!

PF PO-AR

€ 15.412,00

Capacità | Capacity | Fassungsvermogen | Capacitè Capacidad | Capacidade | Емкость	kg	30,0
Potenza motore | Motor power | Motorleistung Puissance moteur | Potencia del motor Potência do motor | Мощность двигателя	KW (volt400)	0,84 3N
Dimensioni macchina | Machine sizes Maschine abmessungen | Dimensions machine Medidas de la máquina | Dimensões da máquina Размеры машины (д x ш x в)	cm	L 76,5 P 76,5 H 145,0
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 85,0 P 85,0 H 176,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	1,057
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	183,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	234,0

OPTIONAL
Set di 4 ruote (2 con freno) | 4 castors set (2with brakes) | 4 Räder (2 mit Bremsen) |
Ensemble de 4 roues (2 avec freins) | Juego de 4 ruedas (2 con freno) |
Conjunto de 4 rodas (2 com travão) | набор из 4-х колес (2 с тормозом)

€ 356,00

1 cono di serie | 1 cone included | 1 serienmäßiger Kegel | 1 cône de série | 1 cono de serie | 1 cone de série | 1 конус включен в серийную комплектацию

1 campana di serie | 1 bell included | 1 serienmäßige Glocke | 1 escargot de série | 1 caracol de serie | 1 campânula de série | 1 колпак включен в серийную комплектацию

PF POR

€ 10.296,00

Capacità | Capacity | Fassungsvermogen | Capacitè Capacidad | Capacidade | Емкость	kg	30,0
Potenza motore | Motor power | Motorleistung Puissance moteur | Potencia del motor Potência do motor | Мощность двигателя	KW (volt400)	0.47 3N
Dimensioni macchina | Machine sizes Maschine abmessungen | Dimensions machine Medidas de la máquina | Dimensões da máquina Размеры машины (д x ш x в)	cm	L 47,5 P 76,5 H 50,0
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 85,0 P 56,0 H 73,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,357
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	81,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	92,0

PF ARR

€ 4.256,00

Capacità | Capacity | Fassungsvermogen | Capacitè Capacidad | Capacidade | Емкость	kg	30,0
Potenza motore | Motor power | Motorleistung Puissance moteur | Potencia del motor Potência do motor | Мощность двигателя	KW (volt400)	0.37 3N
Dimensioni macchina | Machine sizes Maschine abmessungen | Dimensions machine Medidas de la máquina | Dimensões da máquina Размеры машины (д x ш x в)	cm	L 57,0 P 61,0 H 50,0
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 70,0 P 65,0 H 66,0
Volume | Volume | Volumen | Volume Volumen | Volume | Объем	m^3	0,291
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	76,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	85,0

Accessori Porzionatrici e Arrotondatrici

Accessories Dough dividers and Rounders | Zubehore Portionierer und Abrunder |
Accessoires Diviseuses et Bouleuses | Accesorios para Porcionadoras y Redondeadoras |
Acessórios para Divisoras e Arredondadoras | Аксессуары для делителей и округлителей

Supporto per Porzionatrice inox con piedi

Stainless steel Divider support with feet
Edelstahl-Halter für Portionierer mit Stützfüßen
Support pour Diviseuse inox avec pieds
Soporte para Porcionadora inox con patas
Base para Divisora inox com pés
Подставка для делителя из нержавеющей стали на ножках

PFSU037

€ 541,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 49,0 P 60,0 H 60,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	17,00

Supporto per Arrotondatrice inox con piedi

Stainless steel Rounder support with feet
Edelstahl-Halter für Abrunder mit Stützfüßen
Support pour Bouleuse inox avec pieds
Soporte para Redondeadora inox con patas
Base para Arredondadora inox com pés
Подставка для округлителя из нержавеющей стали на ножках

PFSU107

€ 383,00 *

Dimensioni | Dimensions | Abmessungen Diménsions | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 53,0 P 57,0 H 85,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	20,00

* **OPTIONAL**
Set di 4 ruote | 4 castors set | 4 Räder | Ensemble de 4 roues |
Juego de 4 ruedas | Conjunto de 4 rodas | набор из 4-х колес

€ 170,00

Accessori Porzionatrici e Arrotondatrici

Accessories Dough dividers and Rounders | Zubehore Portionierer und Abrunder | Accessoires Diviseuses et Bouleuses | Accesorios para Porcionadoras y Redondeadoras | Acessórios para Divisoras e Arredondadoras | Аксессуары для делителей и округлителей

Coni per porzionatrice

Divider cones
Kegel für Portionierer
Cônes pour diviseuse
Conos para porcionadora
Cones para divisora
Конусы для делителя

PFAH027R0

€ 214,00

Diametro cono | Cone diameter | Kegeldurchmesser | Diamètre du cône | Diámetro cono | Diâmetro do cone | Диаметр конуса	cm	Ø 3,5
Capacità min./max | Min/max capacity	gr	50 | 70

PFAH021R0

€ 132,00

Diametro cono | Cone diameter | Kegeldurchmesser | Diamètre du cône | Diámetro cono | Diâmetro do cone | Диаметр конуса	cm	Ø 4,0
Capacità min./max | Min/max capacity	gr	60 | 100

PFAH022R0

€ 147,00

Diametro cono | Cone diameter | Kegeldurchmesser | Diamètre du cône | Diámetro cono | Diâmetro do cone | Диаметр конуса	cm	Ø 4,5
Capacità min./max | Min/max capacity	gr	90 | 130

PFAH023R0

€ 147,00

Diametro cono | Cone diameter | Kegeldurchmesser | Diamètre du cône | Diámetro cono | Diâmetro do cone | Диаметр конуса	cm	Ø 5,0
Capacità min./max | Min/max capacity	gr	120 | 160

PFAH024R0

€ 147,00

Diametro cono | Cone diameter | Kegeldurchmesser | Diamètre du cône | Diámetro cono | Diâmetro do cone | Диаметр конуса	cm	Ø 5,5
Capacità min./max | Min/max capacity	gr	150 | 190

PFAH025R0

€ 147,00

Diametro cono | Cone diameter | Kegeldurchmesser | Diamètre du cône | Diámetro cono | Diâmetro do cone | Диаметр конуса	cm	Ø 6,0
Capacità min./max | Min/max capacity	gr	180 | 220

PFAH026R0

€ 150,00

Diametro cono | Cone diameter | Kegeldurchmesser | Diamètre du cône | Diámetro cono | Diâmetro do cone | Диаметр конуса	cm	Ø 6,5
Capacità min./max | Min/max capacity	gr	210 | 250

PFAH044R0

€ 150,00

Diametro cono | Cone diameter | Kegeldurchmesser | Diamètre du cône | Diámetro cono | Diâmetro do cone | Диаметр конуса	cm	Ø 7,0
Capacità min./max | Min/max capacity	gr	240 | 300

Campane per Arrotondatrice

Rounder cones
Glocken für Abrunder
Escargots pour bouleuse
Caracoles para redondeadora
Campânulas para arredondadora
Колпаки для округлителя

PFKA024R0

€ 790,00

Capacità min./max | Min/max capacity	gr	50 | 80

PFKA025R0

€ 790,00

Capacità min./max | Min/max capacity	gr	90 | 130

PFKA026R0

€ 790,00

Capacità min./max | Min/max capacity	gr	140 | 180

PFKA027R0

€ 790,00

Capacità min./max | Min/max capacity	gr	190 | 230

PFKA029R0

€ 790,00

Capacità min./max | Min/max capacity	gr	220 | 260

PFKA028R0

€ 790,00

Capacità min./max | Min/max capacity	gr	260 | 300

Affettatrici

Slicers
Schneidemaschine
Trancheuses
Cortadora de fiambres
Fatiador
Слайсер

La composizione delle affettatrici Prismafood è interamente in alluminio. I motori potenti e ventilati, le lame professionali e temperate, i carrelli scorrevoli su cuscinetti a sfera stagni e su bronzine autolubrificanti, assicurano un taglio professionale e sicurezza e semplicità nell'uso della macchina. Tutte le affettatrici sono certificate da enti specifici che ne attestano la qualità ma soprattutto la sicurezza, sia delle stesse che dei singoli componenti.

