PIZZA EQUIPMENT
CATALOGUE 2022

prismafood
solutions



THE COMPANY

prismafood solutions

Prismafood is a young and dynamic company founded in 2006 thanks to the twenty years experience of its shareholders in the field of professional catering equipment for pizzerias and restaurants. Today, thanks to the know-how of our qualified staff we operate all over the world and we are able to offer high quality and cutting-edge solutions.

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

Prismafood ist ein junges und dynamisches Unternhmen, dass im 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.

Prismafood est une entreprise jeune et dynamique née en 2006 grâce aux 20 ans d'expérience de ses partners dans le champ d'équipement professionnel pour pizzerias et restaurants. Aujourd'hui grâce au "know how" de notre équipe qualifiée nous travaillons avec grande compétitivité principalment dans le marché étranger et nous sommes capables d'offrir à nos clients excellente qualité et solutions avancées.

Prismafood 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.

Made in Italy
THINK QUALITY!

"Made in Italy" is Prismafood's strength. Synonymous of reliability and accuracy.

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

Die Stärke Prismafood- Produkte ist ein "Made in Italy" Garantie 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 confiabilidad y precisión.

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



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

Tutti i prodotti Prismafood sono realizzati 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.

Alle Produkte der Reihe Prismafood 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 Qualität über die Zeit hinweg und eine schnelle Antwort auf jede Anforderung.

Tous les produits Prismafood 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 los productos Prismafood 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 Prismafood 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.










JUNGHEINRICH
Prima Power
Laser Genius

THE QUALITY

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

Made in Italy
THINK QUALITY!

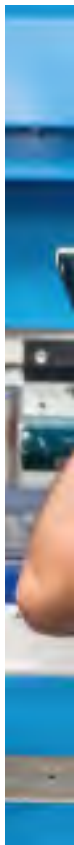
Il Sistema Qualità Prismafood rappresenta da anni una garanzia per la sua clientela. Oltre alle certificazioni e ai continui controlli, già in fase di progettazione vengono sviluppate soluzioni atte a rendere le macchine affidabili nel tempo per una soddisfazione di lunga durata.
Ogni operatore viene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

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









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

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

Система качества Prismafood уже много лет выступает залогом успеха среди потребителей. В дополнение к сертификации и постоянному контролю на ранних стадиях проектирования мы разрабатываем решения для обеспечения надежности нашей продукции. Все работники непрерывно получают обновленные сведения, на основе которых проводят 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”).











ELECTRIC OVENS 8
GENIUS OVENS 76
VISIOME OVENS 82
GAS OVENS 104
CONVEYOR OVENS 114
WOOD OVENS 122
ROLLING MACHINES 128
PIZZA PRESSES 142
MIXERS 146
DIVIDERS & ROUNDERS 168

PIZZA EQUIPMENT

SMALL BASIC SERIES

MECHANICAL ELECTRIC OVEN

Stainless steel front and painted steel structure

FORNO ELETTRICO MECCANICO
Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

MECHANISCHE 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

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ
С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ
Передняя панель из нержавеющей стали,
корпус из окрашенной стали







Small Basic is a series of small electric ovens in stainless steel and pre-painted sheet metal. The cooking surface is in refractory stone and the insulation is in rockwool evaporated with sheathed heating elements. The internal lighting enables a constant monitoring of the baking process. 230/400V power supply with neutral (special voltages available on request).

Small Basic è una serie di forni elettrici di piccole dimensioni in acciaio inox e lamiera preverniciata. Il piano di cottura è in pietra refrattaria e l'isolamento in lana di roccia evaporata con resistenze corazzate. L'illuminazione interna consente il monitoraggio costante della cottura. Alimentazione 230/400V trifase con neutro (voltaggi speciali disponibili su richiesta).

Small Basic ist eine Serie von kleinen Elektroöfen aus Edelstahl und vorlackiertem Blech. Das Kochfeld besteht aus feuerfestem Stein und die Isolierung aus aufgedampfter Steinwolle mit armierten Widerständen. Die Innenbeleuchtung ermöglicht die ständige Überwachung des Garvorgangs. Stromversorgung 230/400V Dreiphasenstrom mit Nullleiter (Sonderspannungen auf Anfrage).

Small Basic est une série de fours électriques de petites dimensions en acier inox et tôle prépeinte. Le plan de cuisson est en pierre réfractaire et l'isolation en laine de roche évaporée avec résistances blindées. L'éclairage interne permet le contrôle constant de la cuisson. Alimentation 230/400V avec neutre (voltages spéciaux disponibles sur demande).

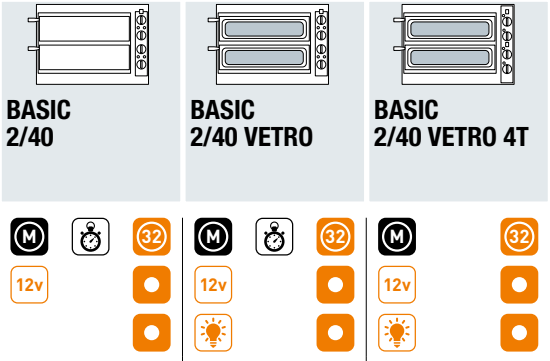
Small Basic es una serie de hornos eléctricos de pequeñas dimensiones en acero inoxidable y chapa prepintada. El plano de cocción es de piedra refractaria y el aislamiento es de lana de roca evaporada con resistencias blindadas. La iluminación interna permite el seguimiento constante de la cocción. Alimentación 230/400V con neutro (voltajes especiales disponibles a petición).

Small Basic представляет собой серию небольших электрических печей, изготовленных из нержавеющей стали и листового металла с полимерным покрытием. Варочная поверхность реализована из огнеупорного камня, изоляция - из высушенной минеральной ваты, а нагревательные элементы покрыты защитной оболочкой. Внутренняя подсветка позволяет постоянно контролировать процесс приготовления. Питание 230/400В, с нейтралью (печи для нестандартных напряжений - по заказу).



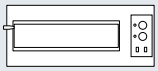
			BASIC 1/40	BASIC 1/40 VETRO	BASIC 1/40 VETRO 2T	BASIC ALTO 1/40 VETRO 2T
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	50 - 320	50 - 320	50 - 320	50 - 320
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230	230	230	230
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера	n°	1	1	1	1
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	1,6	1,6	1,6	1,6
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	7,0	7,0	7,0	7,0
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	–	–	-	-
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	800x1	800x1	800x1	800x1
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	800x1	800x1	800x1	800x1
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm	61,5 50,0 28,0	61,5 50,0 28,0	61,5 50,0 28,0	61,5 50,0 36,5
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm	**41,0** **36,0** **9,0**	**41,0** **36,0** **9,0**	**41,0** **36,0** **9,0**	**41,0** **36,0** **18,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	67,0 60,0 34,0	67,0 60,0 34,0	67,0 60,0 34,0	67,0 60,0 42,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	21,0	21,0	21,0	29,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	23,0	23,0	23,0	31,0





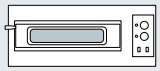
			BASIC 2/40	BASIC 2/40 VETRO	BASIC 2/40 VETRO 4T
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	50 - 320	50 - 320	50 - 320
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230	230	230
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера	n°	2	2	2
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	2,4	2,4	3,2
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	10,4	10,4	13,9
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	–	–	-
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	800x2	800x2	800x2
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	800x1	800x1	800x2
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm	61,5 50,0 43,0	61,5 50,0 43,0	61,5 50,0 43,0
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H cm	**41,0** **36,0** **9,0**	**41,0** **36,0** **9,0**	**41,0** **36,0** **9,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	67,0 60,0 51,0	67,0 60,0 51,0	67,0 60,0 51,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	33,0	32,0	33,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	44,0	33,0	34,0



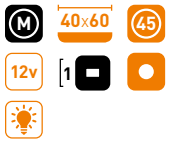


BASIC 1/50 2T





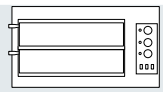
BASIC 1/50 VETRO 2T



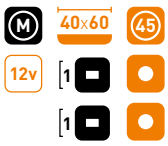


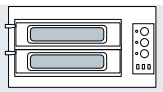
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	45 - 450	45 - 450
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера	n°	1	1
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	4,0	4,0
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	17,4	17,4
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	5,8	5,8
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	2500x1	2500x1
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	2500x1	2500x1
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm	91,5 69,0 36,0	91,5 69,0 36,0
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm	**62,0** **50,0** **12,0**	**62,0** **50,0** **12,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	97,0 77,0 48,0	97,0 77,0 48,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	48,0	48,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто		kg	56,0	56,0



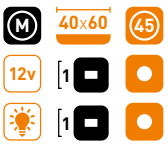


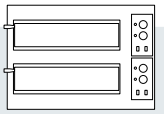
BASIC 2/50 3T



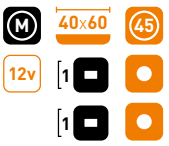


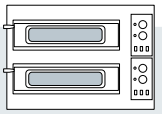
BASIC 2/50 VETRO 3T



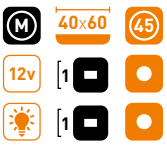


BASIC 2/50 4T



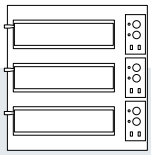


BASIC 2/50 VETRO 4T

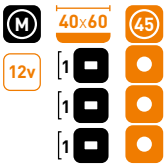


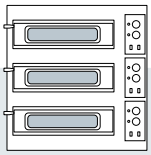
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура		°C	45 - 450	45 - 450	45 - 450	45 - 450
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание		volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера		n°	2	2	2	2
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность		kW	6,0	6,0	8,0	8,0
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы		Amp x phase	26,1	26,1	34,8	34,8
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы		Amp x phase	8,7	8,7	17,4	17,4
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов		W	2500x2	2500x2	2000x2	2000x2
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов		W	2500x1	2500x1	2000x2	2000x2
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm	91,5 69,0 53,0	91,5 69,0 53,0	91,5 69,0 62,5	91,5 69,0 62,5
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm	**62,0** **50,0** **12,0**	**62,0** **50,0** **12,0**	**62,0** **50,0** **12,0**	**62,0** **50,0** **12,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	97,0 77,0 65,0	97,0 77,0 65,0	97,0 77,0 75,0	97,0 77,0 75,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	71,0	71,0	76,0	76,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто		kg	80,0	80,0	85,0	85,0