The composition of Prismaood slicers is completely in aluminium. The powerful and ventilated engines, the professional and tempered blades and the carriage which slides on proof ball bearings and self - lubricating bushings, all assure a professional cut and safety and ease of use and maintenance of the machine. All our slicers are certified by specific bodies which attest their quality but above all the safety, both of the machine and of the single components.

La composiciòn de las cortadoras de fiambres Prismafood es totalmente de aluminio. Los motores potentes y ventilados, las chuchillas profesionales y tepladas, el carros deslizables sobre cojinetes de bolas herméticos y bujes con autolubrificaciòn, aseguran un corte verdaderamente profesional y seguridad y semplicidad en el uso de la màquina. Todas las cortadoras de fiambres son certificadas por entitades especìficas que certifican la calidad y la seguridad de la màquina y de los componentes.

Die Prismafood-Schneidemaschinen bestehen komplett aus Aluminium. Die leistungsstarken und gelüfteten Motoren, die professionellen, gehärteten Messer, die Hebewagen auf Kugellagern und selbstschmierenden Bronzebuchsen garantieren einen Schnitt voller Professionalität, Sicherheit und Leichtigkeit beim Maschinengebrauch. Alle Schneidemaschinen sind von spezifischen Stellen zertifiziert, das Qualität und besonders die Sicherheit der Maschinen selbst und der einzelnen Komponenten aufweist.

A composição dos fatiadores Prismafood é totalmente em alumínio. Os motores potentes e ventilados, as lâminas profissionais e temperadas, os carros deslizantes sobre rolamentos de esferas herméticos e sobre chumaceiras autolubrificantes, garantem um corte profissional e segurança e simplicidade na utilização da máquina. Todos os fatiadores são certificados por entidades específicas que certificam a qualidade, mas acima de tudo a segurança, quer das mesmas, quer dos componentes individuais.

La composition des trancheuses est toute en aluminium. Les moteurs puissants et aérés, les lames professionnelles et trempées, le chariot glissant sur coussinets en bronze autolubrifiant assurent une coupe vraiment professionelle et simplicité dans l'usage de l'appareil. Les trancheuses sont toutes certifiées par des organismes spécifiques qui certifient la qualité, mais surtout les signes de sécurité, des machines et composants.

Ломтерезки Prismafood полностью сделаны из алюминия. Мощные двигатели с охлаждением, профессиональные заточенные ножи, каретки, перемещающиеся на шариковых подшипниках с уплотнением и самосмазывающихся вкладышах, обеспечивают профессиональную резку, а также надежность и простоту при эксплуатации машины. Все ломтерезки прошли сертификацию компетентными органами, как в отношении качества, так и надежности каждого компонента и конструкции в целом.

PL 22 GA

€ 611,00

Diametro lama | Blade diameter | Durchmesser Klinge Diamètre de la lame | Diámetro cuchilla Diâmetro da lâmina | Диаметр лезвия	cm	22,0
Potenza motore | Motor power | Motorleistung Potencia del motor | Potência do motor | Мощность двигателя	W	140
Capacità di taglio | Cutting capacity | Capacidad de corte Capacité de coupe | Capacidad de corte | Capacidade de corte | Режущая способность	cm	23,0 x 16,5
Corsa carrello | Carriage travel | Carrea del carro Parcours du chariot | Carrera del carro | Percurso do carro | Ход каретки	cm	25,5
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 48,0 P 53,0 H 39,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	13,0

PL 25 GA

€ 694,00

Diametro lama | Blade diameter | Durchmesser Klinge Diamètre de la lame | Diámetro cuchilla Diâmetro da lâmina | Диаметр лезвия	cm	25,0
Potenza motore | Motor power | Motorleistung Potencia del motor | Potência do motor | Мощность двигателя	W	140
Capacità di taglio | Cutting capacity | Capacidad de corte Capacité de coupe | Capacidad de corte | Capacidade de corte | Режущая способность	cm	23,0 x 18,5
Corsa carrello | Carriage travel | Carrea del carro Parcours du chariot | Carrera del carro | Percurso do carro | Ход каретки	cm	25,5
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 48,0 P 53,0 H 39,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	14,0

PL 275 GA

€ 806,00

Diametro lama | Blade diameter | Durchmesser Klinge Diamètre de la lame | Diámetro cuchilla Diâmetro da lâmina | Диаметр лезвия	cm	27,5
Potenza motore | Motor power | Motorleistung Potencia del motor | Potência do motor | Мощность двигателя	W	150
Capacità di taglio | Cutting capacity | Capacidad de corte Capacité de coupe | Capacidad de corte | Capacidade de corte | Режущая способность	cm	23,0 x 19,0
Corsa carrello | Carriage travel | Carrea del carro Parcours du chariot | Carrera del carro | Percurso do carro | Ход каретки	cm	25,5
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 49,0 P 55,0 H 45,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	16,5

PL 300 AL

€ 1.139,00

Diametro lama | Blade diameter | Durchmesser Klinge Diamètre de la lame | Diámetro cuchilla Diâmetro da lâmina | Диаметр лезвия	cm	30,0
Potenza motore | Motor power | Motorleistung Potencia del motor | Potência do motor | Мощность двигателя	W	230
Capacità di taglio | Cutting capacity | Capacidad de corte Capacité de coupe | Capacidad de corte | Capacidade de corte | Режущая способность	cm	24,5 x 22,0
Corsa carrello | Carriage travel | Carrea del carro Parcours du chariot | Carrera del carro | Percurso do carro | Ход каретки	cm	27,0
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 53,0 P 63,0 H 48,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	24,0

PVD 300 S

€ 1.806,00

Diametro lama | Blade diameter | Durchmesser Klinge Diamètre de la lame | Diámetro cuchilla Diâmetro da lâmina | Диаметр лезвия	cm	30,0
Potenza motore | Motor power | Motorleistung Potencia del motor | Potência do motor | Мощность двигателя	W	230
Capacità di taglio | Cutting capacity | Capacidad de corte Capacité de coupe | Capacidad de corte | Capacidade de corte | Режущая способность	cm	28,0 x 22,0
Corsa carrello | Carriage travel | Carrea del carro Parcours du chariot | Carrera del carro | Percurso do carro | Ход каретки	cm	31,0
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 75,5 P 66,0 H 62,0
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	36,0

PD 350 A

€ 2.181,00

Diametro lama | Blade diameter | Durchmesser Klinge Diamètre de la lame | Diámetro cuchilla Diâmetro da lâmina | Диаметр лезвия	cm	35,0
Potenza motore | Motor power | Motorleistung Potencia del motor | Potência do motor | Мощность двигателя	W	300
Capacità di taglio | Cutting capacity | Capacidad de corte Capacité de coupe | Capacidad de corte | Capacidade de corte | Режущая способность	cm	29,0 x 25,5
Corsa carrello | Carriage travel | Carrea del carro Parcours du chariot | Carrera del carro | Percurso do carro | Ход каретки	cm	31,0
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 57,0 P 47,0 H 51,5
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	36,0

Macchine per la preparazione del riso

Machines for rice preparation
Reiskocher
Machines pour la préparation du riz
Máquinas para la preparaciòn de arroz
Máquinas para preparar arroz
Рисоварки

made in Italy

THINK QUALITY!

Prismafood propone una innovativa serie di strumenti dedicati alla preparazione del riso secondo la ricetta tradizionale giapponese. Un'attenta progettazione unita alla passione per i preparati più richiesti della cucina giapponese hanno consentito la realizzazione di strumenti in grado di soddisfare ogni esigenza, anche in termini di convenienza. Di semplice utilizzo, i modelli proposti hanno tutta la versatilità e la qualità richiesta da un mercato in forte espansione.