BASIC 3/50 6T



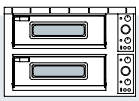


BASIC 3/50 VETRO 6T



> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура		°C	45 - 450	45 - 450
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание		volt	230 - 400	230 - 400
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера		n°	3	3
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность		kW	12	12
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы		Amp x phase	52,2	52,2
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы		Amp x phase	17,4	17,4
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов		W	2000x3	2000x3
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов		W	2000x3	2000x3
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	**W** **D** **H**	cm	91,5 69,0 90,0	91,5 69,0 90,0
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	**W** **D** **H**	cm	**62,0** **50,0** **12,0**	**62,0** **50,0** **12,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	**W** **D** **H**	cm	97,0 77,0 102,5	97,0 77,0 102,5
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	114,0	114,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто		kg	124,0	124,0





BASIC 2/50 PLUS



BASIC 2/50 PLUS
Rails for Gastronorm-GN pans
Guide per teglie Gastronorm-GN
Führungsschienen für Gastronorm-GN Blech
Guides pour plaques Gastronorm-GN
Guías para bandejas Gastronorm-GN
Направляющие для противней Gastronorm-GN

> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	45 - 450
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера	n°	2
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	8,0
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	34,8
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	11,6
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	2000x2
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	2000x2
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm	85,0 68,0 63,5
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H cm	**54,0** **50,0** **14,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	97,0 77,0 75,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	87,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	96,0

HIDEO

ELECTRIC OVEN
Stainless steel front and body

FORNO ELETTRICO
Facciata e corpo in acciaio inox

ELEKTRISCHER BACKOFEN
Vorderseite und Gehäuse aus Edelstahl

FOUR ÉLECTRIQUE
Façade et corps en acier inoxydable

HORNO ELÉCTRICO
Frontal y cuerpo de acero inoxidable

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ
Лицевая сторона и корпус из нержавеющей стали







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

Evoluto, performante e realizzato con la migliore componentistica, il forno Hideo offre grande soddisfazione a partire dal suo design innovativo, compatto e di grande eleganza.
Hideo è l'ideale per i Bar e Ristoranti che richiedono un prodotto evoluto, dall'estetica contemporanea, di facile utilizzo e in grado di garantire cotture rapide e precise senza occupare troppo spazio nell'ambiente di lavoro. Il forno ha una dotazione d'eccellenza: doppio termostato, piano cottura in pietra refrattaria, termometro di serie, finestra di ampia dimensione. La struttura è in acciaio inox.

Der fortschrittliche, leistungsstarke und aus den besten Komponenten hergestellte Hideo Backofen überzeugt durch sein innovatives, kompaktes und sehr elegantes Design.
Hideo ist ideal für Bars und Restaurants, die ein fortschrittliches Produkt mit zeitgemäßer Ästhetik benötigen, das einfach zu bedienen ist und ein schnelle und präzise Backzeiten garantiert, ohne zu viel Platz in der Arbeitsumgebung einzunehmen. Der Ofen ist hervorragend ausgestattet: doppelter Thermostat, Backfläche aus feuerfestem Stein, serienmäßiges Thermometer, großes Sichtfenster. Die Struktur ist aus Edelstahl gefertigt.

Évolué, performant et réalisé avec les meilleurs composants, le four Hideo offre une grande satisfaction, à commencer par son design innovant, compact et extrêmement élégant. Hideo est la solution idéale pour les bars et restaurants qui exigent un produit avancé, à l'esthétique contemporaine, facile à utiliser et en mesure de garantir des cuissons rapides et précises sans prendre trop de place dans le lieu de travail.
Le four est doté d'un équipement d'excellence : double thermostat, plaque de cuisson en pierre réfractaire, thermomètre de série et grande fenêtre. La structure est en acier inoxydable.

Moderno, con altas prestaciones y fabricado con los mejores componentes, el horno Hideo ofrece un alto nivel de satisfacción empezando por su diseño innovador, compacto y sumamente elegante. Hideo es ideal para bares y restaurantes que necesitan un producto moderno con una estética contemporánea, fácil de usar y que pueda garantizar una rápida y precisa cocción de los alimentos, sin ocupar demasiado espacio. El horno lleva un equipamiento de alto nivel: doble termostato, superficie de cocción de piedra refractaria, termómetro de serie, ventana de inspección muy amplia.
La estructura es de acero inoxidable.

Ультрасовременная, высокоэффективная печь. Изготовлена из лучших в своем классе компонентов. Благодаря новому компактному и весьма элегантному дизайну духовой шкаф Hideo украсит любой интерьер. Hideo идеально подходит для баров и ресторанов, нуждающихся в современном оборудовании. Отличается прекрасным внешним видом и простотой в использовании. Обеспечивает быстрый и четкий процесс приготовления, не занимая лишнего места в рабочем пространстве. Печь может похвастаться отличным оснащением: двойной термостат, варочная поверхность из огнеупорного камня, термометр в стандартной комплектации, большое окно. Конструкция выполнена из нержавеющей стали.

Innovative and compact design: save space in your work environment.

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

Innovatives und kompaktes Design:
mehr Platz in der Arbeitsumgebung.

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

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

Современный и компактный дизайн:
больше пространства в рабочей среде.

Maximum internal visibility thanks to the large window.

Massima visibilità interna grazie
alla finestra di ampia dimensione.

Maximale Sicht in den Innenraum dank
des großen Fensters.

Visibilité interne optimale grâce
à la grande fenêtre.

Máxima visibilidad interna gracias
a la amplia ventana.

Максимальный внутренний обзор
благодаря большому окну.

Two thermostats for calibrating top and bottom operating temperatures separately.

Due termostati per calibrare
separatamente le temperature
di esercizio di cielo e platea.

Zwei Thermostate zur separaten
Kalibrierung der Betriebstemperaturen
von oben und unten.

Deux thermostat pour réglerséparément
les températures de fonctionnement de
la voûte et de la sole.

Dos termostatos para calibrar por separado
las temperaturas de funcionamiento
de la parte superior y de la base.

Два термостата для раздельной
калибровки рабочей температуры
в верхней и нижней части.



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

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

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

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

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

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

Refractory stone hob.

Piano di cottura in pietra refrattaria.

Backfläche aus feuerfestem Stein.

Plaque de cuisson en pierre réfractaire.

Superficie de cocción de piedra
refractaria.

Варочная поверхность из огнеупорного
камня.

The special mineral fibre insulation provides superior resistance and thermal stability.

Lo speciale isolamento in fibra minerale
consente una superiore resistenza
e stabilità termica.

Die spezielle Mineralfaserisolierung
sorgt für eine hervorragende stabile
Wärmebeständigkeit.

L'isolation spéciale en fibre minérale
permet une résistance et une stabilité
thermique supérieures.

El aislamiento especial de fibra mineral
permite una mayor resistencia
y estabilidad térmica.

Особая изоляция из минерального
волокна обеспечивает превосходную
термостойкость и стабильность.





HIDEO 1/40

> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	50 - 320
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера	n°	1
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	1,6
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	7,0
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	–
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	800x1
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	800x1
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm	59,5 50,0 28,5
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm	**41,0** **36,0** **9,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	67,0 60,0 34,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	30,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	32,0



BASIC SERIES

MECHANICAL ELECTRIC OVEN

Stainless steel front and painted steel structure

FORNO ELETTRICO MECCANICO
Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

MECHANISCHE 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

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ
С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ
Передняя панель из нержавеющей стали,
корпус из окрашенной стали







The electric oven is made of stainless steel and prepainted steel, it is equipped with: cooking surface in refractory stones, sheathed heating elements, internal lighting and rock wool insulation. The standard power supply is 400V three-phases + neutral. Special voltages are available on request.

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

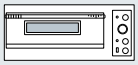
Der elektrische Ofen ist aus Edelstahl und lackiertem Stahlblech hergestellt. Es ist wie folgt ausgestattet: Kochfl äche in Schamottsteine, Mantel-Heizelemente, Innenbeleuchtung, Steinwolleisolierung. Spannung ist 400V dreiphasig + neutral. Sonder Spannungen sind auf Anfrage verfügbar.

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

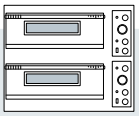
El horno eléctrico está fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada. Superficie de cocción en piedras refractarias. Aislamiento de lana de roca evaporada. Resistencias blindadas. Iluminación interna. Alimentación: 400V Trifásica + neutro (bajo pedido voltajes especiales).

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: 400В, три фазы + нейтраль (специальное напряжение по индивидуальному заказу).

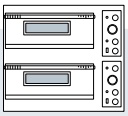




BASIC 4



BASIC 44

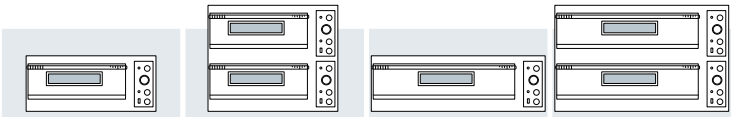


BASIC 44 MEDIUM

			BASIC 4	BASIC 44	BASIC 44 MEDIUM
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	45 - 450	45 - 450	45 - 450
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера	n°	1	2	2
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	4,7	9,4	9,4
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	20,4	40,9	40,9
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	10,2	20,4	20,4
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	2350x1	2350x2	2350x2
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	2350x1	2350x2	2350x2
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm	97,5 92,5 41,5	97,5 92,5 74,5	90,0 87,0 74,5
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H cm	**66,0** **66,0** **14,0**	**66,0** **66,0** **14,0**	**66,0** **66,0** **14,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	102,0 102,0 57,0	102,0 102,0 90,0	102,0 102,0 90,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	75,0	122,0	117,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	88,0	136,0	131,0

DIGITAL VERSION Pag. 64





			BASIC 6	BASIC 66	BASIC 6L	BASIC 66L
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	45 - 450	45 - 450	45 - 450	45 - 450
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера	n°	1	2	1	2
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	7,2	14,4	7,2	14,4
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	31,3	62,6	31,3	62,6
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	10,4	20,9	10,4	20,9
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	1200x3	1200x6	1200x3	1200x6
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	1200x3	1200x6	1200x3	1200x6
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm	97,5 121,5 41,5	97,5 121,5 74,5	130,5 93,0 41,5	130,5 93,0 74,5
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H cm	**66,0** **99,0** **14,0**	**66,0** **99,0** **14,0**	**99,0** **66,0** **14,0**	**99,0** **66,0** **14,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	102,0 127,0 57,0	102,0 127,0 90,0	144,0 106,0 57,0	144,0 106,0 90,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	100,0	181,0	115,0	196,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	115,0	197,0	130,0	212,0

DIGITAL VERSION Pag. 64

STAINLESS STEEL CONDENSATION HOODS

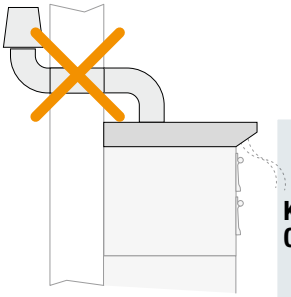
CAPPE INOX PER FORNI A CONDENSAZIONE

KONDENSATIONSHAUBEN AUS EDELSTAHL

HOTTES INOX POUR FOURS AVEC KIT DE CONDENSATION

CAMPANAS INOX PARA HORNOS CON KIT DE CONDENSACIÓN

КРЫШКИ ДЛЯ КОНДЕНСАТА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ





			KB 4-44 COND	KB 44 M COND	KB 6-66 COND	KB 6L-66L COND
> Flow rate > Portata > Portée	> Alcance > Fluss > течь	m³/h	400	400	400	400
> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Diménsions > Medidas > Размеры	W D H cm	**97,5** **101,5** **31,0**	**90,0** **96,0** **31,0**	**97,5** **130,5** **31,0**	**130,5** **101,5** **31,0**
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	22,0	20,0	29,0	29,0

INCLUDED
Smoke Condensation
Condensazione fumi
Rauchgaskondensation
Condensation des fumées
Condensación de humos
Конденсация паров

INCLUDED
Electric motor
Motore elettrico
Elektrischer Motor
Moteur électrique
Motor Eléctrico
Электродвигатель

STAINLESS STEEL HOODS

CAPPE INOX PER FORNI

EDELSTAHL HAUBEN

HOTTES INOX POUR FOURS

CAMPANAS INOX PARA HORNOS

ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



			KB 4-44	KB 44 M	KB 6-66	KB 6L-66L
> Flow rate > Portata > Portée	> Alcance > Fluss > течь	m³/h	400	400	400	400
> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Diménsions > Medidas > Размеры	W D H cm	**97,5** **96,5** **12,0**	**90,0** **91,0** **12,0**	**97,5** **125,5** **12,0**	**130,5** **96,5** **12,0**
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	10,00	10,00	12,80	13,00

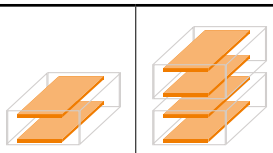
OPTIONAL
Electric motor
Motore elettrico
Elektrischer Motor
Moteur électrique
Motor Eléctrico
Электродвигатель

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

TOP AND BOTTOM REFRACTORY STONES

REFRATTARI CIELO E PLATEA
OBEN UND UNTEN SCHAMOTTSTEINE
HAUT ET BAS BRIQUES RÉFRACTAIRES
PIEDRA REFRACTARIA EN TECHNO Y SOLERA
РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА АБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА





MOD 4 R	MOD 44 R	MOD 6 R	MOD 66 R	MOD 6L R	MOD 66L R

STANDS IN PAINTED IRON

SUPPORTI FORNI IN FERRO VERNICIATO
UNTERGESTELLE AUS LACKIERTEM STAHL
SUPPORTS POUR FOURS EN FER PEINT
SOPORTES DE HORNOS EN HIERRO PINTADO
ПОДСТАВКА ИЗ ОКРАШЕННОГО ЖЕЛЕЗА



SB 1/50 SB 2/50	SB 3/50	SB 4 SB 44	SB 44 MEDIUM	SB 6 SB 66	SB 6L SB 66L

> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Diménsions > Medidas > Размеры	W D H	cm	91,5 62,5 86,0	91,5 62,5 76,0	97,5 81,5 96,0 I 86,0	90,0 76,0 86,0	97,5 110,5 96,0 I 86,0	130,5 81,5 96,0 I 86,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	23,0	23,0	32,0	31,0	38,0	38,0

OPTIONAL
4 castors set
Set di 4 ruote
4 Räder
Ensemble de 4 roues
Juego de 4 ruedas
Набор из 4-х колес



BASIC XL SERIES

MECHANICAL ELECTRIC OVEN
Stainless steel front and painted steel structure

FORNO ELETTRICO MECCANICO
Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

MECHANISCHE 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

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ
С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ
Передняя панель из нержавеющей стали,
корпус из окрашенной стали







The electric oven is made of stainless steel and prepainted steel, it is equipped with: cooking surface in refractory stones, sheathed heating elements, internal lighting and rock wool insulation. The standard power supply is 400V three-phases + neutral. Special voltages are available on request.

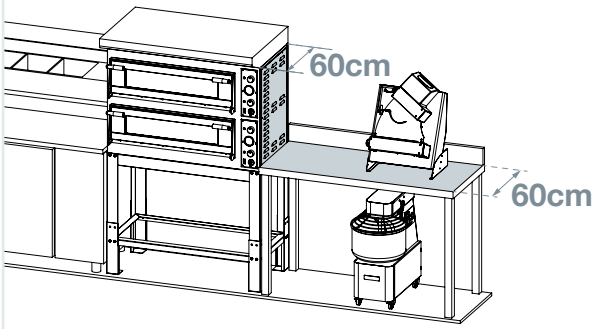
Il forno elettrico è costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna. Alimentazione: 400V Trifase + neutro (a richiesta voltaggi speciali).

Der elektrische Ofen ist aus Edelstahl und lackiertem Stahlblech hergestellt. Es ist wie folgt ausgestattet: Kochfl äche in Schamottsteine, Mantel-Heizelemente, Innenbeleuchtung, Steinwolleisolierung. Spannung ist 400V dreiphasig + neutral. Sonder Spannungen sind auf Anfrage verfügbar.

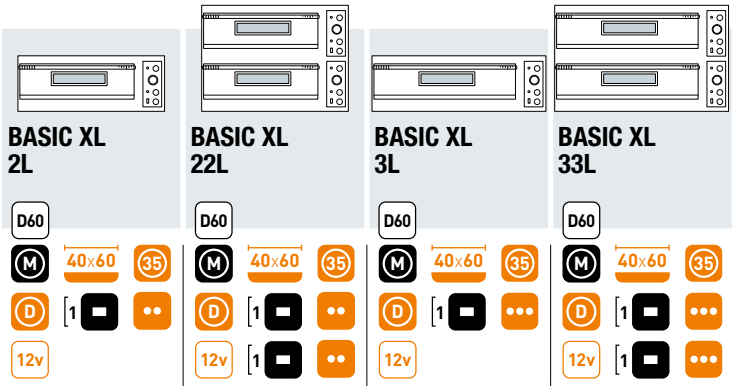
Le four électrique est en acier inox et en tôle pré peinte. Sol en briques réfractaires. Isolément est en laine de roche évaporée. Résistances blindées. Eclairage intérieur. Alimentation: 400V triphasé + neutre (voltages spéciales sur demande).

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

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: 400В, три фазы + нейтраль (специальное напряжение по индивидуальному заказу).



D60 **Depth 60 cm, suitable to stand on counters**
Profondità 60 cm, adatto per appoggio su piani di lavoro
Tiefe 60 cm, geeignet für Tresen
Profondeur 60 cm, approprié pour être soutenu sur plans de travail
Profundidad 60 cm, adecuado para apoyo sobre planes de trabajo
Глубина 60 см, может быть установлена на стол



			BASIC XL 2L	BASIC XL 22L	BASIC XL 3L	BASIC XL 33L
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера	n°	1	2	1	2
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	5,0	10,0	6,0	12,0
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	14,8	29,6	26,1	52,2
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	4,9	9,9	8,7	17,4
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	2500x1	2500x2	3000x1	3000x2
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	2500x1	2500x2	3000x1	3000x2
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm	110,0 60,0 41,5	110,0 60,0 74,5	130,5 60,0 41,5	130,5 60,0 74,5
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H cm	**82,0** **41,0** **14,0**	**82,0** **41,0** **14,0**	**108,0** **41,0** **14,0**	**108,0** **41,0** **14,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	115,0 72,0 57,0	115,0 72,0 90,0	137,0 69,0 57,0	137,0 69,0 90,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	59,0	106,0	72,1	124,9
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	66,0	119,0	82,0	136,0

DIGITAL VERSION Pag. 64



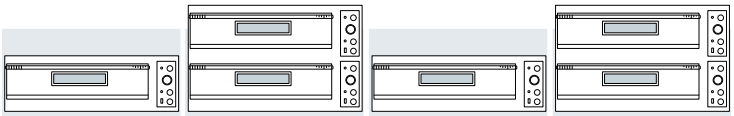
OVENS TO BE COMBINED WITH PROVING CHAMBERS
Forni abbinabili a celle di lievitazione
Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke
Fours associables à étuves de fermentation
Hornos combinables a fermentadoras
Печи могут быть скомбинированы с расстоечными шкафами