Prismafood offers an innovative series of tools dedicated to rice preparation according to traditional Japanese recipes. An accurate design united with a passion for the most sought-after preparations of Japanese cuisine led to the creation of tools able to satisfy all requirements, even in terms of convenience. Easy to use, the models offered possess all the versatility and quality requested by a strongly expanding market.

Prismafood propose une innovante série d'instruments dédiés à la préparation du riz selon la recette traditionnelle japonaise. Une conception attentive unie à la passion pour les préparations les plus requises de la cuisine japonaise ont permis la réalisation d'instruments en mesure de satisfaire chaque exigence, même en terme de profit. Simple à utiliser, les modèles proposés ont toute la versatilité et la qualité d'un marché en forte expansion.

A Prismafood propõe uma inovadora série de ferramentas dedicadas à preparação do arroz, de acordo com a receita tradicional japonesa. Um design cuidado combinado com uma paixão pelos preparados mais populares da cozinha japonesa permitiram a criação de ferramentas capazes de satisfazer qualquer necessidade, mesmo em termos de conveniência. Fáceis de usar, os modelos propostos têm toda a versatilidade e qualidade exigidas por um mercado em rápida expansão.

Prismafood bietet eine innovative Reihe von Instrumenten zur Vorbereitung von Reis gemäß dem traditionellen japanischen Rezept. Eine sorgfältige Planung auf der Grundlage der Leidenschaft für die gefragtesten Speisen der japanischen Küche hat zur Umsetzung von erschwinglichen Instrumenten geführt, die jeden Anspruch erfüllen. Die angebotenen Modelle bieten einen einfachen Gebrauch und die gesamte Vielfalt und die auf dem stark expandierenden Markt geforderte Qualität.

Prismafood ofrece una innovadora serie de equipos dedicados a la preparación del arroz siguiendo la receta tradicional japonesa. Un atento diseño, unido a la pasión por los preparados más utilizados en la gastronomía japonesa, han permitido crear una serie de equipos capaces de dar respuesta a cualquier necesidad, incluso en lo que a conveniencia se refiere. Los modelos propuestos resultan sencillos de utilizar y ofrecen toda la versatilidad y calidad que requiere un mercado en fuerte expansión.

Prismafood предлагает инновационную серию инструментов для приготовления риса по традиционным японским рецептам. Тщательное проектирование и увлечение самыми популярными блюдами японской кухни легли в основу инструментов, способных удовлетворить любые требования, в том числе и в плане рентабельности. Ассортимент моделей отличается простотой эксплуатации, универсальностью и качеством, отвечающим быстрорастущим потребностям рынка.

Iniziare
da un riso perfetto

Starting with perfect rice
Mit einem perfekten Reis beginnen
Commencer par un riz parfait
Se empieza por un arroz perfecto
Começar por um arroz perfeito
Прежде всего - превосходный рис

Il riso è l'ingrediente base della cucina giapponese. Per la preparazione del sushi nelle ricette più richieste, come il nigiri sushi o il maki sushi, il riso deve avere un colore bianco brillante, una particolare consistenza e deve risultare colloso. Prismafood propone tre apparecchiature per raggiungere questo risultato, anche in soluzione integrata a colonna per offrire una qualità costante nel tempo utilizzando il minor spazio: Okami il forno, Kuma il mixer e Tora la colonna

Rice is the staple ingredient in Japanese cooking. To prepare the most popular sushi dishes, such as nigiri sushi or maki sushi, the rice must be cooked according to the traditional Japanese procedure. It is presently possible to reproduce this recipe using specialist machines which work the rice as it was done in the past by hand. Prismafood offers three appliances to achieve such a result, even as a built-in column solution to offer constant quality over time whilst occupying as little space as possible: Okami the oven, Zo the rice washer and Kuma the mixer or the complete solution, TORA the column.

Le riz est l'ingrédient de base de la cuisine japonaise. Pour la préparation du sushi dans les recettes les plus requises, comme le nigiri sushi ou le maki sushi, le riz doit être cuit en suivant la procédure traditionnelle nipponne. Aujourd'hui, il est possible de reproduire cette recette avec des machines spéciales qui le travaillent comme autrefois à la main. Prismafood propose trois appareils pour atteindre ce résultat, même avec une solution intégrée avec colonne pour offrir une qualité constante dans le temps tout en utilisant moins d'espace : Okami le four, Zo l'appareil pour laver le riz et Kuma le mixer ou la solution complète TORA la colonne.

O arroz é o ingrediente base da cozinha japonesa. Para preparar o sushi nas receitas mais populares, como o nigiri sushi ou o maki sushi, o arroz tem de ser cozido seguindo o processo tradicional japonês. Atualmente, é possível reproduzir esta receita com máquinas especiais que o trabalham como se fazia antigamente à mão. A Prismafood dispõe de três equipamentos para obter este resultado, também em solução integrada em coluna para oferecer uma qualidade constante ao longo do tempo, utilizando o menor espaço: Okami o forno, Zo o lavador de arroz e Kuma o misturador ou a solução completa TORA, a coluna.

Der Reis ist die Grundzutat der japanischen Küche. Zur Vorbereitung von Sushi nach den gefragtesten Rezepten, wie Nigiri Sushi oder Maki Sushi muss der Reis nach dem traditionellen japanischen Vorgang gegart werden. Heute ist es möglich, dieses Rezept mit speziellen Maschinen herzustellen, die so arbeiten, wie einst mit der Hand gearbeitet wurde. Prismafood bietet drei Geräte für diese Ansprüche und auch eine integrierte Lösung als Aufbau, um eine konstante Qualität auf geringsten Raum zu bieten: Okami - der Ofen, Zo - der Reiswascher und Kuma - der Mixer oder die komplette Aufbaulösung TORA.

El arroz es el ingrediente básico de la cocina japonesa. Para preparar las recetas de sushi de mayor éxito, como el nigiri sushi o el maki sushi, el arroz debe cocinarse siguiendo el procedimiento tradicional nipón. Hoy en día es posible reproducir esta receta con máquinas especiales que lo procesan tal y como se hacía a mano en el pasado. Prismafood ofrece tres equipos para lograr este resultado, incluso en versión integrada en columna para garantizar una calidad constante en el tiempo ocupando el menor espacio posible: El horno Okami, el lava-arroz Zo y el mezclador Kuma o la versión completa TORA en columna.

Рис - базовый ингредиент кухни Японии. Самые популярные рецепты суши (например, нигиридзуси или макидзуси) требуют варки риса традиционным японским способом. Сегодня специальные машины позволяют приготовить эти блюда так, как раньше они готовились вручную. Для получения такого результата Prismafood предлагает три устройства, в том числе и комплект в виде стойки, что позволяет обеспечить неизменное качество на минимальном пространстве: печь Okami, машина для промывки риса Zo и миксер Kuma, либо комплексное решение в виде стойки TORA.

Una preparazione del riso a regola d’arte

Correct rice preparation | Den Reis fachgerecht vorbereiten | Une préparation du rix selon les règles de l’art | Un arroz preparado a la perfección | A preparação profissional do arroz | Приготовление риса по всем правилам

PORZIONARE IL RISO

Il forno Okami può cucinare da 2,50 Kg fino a 6,00 kg di riso in un’unica soluzione.

PORTION THE RICE
The Okami oven, as a single solution, can cook from 2.50 kg to 6.00 kg of rice.

DEN REIS IN PORTIONEN TEILEN
Der Ofen Okami kann 2,50 Kg bis 6,00 Kg Reis in einer einzigen Lösung kochen.

DIVISER LE RIZ
Le four Okami peut cuisiner de 2,50 Kg à 6,00 kg de riz en une unique solution.