			BASIC XL 4	BASIC XL 44	BASIC XL 6	BASIC XL 66
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	45 - 450	45 - 450	45 - 450	45 - 450
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера	n°	1	2	1	2
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	6,0	12,0	9,0	18,0
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	26,1	52,2	39,1	78,3
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	13,0	26,1	13,0	26,1
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	3000x1	3000x2	1500x3	1500x6
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	3000x1	3000x2	1500x3	1500x6
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm	100,0 95,5 41,5	100,0 95,5 74,5	100,0 131,5 41,5	100,0 131,5 74,5
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H cm	**72,0** **72,0** **14,0**	**72,0** **72,0** **14,0**	**72,0** **108,0** **14,0**	**72,0** **108,0** **14,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	102,0 102,0 57,0	102,0 102,0 90,0	106,0 144,0 57,0	106,0 144,0 90,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	77,0	139,0	110,0	198,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	90,0	153,0	125,0	215,0

DIGITAL VERSION Pag. 64



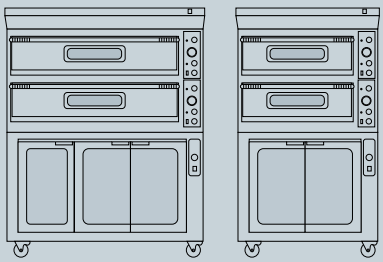
OVENS TO BE COMBINED WITH PROVING CHAMBERS
Forni abbinabili a celle di lievitazione
Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke
Fours associables à étuves de fermentation
Hornos combinables a fermentadoras
Печи могут быть скомбинированы с расстоечными шкафами



			BASIC XL 6L	BASIC XL 66L	BASIC XL 9	BASIC XL 99
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	45 - 450	45 - 450	45 - 450	45 - 450
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера	n°	1	2	1	2
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	9,0	18,0	13,2	26,4
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	39,1	78,3	57,4	114,8
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	13,0	26,1	19,1	38,3
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	1500x3	1500x6	2200X3	2200x6
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	1500x3	1500x6	2200X3	2200x6
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm	136,0 95,5 41,5	136,0 95,5 74,5	136,0 131,5 41,5	136,0 131,5 74,5
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H cm	**108,0 72,0 14,0**	**108,0 72,0 14,0**	**108,0 108,0 14,0**	**108,0 108,0 14,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	144,0 106,0 57,0	144,0 106,0 90,0	144,0 142,0 57,0	144,0 142,0 90,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	123,0	176,0	156,0	269,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	135,5	197,0	176,0	300,0

DIGITAL VERSION Pag. 64





PLUS XL SERIES

MECHANICAL ELECTRIC OVEN
Stainless steel front and painted steel structure

FORNO ELETTRICO MECCANICO
Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

MECHANISCHE 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

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ
Передняя панель из нержавеющей стали,
корпус из окрашенной стали







The electric oven is made of stainless steel and prepainted steel and it is equipped with: cooking surface in refractory stones, 3 sheathed heating elements ond the top and 3 on the bottom, removable glass door for a better cleaning, internal lighting, rock wool insulation. The design is enriched by a little hood, which makes the oven elegant. The standard power supply is 400V threephases + neutral. Special voltages are available on request.

Il forno elettrico è costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Su tutti i forni, sono impiegate tre resistenze corazzate nella platea e tre nel cielo. Su tutti i modelli il vetro-porta è estraibile. Design curato e caratterizzato dalla cappetta superiore. Piano di cottura in mattoni refrattari. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna. Alimentazione: 400V Trifase + neutro. (a richiesta voltaggi speciali).

Der elektrische Ofen ist aus Edelstahl und lackiertem Stahlblech hergestellt. Es ist wie folgt ausgestattet: Kochfl äche in feuerfesten Steinen, 3 Obene und 3 Untern Heizelemente, Abnehmbare Glastür zur besseren Reinigung, Innenbeleuchtung, Steinwolleisolierung, Spannung ist 400V dreiphasig + neutral. Sonderspannungen sind auf Anfrage verfügbar.

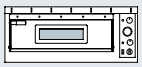
Le four électrique est en acier inox et en tôle pré peinte. Sur tous les fours, sont utilisées trois résistances blindées dans le sol et trois dans le plafond. Sur tous les modèles, le vitre de la porte est extractible. Sol en briques réfractaires. Design soigné et caractérisé par la petite hotte supérieure. Isolément est en laine de roche évaporée. Résistances blindées. Eclairage intérieur. Alimentation: 400V triphasé + neutre. (voltages spéciales sur demande).

El horno eléctrico está fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada. En todos los hornos se usan tres resistencias blindadas en el fondo y tres en el techo. En todos los modelos, puede extraerse la puerta de cristal. Diseño cuidado y caracterizado por la campana superior. Superficie de cocción en piedras refractarias. Aislamiento de lana de roca evaporada. Resistencias blindadas. Alimentación: 400V Trifásica + neutro. (bajo pedido voltajes especiales).

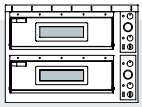
Электрическая печь изготовлена из нержавеющей и окрашенной листовой стали. На всех печах используются три укрепленных нижних и три верхних ТЭНа. На всех моделях стеклянная дверца снимается. Поверхность выпекания выложенаогнеупорным камнем. Изоляция камеры волокон-ной минеральной ватой. Тщательно продуманный дизайн, с характерной верхней вытяжкой. Особопрочные стальные ТЭНы. Внутреннее освещение. Питание: 400В, три фазы + нейтраль. (специальное напряжение по индивидуальному заказу).



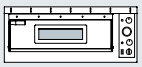
OVENS TO BE COMBINED WITH PROVING CHAMBERS
Forni abbinabili a celle di lievitazione
Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke
Fours associables à étuves de fermentation
Hornos combinables a fermentadoras
Печи могут быть скомбинированы с расстоечными шкафами



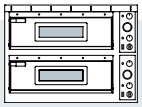
PLUS XL 4



PLUS XL 44



PLUS XL 6



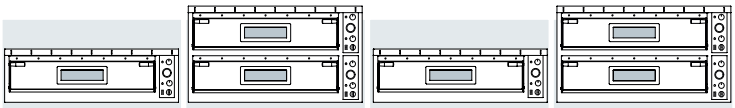
PLUS XL 66

			PLUS XL 4	PLUS XL 44	PLUS XL 6	PLUS XL 66
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	45 - 450	45 - 450	45 - 450	45 - 450
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера	n°	1	2	1	2
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	6,0	12,0	9,0	18,0
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	26,1	52,2	39,1	78,3
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	8,7	17,4	13,0	26,1
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	1000X3	1000X6	1500X3	1500x6
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	1000X3	1000X6	1500X3	1500x6
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm	100,0 96,0 41,5	100,0 96,0 74,5	100,0 132,0 41,5	100,0 132,0 74,5
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H cm	**72,0** **72,0** **14,0**	**72,0** **72,0** **14,0**	**72,0** **108,0** **14,0**	**72,0** **108,0** **14,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	102,0 102,0 57,0	102,0 102,0 90,0	106,0 144,0 57,0	106,0 144,0 90,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	85,0	162,0	115,0	203,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	98,0	176,0	130,0	220,0

DIGITAL VERSION Pag. 64



OVENS TO BE COMBINED WITH PROVING CHAMBERS
Forni abbinabili a celle di lievitazione
Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke
Fours associables à étuves de fermentation
Hornos combinables a fermentadoras
Печи могут быть скомбинированы с расстоечными шкафами



			PLUS XL 6L	PLUS XL 66L	PLUS XL 9	PLUS XL 99
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	45 - 450	45 - 450	45 - 450	45 - 450
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера	n°	1	2	1	2
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	9,0	18,0	13,2	26,4
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	39,1	78,3	57,4	114,8
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	13,0	26,1	19,1	38,3
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm	136,0 96,0 41,5	136,0 96,0 74,5	136,0 132,0 41,5	136,0 132,0 74,5
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H cm	**108,0 72,0 14,0**	**108,0 72,0 14,0**	**108,0 108,0 14,0**	**108,0 108,0 14,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	144,0 106,0 57,0	144,0 106,0 90,0	142,0 144,0 57,0	142,0 144,0 90,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	117,0	211,0	170,0	269,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	135,0	232,0	220,0	300,0

DIGITAL VERSION Pag. 64

SUPERIOR XL GLASS SERIES

MECHANICAL ELECTRIC OVEN

Stainless steel front and painted steel structure

FORNO ELETTRICO MECCANICO
Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

MECHANISCHE 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

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ
Передняя панель из нержавеющей стали,
корпус из окрашенной стали







The electric oven is in stainless steel and prepainted steel. All ovens are equipped with: door gasket for better insulation of baking chamber, cooking surface in refractory stones, sheathed heating elements, internal lighting, rock wool insulation, stainless steel large handle, 4cm thick door with double glass. Equipped with smoke exit knob. This version offers the advantage of a large size glass door to enable maximum visibility inside. The design is enriched by a little hood, which makes the oven elegant. The standard power supply is 400V three-phases + neutral. Special voltages are available on request.

Il forno elettrico è costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Speciale guarnizione di tenuta calore per un isolamento ottimale. Design curato e caratterizzato dalla cappetta superiore. Maniglione in acciaio inossidabile. Dotato di manopola per scarico fumi. La porta ha uno spessore di 4cm con doppio vetro. Questa versione offre il vantaggio di una porta con vetro di ampie dimensioni per consentire la massima visibilità interna. Piano di cottura in mattoni refrattari. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna. Alimentazione: 400V Trifase + neutro. (a richiesta voltaggi speciali).

Der elektrische Ofen ist aus Edelstahl und lackiertem Stahlblech hergestellt. Es ist wie folgt ausgestattet: Dichtung für eine bessere Beibehaltung der Wärme im InnerenKammern. Kochfl äche in Schamottsteine, Mantel-Heizelemente, Innenbeleuchtung, Steinwolleisolierung. Edelstahl großen Griff. 4cm dicke Tür mit Doppelglass. Diese Version bietet den Vorteil einer großen Glasstür zur maximalen internen Sicht. Spannung ist 400V dreiphasig + neutral. Sonderspannungen sind auf Anfrage verfügbar.

Le four électrique est en acier inox et en tôle pré peinte. Sur tous les fours il y a un spécial joint d'étanchéité à la chaleur pour une isolation optimale. Design soigné et caractérisé par la petite hotte supérieure. Grande poignée en acier inoxydable. Équipé d'une manette pour l'évacuation des fumées. La porte a une épaisseur de 4cm avec double vitre. Cette version offre l'avantage d'une porte de grandes dimensions afin de permettre une visibilité interne maximale. Sol en briques réfractaires. Isolément est en laine de roche évaporée. Résistances blindées. Eclairage intérieur. Alimentation: 400V triphasé + neutre. (voltages spéciales sur demande).

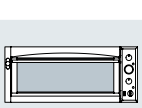
El horno eléctrico está fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada. Junta especial de cierre térmico, un óptimo aislamiento. Diseño cuidado y caracterizado por la campana superior. Asa de acero inoxidable. Pomo para escape de humos. Puerta con 4cm de espesor con doble vitro. Esta versión ofrece la ventaja de una puerta con cristal de gran tamaño para permitir visibilidad interior máxima. Superficie de cocción en piedras refractarias. Aislamiento de lana de roca evaporada. Resistencias blindadas. Iluminación interna. Alimentación: 400V Trifásica + neutro. (bajo pedido voltajes especiales).

Электрическая печь изготовлена из нержавеющей и окрашенной листовой стали. Специальная термостойкая прокладка для оптимальной изоляции. Тщательно продуманный дизайн с характерной верхней планкой для вытяжки. Рукоятка из нержавеющей стали. Оснащены рукояткой для отвода дымовых газов. Дверца толщиной 4 см. с двойным стеклом. Премущество данной модели - это дверца со стеклом больших размеров, что гарантирует максимальную внутреннюю видимость. Поверхность выпекания выложена огнеупорным камнем. Изоляция камеры волокон- ной минеральной ватой. Особопрочные стальные ТЭНы. Внутреннее освещение. Питание: 400В, три фазы + нейтраль (специальное напряжение по индивидуальному заказу).

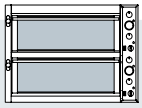
INNER DIMENSIONS ARE UNCHANGED FOR TR EXCEPT FOR SUPERIOR XL GLASS
Dimensioni interne invariate per TR tranne che per Superior XL Glass
Die internen Dimensionen sind bei TR unverändert mit Ausnahme von Superior XL Glass
Les dimensions internes restent les mêmes pour TR, sauf pour Superior XL Glass
Las medidas internas son las mismas para TR, salvo para Superior XL Glass
Внутренние размеры одинаковые для TR, за исключением Superior XL Glass
(W. -3 CM WIDTH / D. -1,5 CM)



OVENS TO BE COMBINED WITH PROVING CHAMBERS
Forni abbinabili a celle di lievitazione
Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke
Fours associables à étuves de fermentation
Hornos combinables a fermentadoras
Печи могут быть скомбинированы с расстоечными шкафами



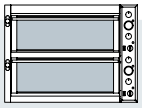
SUPERIOR XL 4 GLASS



SUPERIOR XL 44 GLASS



SUPERIOR XL 6 GLASS



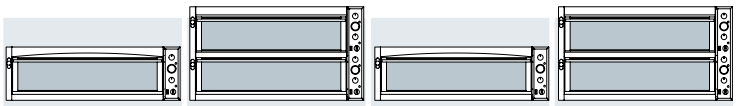
SUPERIOR XL 66 GLASS

			4 GLASS	44 GLASS	6 GLASS	66 GLASS
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	45 - 450	45 - 450	45 - 450	45 - 450
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера	n°	1	2	1	2
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	6,0	12,0	9,0	18,0
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	26,1	52,2	39,1	78,3
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	8,7	17,4	13,0	26,1
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	1000x3	1000x6	1500x3	1500x6
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	1000x3	1000x6	1500x3	1500x6
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm	100,0 94,0 41,5	100,0 94,0 74,5	100,0 131,0 41,5	100,0 130,0 74,5
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H cm	**72,0** **72,0** **14,0**	**72,0** **72,0** **14,0**	**72,0** **108,0** **14,0**	**72,0** **108,0** **14,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	102,0 102,0 57,0	102,0 102,0 90,0	106,0 144,0 57,0	106,0 144,0 90,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	85,4	154,4	115,0	189,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	98,5	168,8	130,0	206,0

DIGITAL VERSION Pag. 64



OVENS TO BE COMBINED WITH PROVING CHAMBERS
Forni abbinabili a celle di lievitazione
Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke
Fours associables à étuves de fermentation
Hornos combinables a fermentadoras
Печи могут быть скомбинированы с расстоечными шкафами

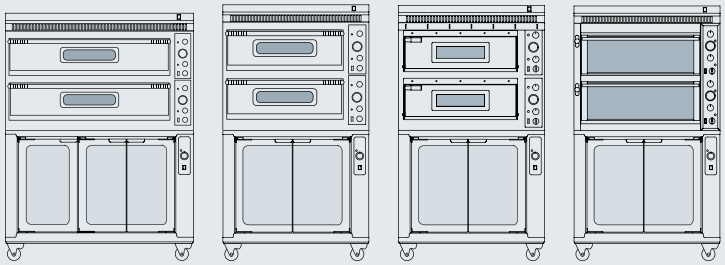


			SUPERIOR XL 6L GLASS	SUPERIOR XL 66L GLASS	SUPERIOR XL 9 GLASS	SUPERIOR XL 99 GLASS
			M 35 D 12v	M 35 D 12v	M 35 D 12v	M 35 D 12v
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	45 - 450	45 - 450	45 - 450	45 - 450
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера	n°	1	2	1	2
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	9,0	18,0	13,2	26,4
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	39,1	78,3	57,4	114,8
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	13,0	26,1	19,1	38,3
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm	136,0 94,0 41,5	136,0 94,0 74,5	136,0 130,0 41,5	136,0 130,0 74,5
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H cm	**108,0** **72,0** **14,0**	**108,0** **72,0** **14,0**	**108,0** **108,0** **14,0**	**108,0** **108,0** **14,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	144,0 106,0 57,0	144,0 106,0 90,0	142,0 144,0 57,0	142,0 144,0 90,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	119,8	218,0	170,0	307,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	138,0	239,0	190,0	340,0

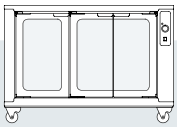
DIGITAL VERSION Pag. 64

PROVING CHAMBERS CAN BE COMBINED WITH XL OVENS

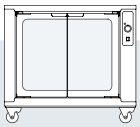
CELLE DI LIEVITAZIONE ABBINABILI A FORNI XL
GÄRSCHRANK MIT XL ÖFEN KOMBINIERBAR
ÉTUVES DE FERMENTATION ASSOCIABLES AUX FOURS XL
FERMENTADORAS COMPATIBLES CON HORNOS XL
РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА, СОЧЕТАЕМАЯ С ПЕЧАМИ XL



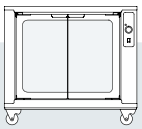




CELLA INOX XL 3L-33L

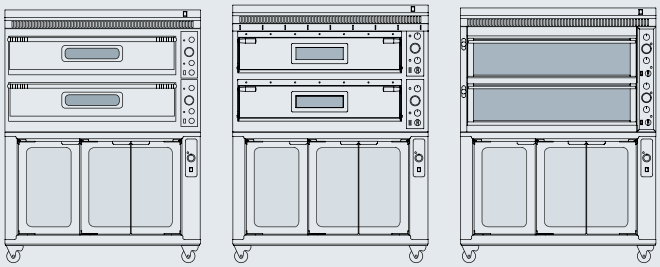


CELLA INOX XL 4-44

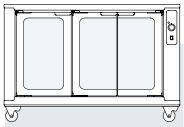


CELLA INOX XL 6-66

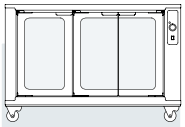
			CELLA INOX XL 3L-33L	CELLA INOX XL 4-44	CELLA INOX XL 6-66
			40x60	40x60	40x60
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	0 / 60	0 / 60	0 / 60
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230	230	230
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	2,0	2,0	2,0
> Load capacity > Capacità di carico > Ladevermögung	> Capacité de charge > Capacidad de carga > Количество устанавливаемых противней		6 Trays	12 Trays	12 Trays
> Space between trays > Spazio tra le teglie > Abstand der Bleche	> Espace entre les plaques > Espacio entre las bandejas > Пространство между лотками	cm	9,0	9,0	9,0
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm	**130,5** **49,0** **90,0**	**100,0** **84,5** **90,0**	**100,0** **120,5** **90,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	138,0 70,0 104,0	103,0 103,0 104,0	104,0 139,0 104,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	73,0	73,0	88,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	81,0	81,0	98,0







CELLA INOX XL 6L-66L



CELLA INOX XL 9-99

			40x60	40x60
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	0 / 60	0 / 60
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230	230
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	2,0	2,0
> Load capacity > Capacità di carico > Ladevermögung	> Capacité de charge > Capacidad de carga > Количество устанавливаемых противней		18 Trays	18 Trays
> Space between trays > Spazio tra le teglie > Abstand der Bleche	> Espace entre les plaques > Espacio entre las bandejas > Пространство между лотками	cm	9,0	9,0
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm	**136,0** **84,5** **90,0**	**136,0** **120,5** **90,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	142,0 104,0 104,0	142,0 140,0 104,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	95,0	114,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	107,0	133,0