DIVIDIR EL ARROZ EN PORCIONES
Cada horno Okami puede cocinar entre 2,50 Kg y 6,00 kg de arroz.

MEDIR O ARROZ
O forno Okami pode cozer de 2,50 Kg a 6,00 kg de arroz de cada vez.

ДЕЛЕНИЕ РИСА
Печь Okami способна вместить от 2,50 кг до 6,00 кг риса за раз.

LAVARE IL RISO

Il lavariso Zo consente il lavaggio in 5 minuti. Il risultato sarà un riso senza amido superficiale e impurità, pronto per la cottura.

WASH THE RICE
The Zo rice washer carries out washing in 5 minutes.
The result, starch and impurity-free rice surface, ready to be cooked.

DEN REIS WASCHEN
Der Reiswascher Zo ermöglicht das Waschen in 5 Minuten. Das Ergebnis ist ein Reis ohne Oberflächenstärke und Unreinheiten, bereit zur Garung.

LAVER LE RIZ
L’appareil pour laver le riz Zo permet le lavage en 5 minutes. Le résultat sera un riz sans amidon superficiel ni impuretés, prêt pour la cuisson.

LAVAR EL ARROZ
El lava-arroz Zo permite hacer el lavado en 5 minutos. El resultado será un arroz sin almidón superficial ni impurezas, listo para la cocción.

LAVAR O ARROZ
O lavador de arroz Zo permite a lavagem em 5 minutos. O resultado é um arroz sem amido superficial e impurezas, pronto para a cozedura.

ПРОМЫВАНИЕ РИСА
Машина Zo промоет рис за 5 минут. Это удалит из него поверхностный крахмал и примеси, после чего рис будет готовым к варке.

PREPARARE IL RISO PER LA COTTURA

Al riso lavato, aggiungere l’acqua per la cottura.

PREPARE THE RICE FOR COOKING
Add water for cooking to the washed rice.

DEN REIS ZUM GAREN VORBEREITEN
Dem gewaschenen Reis Wasser zur Garung hinzufügen.

PRÉPARER LE RIZ POUR LA CUISSON
Ajouter de l’eau pour la cuisson au riz lavé.

PREPARAR EL ARROZ PARA LA COCCIÓN
Una vez lavado el arroz, se añade el agua para la cocción.

PREPARAR O ARROZ PARA A COZEDURA
Ao arroz lavado, acrescentar a água para a cozedura.

ПОДГОТОВКА РИСА К ВАРКЕ
Залить промытый рис водой.

CUCINARE IL RISO

Il forno Okami consente una cottura ottimale semplicemente selezionando la qualità del riso e premendo il tasto di avvio.

COOK THE RICE
The Okami oven enables optimal cooking of the rice by simply selecting the rice quality and by pressing the start key.

DEN REIS KOCHEN
Der Ofen Okami ermöglicht eine optimale und einfache Garung. Sie müssen lediglich Qualitätsreis wählen und die Start-Taste drücken.

CUISINER LE RIZ
Le four Okami permet une cuisson optimale tout simplement en sélectionnant la qualité du riz et en appuyant sur la touche de mise en marche.

COCINAR EL ARROZ
El horno Okami permite cocinar el arroz a la perfección con solo seleccionar la calidad del arroz y pulsar la tecla de inicio.

COZER O ARROZ
O forno Okami permite a cozedura ideal simplesmente selecionando o tipo de arroz e premindo o botão de início.

ВАРКА РИСА
Печь Okami обеспечивает оптимальную варку, для этого нужно просто выбрать качество риса и нажать на кнопку запуска.

RIPOSO DEL RISO

Il forno Okami comprende la funzione di riposo del riso, che si attiva automaticamente 15 minuti prima della fine della cottura. Un segnale sonoro avvisa l'operatore alla fine del ciclo.

REST THE RICE
The Okami oven includes a rice resting function which automatically starts 15 minutes before the end of cooking. An audible sound warns the operator at the end of the cycle.

DER REIS MUSS RUHEN
Der Ofen Okami umfasst die Reis-Ruhezeit, die sich automatisch 15 Minuten vor Garungsende aktiviert. Ein akustisches Signal benachrichtigt den Bediener über das Zyklusende.

REPOS DU RIZ
Le four Okami comprend la fonction de repos du riz, qui s'active automatiquement 15 minutes avant la fin de la cuisson. Un signal sonore avertit l'opérateur à la fin du cycle.

REPOSO DEL ARROZ
El horno Okami incluye la función de reposo del arroz, que se activa automáticamente 15 minutos antes de que termine la cocción. Una señal acústica avisa al operador al final del ciclo.

REPOUSO DO ARROZ
O forno Okami inclui a função de repouso do arroz, que se ativa automaticamente 15 minutos antes do fim da cozedura. Um sinal sonoro avisa o operador do fim do ciclo.

НАСТАИВАНИЕ РИСА
Печь Okami имеет специальную функцию, позволяющую рису настояться. Данная функция включается автоматически за 15 минут до готовности. Об окончании цикла оповестит звуковой сигнал.

MESCOLATURA DEL RISO

Il processo di preparazione si conclude con la mescolatura del riso con soluzione d'aceto e con il raffreddamento del riso. Il mixer Kuma sostituisce l'utilizzo del mestolo lasciando libertà di movimento all'operatore.

MIXING THE RICE
The preparation process ends with mixing of the rice using a vinegar solution and then with cooling of the rice. The Kuma mixer replaces the ladle which leaves the operator free.

REISMISCHUNG
Der Vorbereitungsvorgang wird mit dem Reismischen mit einer Essiglösung und mit dem Reis-Abkühlen abgeschlossen. Der Mixer Kuma ersetzt den Gebrauch eines Rührlöffels und schenkt dem Bediener mehr Freiheit.

MÉLANGE DU RIZ
Le processus de préparation se conclut avec le mélange du riz avec une solution à base de vinaigre et le refroidissement du riz. Le mixer Kuma remplace l'utilisation de la cuillère et libère le mouvement de l'opérateur.

MEZCLADO DEL ARROZ
El proceso de preparación se ultima mezclando el arroz con la solución de vinagre y dejándolo enfriar. El mezclador Kuma sustituye el uso de la cuchara, dejando mayor libertad de movimiento al operador.

MISTURAR O ARROZ
O processo de preparação termina com a mistura do arroz com uma solução de vinagre e de arrefecimento do arroz. O misturador Kuma substitui a utilização da concha, permitindo liberdade de movimento ao operador.

ПЕРЕМЕШИВАНИЕ РИСА
Процесс приготовления завершается перемешиванием риса с добавлением раствора уксуса, после чего рис должен остыть. Миксер Kuma выполняет функцию черпака, облегчая труд оператора.

Forno cuociriso

Rice cooking oven
Reiskochofen
Four pour la cuisson du riz
Horno para cocción de arroz
Forno para cozer arroz
Печь для варки риса

OKAMI

Il forno cuociriso Okami nasce per offrire un sistema automatico di cottura capace di riprodurre la tradizionale ricetta nipponica. Okami precuoce, cuoce e completa la cottura garantendo una preparazione ottimale del riso per il sushi. Utilizzare Okami è semplice, il sistema di apertura a scorrimento agevola notevolmente l'inserimento e l'estrazione della pentola, il display e la grafica lo rendono uno strumento semplice ed intuitivo, ideale per tutti i professionisti del sushi.

The Okami rice cooking oven is an automatic cooking system able to simulate traditional Japanese recipes. Okami pre-cooks, cooks and finishes off cooking guaranteeing optimal sushi rice preparations. Okami is simple to use, the sliding opening system significantly facilitates the insertion and extraction of pots, the display and graphics make it a simple and user-friendly system, ideal for all sushi professionals.