STAINLESS STEEL CONDENSATION HOODS

CAPPE INOX PER FORNI A CONDENSAZIONE

KONDENSATIONSHAUBEN AUS EDELSTAHL

HOTTES INOX POUR FOURS AVEC KIT DE CONDENSATION

CAMPANAS INOX PARA HORNOS CON KIT DE CONDENSACION

КРЫШКИ ДЛЯ КОНДЕНСАТА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

				KXL 2L-22L COND	KXL 3L-33L COND	KXL 4-44 COND	KXL 6-66 COND	KXL 6L-66L COND	KXL 9-99 COND
> Flow rate > Portata > Portée	> Alcance > Fluss > течь		m³/h	400	400	400			
> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Diménsions > Medidas > Размеры	W D H	cm	110,0 69,0 31,0	130,5 69,0 31,0	100,0 106,5 31,0	100,0 142,5 31,0	136,0 106,5 31,0	136,0 142,5 31,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	17,0	20,0	24,0	25,0	25,0	34,0

SMOKE CONDENSATION
Condensazione fumi
Rauchgaskondensation
Condensation des fumées
Condensación de humos
Конденсация паров

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



STAINLESS STEEL HOODS

CAPPE INOX PER FORNI

EDELSTAHL HAUBEN

HOTTES INOX POUR FOURS

CAMPANAS INOX PARA HORNOS

ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

				KXL 2L-22L	KXL 3L-33L	KXL 4-44	KXL 6-66	KXL 6L-66L	KXL 9-99
> Flow rate > Portata > Portée	> Alcance > Fluss > течь		m³/h	400	400	400	400	400	400
> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Diménsions > Medidas > Размеры	W D H	cm	110,0 64,0 12,0	130,5 64,0 12,0	100,0 101,5 12,0	100,0 137,5 12,0	136,0 101,5 12,0	136,0 137,5 12,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	9,0	10,0	11,0	14,0	14,0	17,0

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

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

TOP AND BOTTOM REFRACTORY STONES

REFRATTARI CIELO E PLATEA

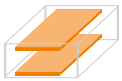
OBEN UND UNTEN SCHAMOTTSTEINE

HAUT ET BAS BRIQUES RÉFRACTAIRES

PIEDRA REFRACTARIA EN TECHNO Y SOLERA

РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА АБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА



			
MOD XL 2L R	**MOD XL 22L R**	**MOD XL 3L R**	**MOD XL 33LR**
			
MOD XL 4 R	**MOD XL 44 R**	**MOD XL 6 R**	**MOD XL 66 R**
			
MOD XL 6L R	**MOD XL 66L R**	**MOD XL 9 R**	**MOD XL 99 R**





FULL REFRACTORY CHAMBER

TUTTO REFRATTARIO

VOLLSCHAMOTT KAMMER

CHAMBRE COMPLÈTEMENT EN PIERRE RÉFRACTAIRE

CÁMARA COMPLETAMENTE EN PIEDRA REFRACTARIA

РАБОЧАЯ КАМЕРА ПОЛНОСТЬЮ ИЗ ОГНЕУПОРНОГО КАМНЯ

THE FULLY REFRACTORY OVENS ARE NOT STACKABLE FOR MORE THAN 2 DECKS

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

Vollschamott Öfen können nicht mehr als 2 Kammern übereinander positioniert werden

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

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

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

THE PROOFERS ARE NOT AVAILABLE FOR FULLY REFRACTORY OVENS

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

Keine Gärschranke für Vollschamott Öfen verfügbar

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

Las fermentadoras para los hornos totalmente refractarios no están disponibles

Для полностью жароустойчивых печей не предусмотрено оснащение расстоечной камерой

INNER DIMENSIONS ARE UNCHANGED FOR TR EXCEPT FOR SUPERIOR XL GLASS (-3 CM WIDTH, -1,5 CM DEPTH)

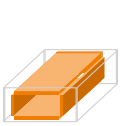
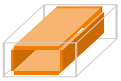
Dimensioni interne invariate per TR tranne che per Superior XL Glass (-3 cm in larghezza, -1,5 cm in profondità)

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

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

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

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

			
MOD XL 4 TR	**MOD XL 44 TR**	**MOD XL 6 TR**	**MOD XL 66 TR**
			
MOD XL 6L TR	**MOD XL 66L TR**	**MOD XL 9 TR**	**MOD XL 99 TR**





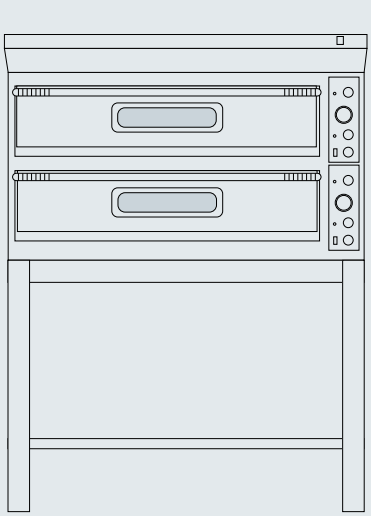
STANDS IN PAINTED IRON

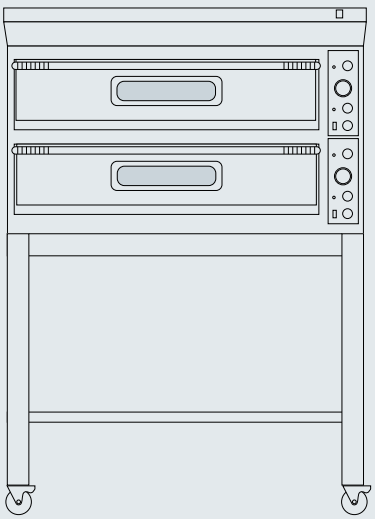
SUPPORTI FORNI IN FERRO VERNICIATO
UNTERGESTELLE AUS LACKIERTEM STAHL
SUPPORTS POUR FOURS EN FER PEINT
SOPORTES DE HORNOS EN HIERRO PINTADO
ПОДСТАВКА ИЗ ОКРАШЕННОГО ЖЕЛЕЗА

				SXL 2L SXL 22L	SXL 3L SXL 33L	SXL 4 SXL 44	SXL 6 SXL 66	SXL 6L SXL 66L	SXL 9 SXL 99
> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Diménsions > Medidas > Размеры	W D H	cm	110,0 49,0 96,0 | 86,0	130,5 49,0 96,0 | 86,0	100,0 84,5 96,0 | 86,0	100,0 120,5 96,0 | 86,0	136,0 84,5 96,0 | 86,0	136,0 120,5 96,0 | 86,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	24,0	31,0	33,0	39,0	39,0	45,0

OPTIONAL
4 castors set
Set di 4 ruote
4 Räder
Ensemble de 4 roues
Juego de 4 ruedas
Набор из 4-х колес







TRAYS SERIES

MECHANICAL ELECTRIC OVEN
Stainless steel front and painted steel structure

FORNO ELETTRICO MECCANICO
Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

MECHANISCHE 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

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ
С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ
Передняя панель из нержавеющей стали,
корпус из окрашенной стали







Trays ovens represent the maximum Prismafood fexibility.
They can contain from two to ten 40x60cm trays.
The technical features make them an extremely valued solution for those clients who require a multi-use product.
Steam generator on request.

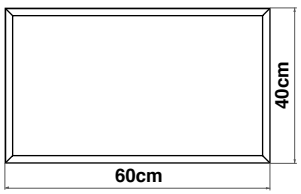
I forni della linea Trays rappresentano il massimo della flessibilità della proposta Prismafood, consentono l'inserimento da due a dieci teglie del formato 40x60cm. Le caratteristiche tecniche li rendono una soluzione di alto profilo per i clienti che desiderano un prodotto multi-uso. Su richiesta aggiunta Vaporiera.

Trays Öfen bieten die maximale Flexibilität. Sie sind ermöglichen das Einschieben von zwei bis zehn Blechen des Formats 40x60cm. Die technischen Eigenschaften führen zu einer Lösung hohen Profi für Kunden, die ein Multi-Funktionsprodukt wünschen. Dampferzeuger auf Anfrage.

Les fours de la ligne Trays représentent le maximum de la flexibilité de la proposition Prismafood, ils permettent l'insertion de deux à dix plaques du format 40x60cm. Les caractéristiques techniques représentent une solution de haut profil pour les clients qui souhaitent un produit multi-usage. Sur demande ajoute Vapeur.

Los hornos de la línea Trays representan la máxima flexibilidad de la oferta Prismafood, permiten introducir desde dos hasta diez bandejas de formato 40x60cm. Sus características técnicas hacen de ellos una solución de alta categoría para los clientes que desean un producto multiuso. Bajo pedido adiciòn Vapor.

Печи линии Trays - самые универсальные из всего ассортимента Prismafood, вмещают от двух до десяти противней формата 40x60см. Благодаря техническим характеристикам это высокотехнологичное решение для тех, кому нужна многофункциональность. Парогенератор по запросу.