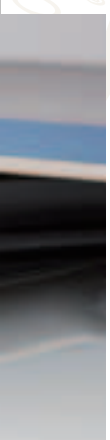
Le four pour la cuisson du riz Okami est né pour offrir un système automatique de cuisson en mesure de reproduire la recette nipponne traditionnelle. Okami précuit, cuit et complète la cuisson en garantissant une préparation optimale du riz pour le sushi. Utiliser Okami est simple, le système d'ouverture à coulissement facilite considérablement l'introduction et l'extraction de la casserole, l'afficheur et la graphique font de lui un instrument simple et intuitif, idéal pour tous les professionnels du sushi.

O forno para cozer arroz Okami foi criado para oferecer um sistema automático de cozedura capaz de reproduzir a receita tradicional japonesa. Okami pré-coze, coze e completa a cozedura, garantindo a preparação perfeita do arroz para o sushi. Utilizar Okami é fácil, o sistema de abertura deslizante facilita bastante a introdução e a remoção do tacho, o visor e a gráfica tornam-no uma ferramenta simples e intuitiva, ideal para todos os profissionais do sushi.

Der Reiskochofen Okami bietet ein automatisches Garsystem, das das traditionelle japanische Rezept widerspiegelt. Okami gart vor, kocht und schließt die Garung ab und garantiert eine optimale Vorbereitung von Sushi-Reis. Der Gebrauch von Okami ist einfach; das Öffnungs-Gleitsystem erleichtert stark das Einziehen und Ausziehen des Topfes, das Display und die Grafik sind ein einfaches und intuitives Instrument, ideal für alle Sushi-Fachköche.

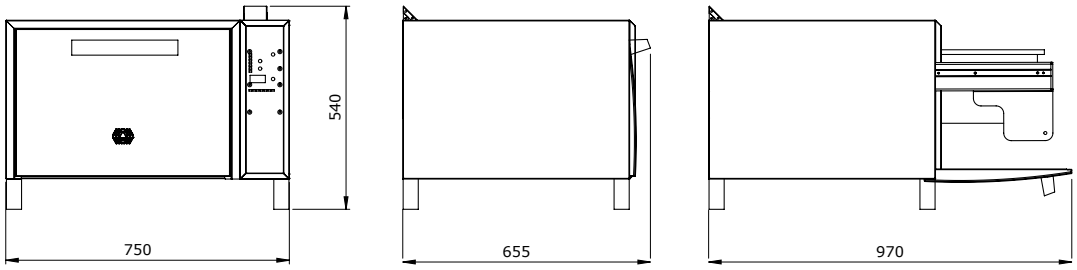
El horno para cocción de arroz Okami nace para ofrecer un sistema automático de cocción capaz de reproducir la receta tradicional nipona. Okami precocina, cocina y ultima la cocción, garantizando una preparación ideal del arroz para sushi. El uso de Okami resulta sencillo: el sistema de apertura corredera facilita considerablemente la introducción y extracción de la cacerola, y la pantalla y el aspecto gráfico lo convierten en un equipo simple e intuitivo, perfecto para todos los profesionales del sushi.

Печь для варки риса Okami представляет собой автоматическую систему, способную выполнять варку по традиционному японскому рецепту. Варка в Okami проходит предварительную, основную и завершающую стадии, после которых рис полностью готов для суши. Okami проста в эксплуатации, раздвижная система открытия значительно облегчает ввод и вывод кастрюли, а благодаря дисплею с графическим интерфейсом пользование печью - интуитивно понятное и полностью доступное для любого специалиста по суши.



Caratteristiche tecniche

Technical characteristics | Technische Kennzeichen | Caractéristiques techniques | Caractéristicas tècnicas
Características técnicas | Технические характеристики



OKAMI

€ 3.360,00

Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt Hz	230 | 400 50 | 60
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	5,4
Capacità riso | Rice capacity	kg	2,8 | 5
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 75,0 P 65,5 H 54,0
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 80,0 P 70,5 H 67,5
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	60,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	67,0

OKAMI GAS

€ 3.360,00

Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt Hz	230 50 | 60
Camere | Chamber | Kammer | Chambre Cámaras | Câmaras | Рабочая камера	n°	1
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	W (gas) KW	17,0 11,6 (10000 kcal/h)
Capacità riso | Rice capacity	kg	2,8 | 7
Dimensioni esterne | External dim. | Außenabmessungen Dim. extérieures | Medidas externas Dimensões externas | Внешние габ. размеры	cm	L 75,0 P 78,5 H 56,0
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 80,0 P 83,5 H 69,5
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	63,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	70,0

Okami integra l'innovativo sistema Extra Wide Open dell'anta per l'inserimento della pentola.

Okami includes the innovative Extra Wide Open door system overseeing insertion of pots.

Okami integriert das innovative System Extra Wide Open an der Tür zum Einführen des Topfes.

Okami intègre l'innovant système Extra Wide Open de la porte pour l'insertion de la casserole.

Okami incluye el innovador sistema Extra Wide Open de la puerta para la introducción de la cacerola.

Okami integra o inovador sistema Extra Wide Open da porta para introduzir o tacho.

Okami включает в себя инновационную систему распахивания створки Extra Wide Open для ввода кастрюли.

I forni Okami possono essere sovrapposti componendo una colonna a due o a tre forni a seconda delle necessità. Questa versatilità dà la possibilità di sviluppare liberamente la propria attrezzatura in base alle esigenze del locale.

Okami ovens can be placed one on top of the other to create a column featuring two or three ovens, dependent on requirements. Such versatility enables non-restricted arrangement of the equipment based upon the requirements of the establishment.

Die Öfen Okami können als Aufbau von zwei oder drei Öfen je nach Gebrauch verwendet werden. Diese Vielfalt gibt die Möglichkeit die eigenen Geräte je nach Anforderungen und Raummöglichkeiten frei auszuwählen.

Les fours Okami peuvent être superposés en composant une colonne à deux ou trois fours selon les nécessités. Cette versatilité donne la possibilité de développer librement son propre équipement en fonction des exigences du local.

Los hornos Okami pueden apilarse para formar una columna de dos o tres equipos, según se necesite.
Esta versatilidad permite colocar el equipamiento con libertad para adaptarse a los requisitos del local de instalación.

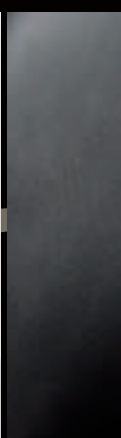
Os fornos Okami podem ser sobrepostos compondo uma coluna com dois ou três fornos, consoante a necessidade. Esta versatilidade dá a possibilidade de dispor livremente o próprio equipamento com base nas exigências do local.

Печи Okami можно ставить друг на друга, формируя по мере необходимости стойку из двух или трех печей. Такое гибкое решение позволяет свободно компоновать оборудование в зависимости от местных условий.

Mixer per riso

Mixer
Mixer
Mixer
Mezclador
Misturador
Миксер

Il mixer Kuma è lo strumento ideale per mescolare e portare alla temperatura ideale il riso dopo la cottura. Un comodo aiuto per ottenere un preparato ottimale per la realizzazione del sushi. Insieme al forno Okami, Kuma rappresenta una soluzione per tutti coloro che ricercano un risultato con tutte le caratteristiche della ricetta tradizionale nipponica, ma sfruttando vantaggi e velocità di un' automazione del processo.



KUMA

The Kuma mixer represents the perfect tool for mixing and bringing the rice to the ideal temperature subsequent to cooking.
A convenient support to carry out the preparations needed to make sushi. Together with the Okami oven, Kuma is a solution for all those looking for results which boast all the characteristics of traditional Japanese cuisine, whilst at the same time, providing the advantages and speed of an automated process.

El mezclador Kuma es el equipo ideal para mezclar el arroz y ponerlo a la temperatura ideal tras la cocción. Una cómoda ayuda para lograr un preparado perfecto para las recetas de sushi. Junto al horno Okami, Kuma constituye una solución para quienes buscan un resultado que presente todas las características de la receta tradicional japonesa, pero aprovechando las ventajas y la velocidad de un proceso automatizado.

Der Mixer Kuma ist das ideale Instrument zum Mischen von Reis und zum Temperaturhalten nach der Garung.
Eine leichte Hilfe zum Erhalten eines optimalen Präparats zur Umsetzung von Sushi. Zusammen mit dem Ofen Okami stellt Kuma eine Lösung für Aufgaben dar, die alle Aufgaben eines japanisches traditionellen Rezeptes benötigen.
Dabei werden die Vorteile und die Geschwindigkeit der Prozessautomation verwendet.

O misturador Kuma é a ferramenta perfeita para misturar e aquecer à temperatura ideal o arroz após a cozedura. Um ajudante cómodo para obter a melhor preparação para a realização do sushi. Juntamente com o forno Okami, Kuma é a solução perfeita para aqueles que procuram um resultado com todas as características da receita tradicional japonesa, mas aproveitando os benefícios e a velocidade da automatização do processo.

Le mixer Kuma est l'instrument idéal pour mélanger et amener à la température optimale le riz après la cuisson.
Une aide pratique pour obtenir une préparation optimale pour la réalisation du sushi. Avec le four Okami, Kuma représente une solution pour tous ceux qui recherchent un résultat ayant toutes les caractéristiques de la recette traditionnelle nipponne, tout en exploitant les avantages et la vitesse d'une automation du processus.

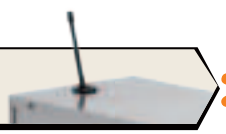
Миксер Kuma - превосходный инструмент для перемешивания и доведения риса до оптимальной температуры после варки. Удобен при подготовке риса для суши. Наряду с печью Okami миксер Kuma представляет собой решение для всех тех, кто стремится достичь результата, полностью соответствующего традиционному японскому рецепту, но при этом используя все преимущества и скорость автоматизации процесса.

KUMA

€ 9.840,00 *

Alimentazione | Power supply | Spannun Alimentation | Alimentación | Alimentação | Питание	volt Hz	230 50/60
Potenza | Power | Heizleistung | Puissance Potencia | Potência | Мощность	KW	145
Capacità | Capacity	kg	7-15
Dimensioni | Dim. | Abmessungen Dim. | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 79,5 P 80,0 (86,0 max) H 85,5
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 89,5 P 90,0 H 108,5
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	80,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	100,0

OPTIONAL
Sensore temperatura riso | Rice temperature sensor



€ 1.800,00

Supporto a colonna

Support column
Aufbauhalter
Support avec colonne
Soporte en columna
Coluna de suporte
Стойка

Tora raggruppa in un'unica soluzione l'intero ciclo di preparazione del riso per il sushi. È composta da una colonna interamente in acciaio inox 304 dove sono inseriti in maniera ottimale la macchina lavariso, il forno e il mixer. Una soluzione ideale ed estremamente compatta per tutte le attività di ristorazione etnica che necessitano di una razionale organizzazione dello spazio.
La solidità costruttiva e la qualità dei materiali la rende uno strumento estremamente affidabile e durevole nel tempo.

TORA

Tora incorporates the entire sushi rice preparation cycle into a single solution. It is made up of a complete stainless steel 304 column which perfectly holds the rice washing machine, the oven and the mixer. An ideal and extremely compact solution for all activities within ethnic restaurants which need to rationally organise the available space. The manufacturing robustness and the quality of materials make it an extremely reliable tool which is able to withstand time.

Tora reúne en una única solución todo el ciclo de preparación del arroz para sushi. Consta de una columna fabricada completamente en acero inox 304, en la que se integran a la perfección la máquina lava-arroz, el horno y el mezclador. Una solución ideal y sumamente compacta para todas las actividades de restauración étnica que requieren una organización racional de los espacios. La solidez constructiva y la calidad de los materiales hacen de ella un equipo sumamente fiable y duradero.

Tora vereint in einer einzigen Lösung einen gesamten Zyklus zur Reis-Vorbereitung für Sushi. Das System besteht aus einer Edelstahl-Säule 304 in der optimal der Reiswascher, der Ofen und der Mixer eingebaut werden können. Eine ideale Lösung ist extrem kompakt für alle ethnischen Gastgewerbe-Aktivitäten, die eine rationale Raumorganisation benötigen. Die solide Struktur und die Qualität der Materialien bietet Ihnen ein extrem zuverlässiges und dauerhaftes Instrument.

Tora reúne numa única solução todo o ciclo de preparação do arroz para o sushi. É composta por uma coluna totalmente em aço inoxidável 304, onde estão inseridos de forma perfeita o lavador de arroz, o forno e o misturador. A solução ideal e extremamente compacta para todas as atividades de restauração étnica que precisam de uma organização racional do espaço. A solidez de fabrico e a qualidade dos materiais torna-a um instrumento extremamente fiável e duradouro ao longo do tempo.

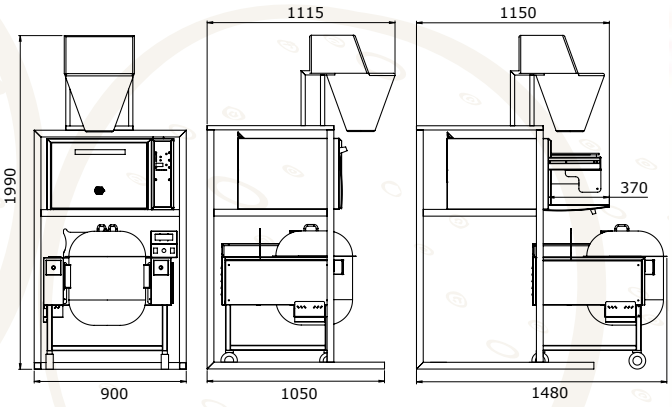
Tora regroupe en une unique solution tout le cycle de préparation pour le sushi. Elle est composée d'une colonne entièrement en acier inox 304 où sont insérés de manière optimale la machine pour laver le riz, le four et le mixer. Une solution idéale et extrêmement compacte pour toutes les activités de restauration ethnique nécessitant d'une organisation rationnelle de l'espace. La solidité de fabrication et la qualité des matériaux font d'elle un instrument fiable et durable dans le temps.

Tora - это решение, объединяющее весь цикл приготовления риса для суши. Стойка полностью изготовлена из нержавеющей стали 304 и оптимально сочетает в себе машину для промывки риса, печь и миксер. Благодаря чрезвычайной компактности идеально подходит для любого ресторанного бизнеса этнической кухни, требующего рационализации имеющегося пространства. Прочность конструкции и качество материалов обеспечивают высокую надежность и долговечность.

TORA

€ 25.000,00

Dimensioni | Dim. | Abmessungen Dim. | Medidas Dimensões | Размеры	cm	L 90,0 P 111,5 H 199,0
Dimensioni imballo | Packing dimentions Verpackung abmessungen | Dim emballage Medidas del embalaje | Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 100,0 P 121,5 H 212,5
Peso netto | Net weight | Nettogewicht | Poids net Peso neto | Peso líquido | Вес-нетто	kg	182,0
Peso lordo | Gross weight | Bruttogewicht | Poids brut Peso bruto | Peso bruto | Вес-брутто	kg	202,0



Caratteristiche tecniche

Technical characteristics | Technische Kennzeichen | Caractéristiques techniques | Caractéristicas tècnicas
Características técnicas | Технические характеристики

Il supporto colonna TORA può essere fornito completo o in alternativa senza il supporto lavariso. Il supporto lavariso è venduto anche singolarmente.

The TORA support column can be supplied both with or without the rice washer support. The rice washer support is also sold individually.

Le support colonne TORA peut être fourni complet ou en alternative sans le support de l'appareil pour laver le riz. Le support de l'appareil pour laver le riz est également vendu à part.

A coluna de suporte TORA pode ser fornecida com ou sem o suporte para o lavador de arroz. O suporte para o lavador de arroz também é vendido individualmente.