Tray dimensions
Dimensioni teglia
Blechen Abmessungen
Diménsions plaque
Medidas bandeja
Размеры противней



OVENS TO BE COMBINED WITH PROVING CHAMBERS
Forni abbinabili a celle di lievitazione
Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke
Fours associables à étuves de fermentation
Hornos combinables a fermentadoras
Печи могут быть скомбинированы с расстоечными шкафами

			TRAYS 4	TRAYS 44	TRAYS 6	TRAYS 66
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	45 - 450	45 - 450	45 - 450	45 - 450
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера	n°	1	2	1	2
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	6,9	13,8	10,2	20,4
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	30,0	60,0	44,3	88,7
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	10,0	20,0	14,8	29,6
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	1150x3	1150x6	1700x3	1700x6
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	1150x3	1150x6	1700x3	1700x6
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm	110,0 108,0 41,5	110,0 108,0 74,5	110,0 132,0 41,5	110,0 132,0 74,5
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm	**82,0** **84,0** **17,5**	**82,0** **84,0** **17,5**	**82,0** **108,0** **17,5**	**82,0** **108,0** **17,5**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	116,0 116,0 57,0	116,0 116,0 90,0	119,0 143,0 57,0	119,0 143,0 90,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	98,0	154,0	123,0	220,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	114,0	171,0	145,0	236,0

STEAM GENERATOR Pag. 62
DIGITAL VERSION Pag. 64



OVENS TO BE COMBINED WITH PROVING CHAMBERS
Forni abbinabili a celle di lievitazione
Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke
Fours associables à étuves de fermentation
Hornos combinables a fermentadoras
Печи могут быть скомбинированы с расстоечными шкафами

			TRAYS 6L	TRAYS 66L	TRAYS 9	TRAYS 99
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	45 - 450	45 - 450	45 - 450	45 - 450
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера	n°	1	2	1	2
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	10,2	20,4	15,3	30,6
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	44,3	88,7	66,5	133,0
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	14,8	29,6	22,2	44,3
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	1700x3	1700x6	2550x3	2550x6
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	1700x3	1700x6	2550x3	2550x6
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm	150,0 108,0 41,5	150,0 108,0 74,5	150,0 132,0 41,5	150,0 132,0 74,5
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H cm	**123,0 84,0 17,5**	**123,0 84,0 17,5**	**123,0 108,0 17,5**	**123,0 108,0 17,5**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	155,0 115,0 57,0	155,0 115,0 90,0	159,0 143,0 57,0	159,0 143,0 90,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	127,0	225,0	178,0	307,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	144,0	247,0	207,0	340,0

STEAM GENERATOR Pag. 62
DIGITAL VERSION Pag. 64

TRAYS GLASS SERIES

MECHANICAL ELECTRIC OVEN
Stainless steel front and painted steel structure

FORNO ELETTRICO MECCANICO
Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

MECHANISCHE 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

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ
С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ
Передняя панель из нержавеющей стали,
корпус из окрашенной стали







The same technical specifications as Trays model.
This version offers the advantage of a large size glass door to enable maximum visibility inside.

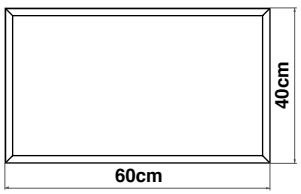
Medesime caratteristiche tecniche del modello Trays. Questa versione offre il vantaggio di una porta con vetro di ampie dimensioni per consentire la massima visibilità interna.

Gleiche Kenndaten des Modells Trays. Diese Version bietet den Vorteil einer großen Glastür zur maximalen internen Sicht.

Mêmes caractéristiques techniques que le modèle Trays. Cette version offre l'avantage d'une porte de grandes dimensions afin de permettre une visibilité interne maximale.

Mismas características técnicas que el modelo Trays. Esta versión ofrece la ventaja de una puerta con cristal de gran tamaño para permitir una máxima visibilidad del interior.

Те же самые технические характеристики, что и модели Trays. Данная модель обладает преимуществом стеклянной дверцы больших размеров в целях гарантии максимальной внутренней видимости.



Tray dimensions
Dimensioni teglia
Blechen Abmessungen
Diménsions plaque
Medidas bandeja
Размеры противней



OVENS TO BE COMBINED WITH PROVING CHAMBERS
Forni abbinabili a celle di lievitazione
Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke
Fours associables à étuves de fermentation
Hornos combinables a fermentadoras
Печи могут быть скомбинированы с расстоечными шкафами

			TRAYS 4 GLASS	TRAYS 44 GLASS	TRAYS 6 GLASS	TRAYS 66 GLASS
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	45 - 450	45 - 450	45 - 450	45 - 450
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера	n°	1	2	1	2
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	6,9	13,8	10,2	20,4
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	30,0	60,0	44,3	88,7
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	10,0	20,0	14,8	29,6
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	1150x3	1150X6	1700X3	1700X6
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	1150x3	1150X6	1700X3	1700X6
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm	110,0 108,0 41,5	110,0 108,0 74,5	110,0 132,0 41,5	110,0 132,0 74,5
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm	**82,0** **84,0** **17,5**	**82,0** **84,0** **17,5**	**82,0** **108,0** **17,5**	**82,0** **108,0** **17,5**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	115,0 115,0 57,0	115,0 115,0 90,0	118,0 142,0 57,0	118,0 142,0 90,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	98,0	172,0	123,0	220,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	114,0	189,0	145,0	236,0

STEAM GENERATOR Pag. 62
DIGITAL VERSION Pag. 64



OVENS TO BE COMBINED WITH PROVING CHAMBERS
Forni abbinabili a celle di lievitazione
Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke
Fours associables à étuves de fermentation
Hornos combinables a fermentadoras
Печи могут быть скомбинированы с расстоечными шкафами

			TRAYS 6L GLASS	TRAYS 66L GLASS	TRAYS 9 GLASS	TRAYS 99 GLASS
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	45 - 450	45 - 450	45 - 450	45 - 450
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера	n°	1	2	1	2
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	10,2	20,4	15,3	30,6
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	44,3	88,7	66,5	133,0
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	14,8	29,6	22,2	44,3
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	1700x3	1700x6	2550x3	2550x6
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	1700x3	1700x6	2550x3	2550x6
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm	150,0 108,0 41,5	150,0 108,0 74,5	150,0 132,0 41,5	150,0 132,0 74,5
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H cm	**123,0 84,0 17,5**	**123,0 84,0 17,5**	**123,0 108,0 17,5**	**123,0 108,0 17,5**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	154,0 114,0 57,0	154,0 114,0 90,0	158,0 142,0 57,0	158,0 142,0 90,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	127,0	225,0	178,0	307,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	144,0	247,0	207,0	340,0

STEAM GENERATOR Pag. 62
DIGITAL VERSION Pag. 64

TRAYS ALTO SERIES

MECHANICAL ELECTRIC OVEN
Stainless steel front and painted steel structure

FORNO ELETTRICO MECCANICO
Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

MECHANISCHE 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

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ
С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ
Передняя панель из нержавеющей стали,
корпус из окрашенной стали







This version offers an higher chamber compared to other models to 9,5cm (chamber total height is 27cm).

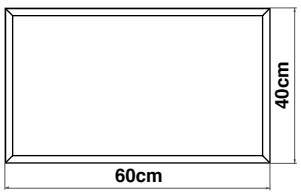
Questa versione è dotata di una camera con altezza aumentata di 9,5cm rispetto agli altri modelli (altezza complessiva 27cm).

Im Gegensatz zu anderen Modellen ist die Backkammer dieser Version 9,5cm höher und misst 27cm.

Cette version propose une chambre avec hauteur augmentée, par rapport à d'autres modelés Trays de 9.5cm (hauteur totale de 27cm).

Esta versión ofrece una cámara con altura aumentada de 9,5cm respecto a los otros modelos (la altura total de la cámara es de 27cm).

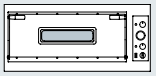
В данной версии камера на 9,5см выше по сравнению с другими моделями. Общая высота камеры 27см.



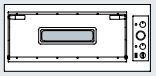
Tray dimensions
Dimensioni teglia
Blechen Abmessungen
Diménsions plaque
Medidas bandeja
Размеры противней



OVENS TO BE COMBINED WITH PROVING CHAMBERS
Forni abbinabili a celle di lievitazione
Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke
Fours associables à étuves de fermentation
Hornos combinables a fermentadoras
Печи могут быть скомбинированы с расстоечными шкафами



TRAYS 4 ALTO

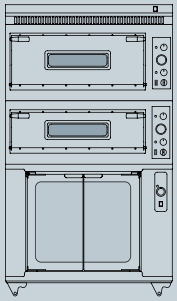


TRAYS 6 ALTO

				TRAYS 4 ALTO	TRAYS 6 ALTO
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура		°C	45 - 450	45 - 450
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание		volt	230 - 400	230 - 400
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера		n°	1	1
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность		kW	6,9	10,2
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы		Amp x phase	30,0	44,3
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы		Amp x phase	10,0	14,8
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов		W	1150x3	1700x3
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов		W	1150x3	1700x3
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm	110,0 108,0 51,0	110,0 132,0 51,0
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm	**82,0** **84,0** **27,0**	**82,0** **108,0** **27,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	115,0 115,0 66,5	118,0 142,0 66,5
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	108,0	133,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто		kg	124,0	155,0

STEAM GENERATOR Pag. 62
DIGITAL VERSION Pag. 64





TRAYS ALTO GLASS SERIES

MECHANICAL ELECTRIC OVEN
Stainless steel front and painted steel structure

FORNO ELETTRICO MECCANICO
Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

MECHANISCHE 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

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ
С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ
Передняя панель из нержавеющей стали,
корпус из окрашенной стали







It offers the advantage of wide glass door for maximum visibility and higher chamber compared to others models (chamber total height 27cm).

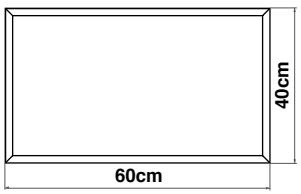
Questa versione, oltre ad offrire il vantaggio di una porta con vetro di ampie dimensioni per consentire la massima visibilità interna, è dotata di una camera con altezza superiore rispetto agli altri modelli (altezza complessiva 27cm).

Im Gegensatz zu anderen Modellen ist die Backkammer dieser Version höher und misst 27cm. Die große verbaute Glastür bietet Ihnen maximale Sicht in das Ofeninnere.

Cette version offre l'avantage d'une grande porte vitrée permettant une visibilité interne maximale et d'une chambre avec hauteur augmentée, par rapport à d'autres modelés Trays (hauteur totale 27cm).

Esta versión ofrece la ventaja de una amplia puerta de vidrio que permite la máxima visibilidad interna y dispone de una cámara con altura aumentada respecto a los otros modelos (la altura total de la cámara es de 27cm).

Максимальная видимость обеспечивается наличием широкой стеклянной двери, камера на 9,5см выше по сравнению с другими моделями. Общая высота камеры 27см.