Der Aufbauhalter TORA kann komplett oder ohne Reiswascher-Halter geliefert werden. Der Reiswascher-Halter wird auch einzeln verkauft.

El soporte en columna TORA está disponible completo o sin el soporte para lava-arroz. El soporte para lava-arroz también se vende solo.

Подставку для стойки TORA можно приобрести в полном комплекте либо в качестве альтернативы без подставки для машины для промывки риса. Подставку для машины для промывки риса можно также приобрести отдельно.

S OKAMI

€ 860,00

S RICE WASHER ZO

€ 240,00

S TORA COMPLETE

€ 1.100,00

Lavariso | Rice washer | Reiswascher | Appareil pour laver le riz | Lava-arroz | Lavador de arroz | Машина для промывки риса

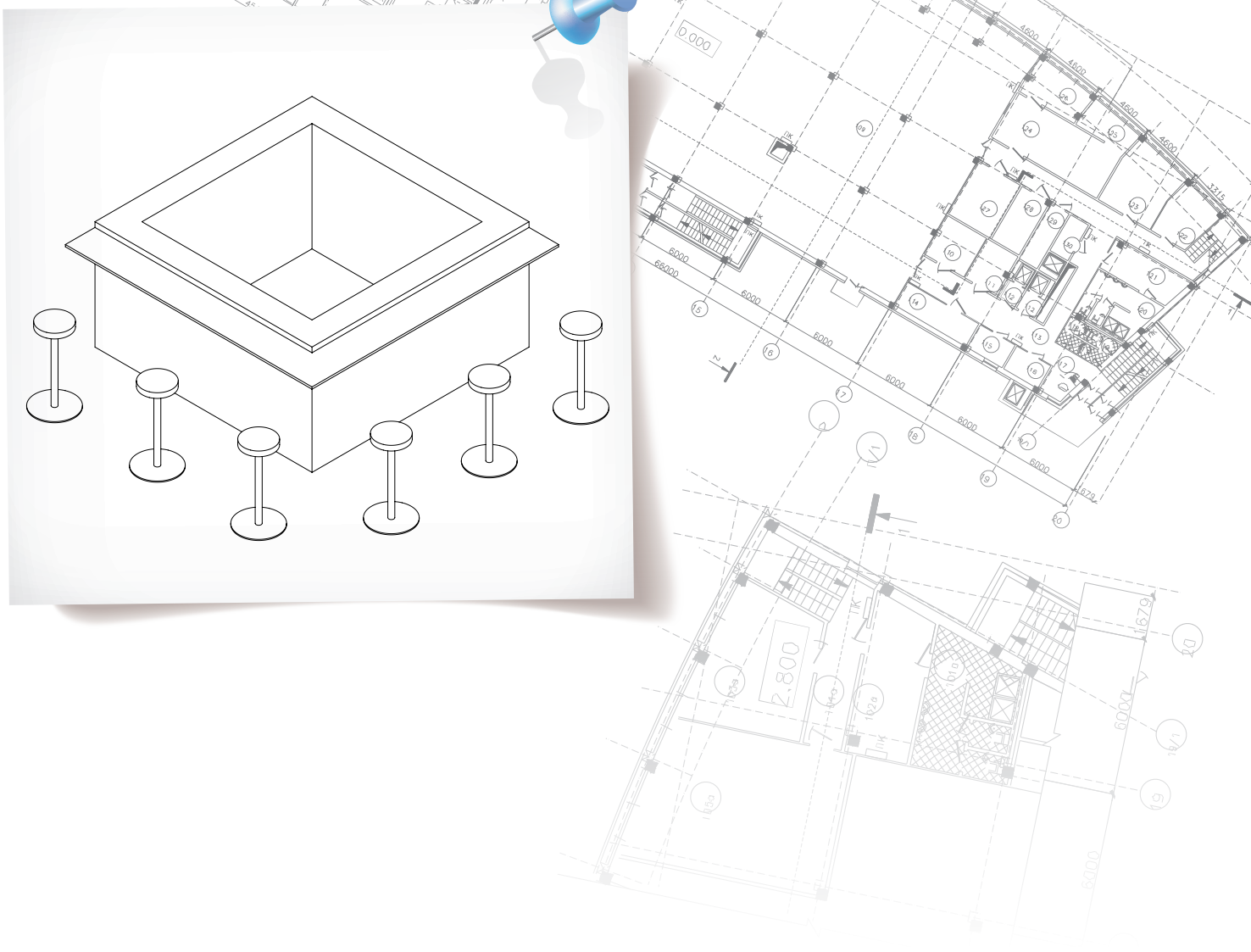
Su richiesta è disponibile in ulteriori dimensioni | Upon request, it is available in other sizes | Auf Anfrage sind auch andere Größen verfügbar | Sur demande, il est disponible dans d'autres dimensions | Bajo pedido, está disponible en otros tamaños | Sob encomenda, está disponível em outros tamanhos | По запросу можно заказать другие размеры

Consulenti di alto profilo

High profile consultants

Angeloforni offre tutta la consulenza necessaria per definire il progetto di arredamento della tua attività di ristorazione etnica orientale. Grazie alla pluriennale esperienza
e alle numerose realizzazioni, gli esperti Prismafood ti forniranno ogni supporto per progettare l'inserimento delle macchine per cottura dei cibi e della tradizionale macchina a servire scorrevole "sushi conveyor slider".
Interagire con Prismafood è facile, lo spazio viene accuratamente studiato, gli impianti vengono personalizzati nelle dimensioni, nell'estetica e nella loro integrazione con l'arredo scelto.
Ogni progetto di arredo sarà in questo modo unico e pensato per il tuo spazio.

Angeloforni offers the complete expert advice you need for defining the furnishing project for your ethnical Japanese restaurant activity.
Thanks to the long-time expertise and to the numerous installations, Prismafood experts will give you full support for projecting the rice cooking machines and the traditional "sushi conveyor slider" designing and positioning. To cooperate with Prismafood is easy: the space will be accurately studied, the machines are customized in dimensions, aesthetical, and in their integration with the selected furnishing.
In this way each furnishing project will be unique and exclusively designed for your space.



L’azienda

Company
Firma
Compagnie
Empresa
Companhia
Компания

Tutti i prodotti Angeloforni sono realizzati nei nostri stabilimenti a valvasone in provincia di Pordenone. Passione, competenza e continua formazione dello staff aziendale, insieme alla pluriennale esperienza del management, hanno consentito all'azienda un rapido sviluppo. L'azienda è titolare dell'intero processo produttivo, assicurando alla propria clientela una qualità costante nel tempo e una rapida risposta per qualsiasi esigenza di consegna.

All Angeloforni products are made in our establishments in valvasone in the Province of Pordenone. Passion, skill and continual training of staff, together with the vast experience of management, have enabled the rapid development of the Company. The Company oversees the entire production process, ensuring its clients quality which withstands time and a swift response to satisfy delivery requirements.

Tous les produits Angeloforni sont réalisés auprès de nos établissements à valvasone dans la province de Pordenone. Passion, compétence et formation continue du staff de l'entreprise, unie à la grande expérience du management, ont permis à la société un développement rapide. L'entreprise est propriétaire de tout le processus de production, en assurant à sa propre clientèle une qualité constante dans le temps et une rapide réponse pour toute exigence de livraison.

Todos os produtos Angeloforni são fabricados nos nossos estabelecimentos em Valvasone, na província de Pordenone. Paixão, competência e formação contínua dos seus empregados, juntamente com muitos anos de experiência de gestão, permitiram à empresa um rápido desenvolvimento. A empresa é proprietária de todo o processo de produção, garantindo aos seus clientes uma qualidade constante ao longo do tempo e uma resposta rápida a qualquer necessidade de entrega.

Alle Produkte der Reihe Angeloforni werden in unseren Werken in Valvasone in der Provinz Pordenone, Italien hergestellt. Leidenschaft, Kompetenz und die stetige Ausbildung und Schulung unseres Teams zusammen mit der langjährigen Erfahrung im Management ermöglichen der Firma eine schnelle Entwicklung. Die Firma verfügt über einen kompletten Produktionsprozess und bietet den Kunden eine konstante Qualitt über die Zeit hinweg und eine schnelle Antwort auf jede Anforderung.

Todos los productos Angeloforni son producidos en nuestras fábricas de Valvasone, en la provincia italiana de Pordenone. La pasión, competencia y formación continua del personal de la empresa, junto a la amplia experiencia de la dirección, han hecho posible un rápido desarrollo de la empresa. La empresa es propietaria de todo el proceso productivo, garantizando así a su clientela una calidad constante en el tiempo y una rápida respuesta a cualquier requisito de entrega.

Все изделия Angeloforni производятся на нашем заводе в городе Вальвазоне провинции Порденоне. увлеченность, компетентность и непрерывное повышение квалификации персонала, а также многолетний опыт руководства обеспечивают стремительный рост компании. Предприятие самостоятельно выполняет весь процесс производства, что выступает залогом неизменного качества и быстрого реагирования на любые требования к поставке.

Condizioni generali di vendita

General sales conditions
Allgemeine Verkaufsbedingungen
Conditions generals de vente

LISTINO PREZZI: il presente listino è espresso in Euro (I.v.A. esclusa), annulla e sostituisce tutte le precedenti edizioni e potrà essere modificato in qualsiasi momento, senza preavviso.
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.
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.
TRASPORTO: la merce viaggia a rischio del committente. Eventuali contestazioni sullo stato difettoso del materiale dovranno essere evidenziati 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.
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 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.
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 COMPETENZE: 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.

PRICE LIST: this is in Euro (VAT excluded), it cancels and replaces all the previous editions and may be modified at any moment, without notice.
PAYMENT: the payment must be effected in conformity with the stated conditions, which are reported in the order confirmation. No exceptions of any kind and type, not even for manifested and ascertained faults, deficiencies or irregularities of the sold goods, might authorize the purchaser to refuse or delay the payment of the invoices.
ORDERS: in consideration of the mistakes or misunderstandings, which can occur during the telephonic transmission of orders, 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, returned goods will not be accepted. Every order is irrevocable by the purchaser. Prismafood srl reserves the right of the written acceptance. Any request or oral agreement made by the customer with the representatives of the supplier, will not be valid if they are not confirmed in writing by the same firm.
TRANSPORT: goods travel at purchaser's risk. Possible complaints about their defective condition must be put in writing to the carrier at receipt of the goods. The complaint is valid only if it is made within 8 (eight) days from receipt of the goods.
PACKING: The packing is included in the price of the goods.
MOTORS AND INSTALLATIONS: the price refers to machines with motor power and voltage utilized in the European Community.
WARRANTY: all parts of the equipments, electrical parts excluded, have 12 months of warranty from the date of invoice only if the defects are due to the construction: possible repairs due to wear and tear (deriving from the use), to bad maintenance, to inexperience, to misuses and modifications made by the purchaser are excluded from the warranty. The replacing parts under warranty must be ordered in writing. The parts under warranty will be delivered ex-works. We reserve the right of claiming back the faulty parts. The warranty does not include the replacement of the equipment and the cost of labor for spare parts and any other incidental expense. The supplier is clearly excluded from any obligation of compensation for direct or indirect damages deriving from the non-functioning of the machine.
TEST: before delivery, the machine and/or the installations are tested in Prismafood Srl'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 measure's information are always approximate.
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.

PREISLISTE: die vorliegende Liste ist in Euro (MwSt. Ausgeschlossen) ausgedrückt, annuliert und ersetzt alle vorherigen Ausgaben und kann jederzeit ohne vorankündigeng und nach.
BEZAHLUNG: die Bezahlung muß nach den vereinbarten und angegebenen Bedingungen auf der Auftragsbestätigung erfolgen. Keine Ausnahme von irgendein er Art kann dem Käufer nicht einmail für offenbare und fest-gestellte Fehler, Mängel oder unregelmässigkeit der verkauften Ware erlaube, sich die Bezahlung der rechnungen zu befreien oder sie zu entziehen.
AUFTRAGE: 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.
TRANSPORT: 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 Spannung ausgedrückt sind.

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 konnen die Rückabe der ersetzten Garantiestücke bitten. Dier 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.
ABNAHME: Vor der Versendung weden die Machinen und/oder die Anlagen bei der Wekstätten von Prismafood srl geprüft. Bauelemente, technische Daten und Kennzeichen konnen 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.
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.

TARIF: le present tarif est établi en Euro (TvA exclue), il annule et remplace toutes les éditions précedentes et pourra étre modifié à tout moment, sans preavis.
PAIEMENT: le paiement sera effectué aux conditions fixées et indiquées dans la confirmation de commande. Aucune exception de genre et d'espèce, ainque d'imperfections évidentes au cerifiées pour des défauts ou rétarder le paiement des factures. **COMMANDES:** en considération des erreurs ou incompréhensions, issues de commande, passée par télephone, aucune expédition ne sera effectuée sans attestation de commande écrite.
TRANSPORT: la marchandise voyage au risque de l'acheteur. Contestations éventuelles sur l'état défecteux du materel seront signalées par écrit au transpoteur au moment de l'acceptation de la marchandise. La réclamation n'est valable que si elle est faite avant les 8 jours suivants la réception de la marchandise.
EMBALLAGE: l'emballage est compris dans le prix de l'appareil.
Moteurs et installations: le prix concerne les appareils, à moteur de puissance et tension en usage dans

le cadre de la Communauté Européenne.
GARANTIE: tous les éléments composant les appareils, à l'exception des parties électriques, sont couverts par 12 moìs de la date de notre facture, à condition que les défauts soient dus à la construction. La garantie exclut les réparations éventuelles provoquées par l'usure, un mauvais entretien, par l'acheteur. L'expédition des piéces sera effectuée en port payé. Les piéces remplacées en garantie seront facturées dans tous les cas; à la réception des composants pour lesquels il a été demandé le replecement (livrés en port franc et donc frais de transport et d'emballage à la charge du client) une note de crédit sera emise. La garantie ne prévoit pas le remplacement de l'appareil et les frais de main-d'oeuvre pour les piéces de rechange et d'accessoires toute sorte d'autre frais. Pour la forniture, notre société exclut formellement l'obbligation à rembourser des dommages et intérèts directs ou indirects à cause d'un fonctionnement anormal de l'appareil.
Essai: avant l'expedition, les appareils et/ou les installations sont soumises à essais dans les ateliers de Prismafood srl. Composants, donnés techniques et caracteristiques pouront subir des variations à tout moment.
DONNÉES TECHNIQUES: les descriptions et dessins sont fournis à titre d'information,il est interdit d'en faire des copies, de les faire visionner ou d'en faire part à des tiers. Les indications de poids et dimensions sont toujours approximatives.
DÉROGATIONS ET RENOUVELLEMENTS: toute dérogations éventuelle aux précédentes conditions générales, pour forniture décidée de commun accord entre les deux parties intéressées, sera stipulée par écrit et restera strictement limitée à ce q'il sera spécifiquement convenu et n'implicquera aucun renouvellement des autres conditions générales, qui resteront inchangées tant qu'aucun accord préalable ne soit pris le cas échéant.
TRIBUNAL COMETENT: pour toute controverse relative à la presente vente, les parties traitantes reconaissent la compètece exclusive du tribunal de sde Pordenone. Cette compétence ne peut étre dérogèe meme en cas d'èmission de traites, d'acceptations, de billets à ordre, souscrits par l'acheteur.

ANGELOFORNI®

www.hmfroid.be

made in Italy

THINK QUALITY!