Tray dimensions
Dimensioni teglia
Blechen Abmessungen
Diménsions plaque
Medidas bandeja
Размеры противней



OVENS TO BE COMBINED WITH PROVING CHAMBERS
Forni abbinabili a celle di lievitazione
Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke
Fours associables à étuves de fermentation
Hornos combinables a fermentadoras
Печи могут быть скомбинированы с расстоечными шкафами



TRAYS 4 ALTO GLASS

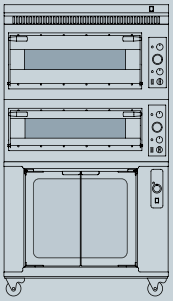


TRAYS 6 ALTO GLASS

> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура		°C	45 - 450	45 - 450
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание		volt	230 - 400	230 - 400
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера		n°	1	1
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность		kW	6,9	10,2
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы		Amp x phase	30,0	44,3
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы		Amp x phase	10,0	14,8
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов		W	1150x3	1700X3
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов		W	1150x3	1700X3
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm	110,0 108,0 51,0	110,0 132,0 51,0
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm	**82,0** **84,0** **27,0**	**82,0** **108,0** **27,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	115,0 115,0 66,5	118,0 142,0 66,5
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	108,0	133,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто		kg	124,0	155,0

STEAM GENERATOR Pag. 62
DIGITAL VERSION Pag. 64





PROVING CHAMBERS CAN BE COMBINED WITH TRAYS, TRAYS GLASS, TRAYS ALTO AND TRAYS ALTO GLASS OVENS

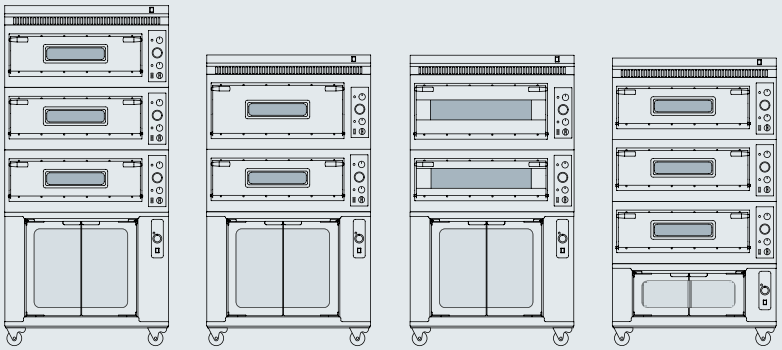
CELLE DI LIEVITAZIONE ABBINABILI A FORNI TRAYS, TRAYS GLASS, TRAYS ALTO E TRAYS ALTO GLASS

GÄRSCHRANK MIT TRAYS, TRAYS GLASS, TRAYS ALTO UND TRAYS ALTO GLASS ÖFEN KOMBINIERBAR

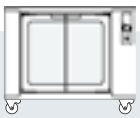
ÉTUVES DE FERMENTATION ASSOCIABLES AUX FOURS TRAYS, TRAYS GLASS, TRAYS ALTO ET TRAYS ALTO GLASS

FERMENTADORAS COMPATIBLES CON HORNOS TRAYS, TRAYS GLASS, TRAYS ALTO Y TRAYS ALTO GLASS

РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА, СОЧЕТАЕМАЯ С ПЕЧАМИ TRAYS, TRAYS GLASS, TRAYS ALTO И TRAYS ALTO GLASS



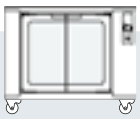




CELLA INOX T 4-44



CELLA INOX T 4-4-4

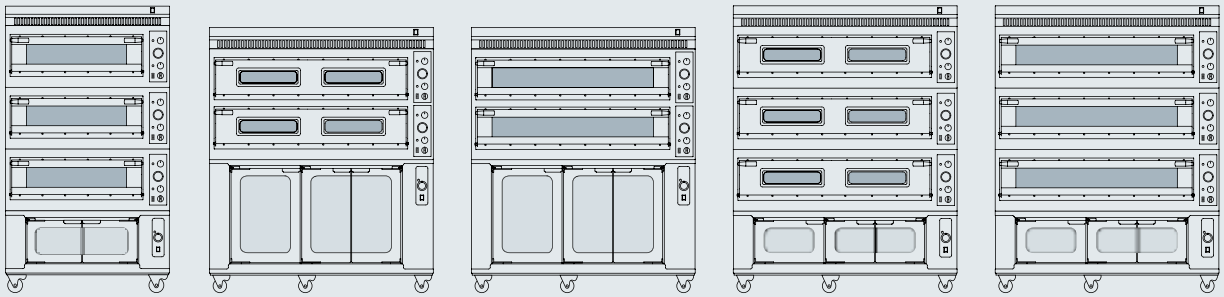


CELLA INOX T 6-66

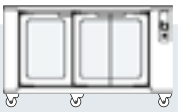


CELLA INOX T 6-6-6

			CELLA INOX T 4-44	CELLA INOX T 4-4-4	CELLA INOX T 6-66	CELLA INOX T 6-6-6
			40x60	40x60	40x60	40x60
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	0 / 60	0 / 60	0 / 60	0 / 60
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt / Hz	230	230	230	230
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	2,0	2,0	2,0	2,0
> Load capacity > Capacità di carico > Ladevermögung	> Capacité de charge > Capacidad de carga > Количество устанавливаемых противней		12 Trays	6 Trays	12 Trays	6 Trays
> Space between trays > Spazio tra le teglie > Abstand der Bleche	> Espace entre les plaques > Espacio entre las bandejas > Пространство между лотками	cm	12,0	7,8	9,0	7,8
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm	**110,0** **96,5** **90,0**	**110,0** **96,5** **55,0**	**110,0** **120,5** **90,0**	**110,0** **120,5** **55,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	113,0 113,0 104,0	113,0 113,0 69,0	116,0 140,0 104,0	116,0 140,0 69,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	82,0	62,0	62,0	70,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	93,0	72,0	72,0	84,0







			CELLA INOX T 6L-66L	CELLA INOX T 6L-6L-6L	CELLA INOX T 9-99	CELLA INOX T 9-9-9
			40x60	40x60	40x60	40x60
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	0 / 60	0 / 60	0 / 60	0 / 60
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt / Hz	230	230	230	230
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	2,0	2,0	2,0	2,0
> Load capacity > Capacità di carico > Ladevermögung	> Capacité de charge > Capacidad de carga > Количество устанавливаемых противней		18 Trays	9 Trays	18 Trays	9 Trays
> Space between trays > Spazio tra le teglie > Abstand der Bleche	> Espace entre les plaques > Espacio entre las bandejas > Пространство между лотками	cm	9,0	7,8	9,0	7,8
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm	**150,0** **96,5** **90,0**	**150,0** **96,5** **55,0**	**150,0** **120,5** **90,0**	**150,0** **120,5** **55,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	153,0 113,0 104,0	153,0 113,0 69,0	156,0 140,0 104,0	156,0 140,0 69,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	107,0	86,0	120,0	92,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	121,0	99,0	140,0	110,0

STAINLESS STEEL CONDENSATION HOODS

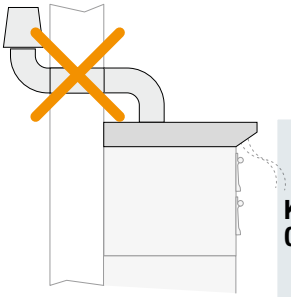
CAPPE INOX PER FORNI A CONDENSAZIONE

KONDENSATIONSHAUBEN AUS EDELSTAHL

HOTTES INOX POUR FOURS AVEC KIT DE CONDENSATION

CAMPANAS INOX PARA HORNOS CON KIT DE CONDENSACIÓN

КРЫШКИ ДЛЯ КОНДЕНСАТА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ





			KT 4-44 COND	KT 6-66 COND	KT 6L-66L COND	KT 9-99 COND
> Flow rate > Portata > Portée	> Alcance > Fluss > течь	m³/h	400	400	400	400
> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Diménsions > Medidas > Размеры	W D H cm	**110,0** **116,5** **31,0**	**110,0** **140,5** **31,0**	**150,0** **116,5** **31,0**	**150,0** **140,5** **31,0**
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	29,0	27,0	31,0	37,0

INCLUDED
Smoke Condensation
Condensazione fumi
Rauchgaskondensation
Condensation des fumées
Condensación de humos
Конденсация паров

INCLUDED
Electric motor
Motore elettrico
Elektrischer Motor
Moteur électrique
Motor Eléctrico
Электродвигатель

STAINLESS STEEL HOODS

CAPPE INOX PER FORNI

EDELSTAHL HAUBEN

HOTTES INOX POUR FOURS

CAMPANAS INOX PARA HORNOS

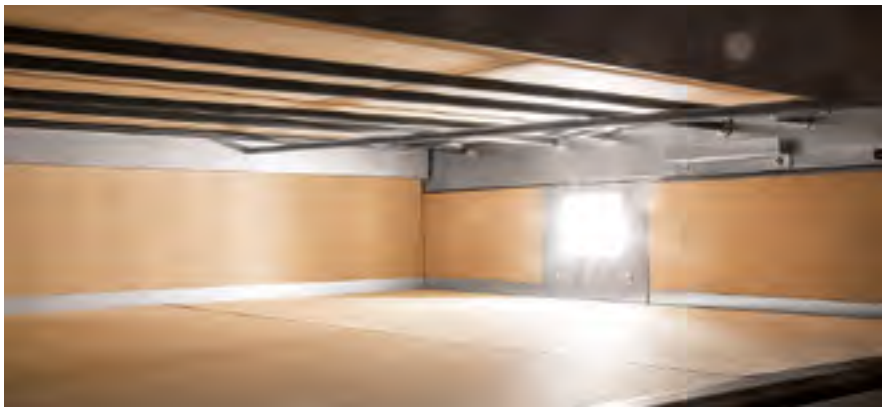
ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



			KT 4-44	KT 6-66	KT 6L-66L	KT 9-99
> Flow rate > Portata > Portée	> Alcance > Fluss > течь	m³/h	400	400	400	400
> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Diménsions > Medidas > Размеры	W D H cm	**110,0** **111,5** **12,0**	**110,0** **135,5** **12,0**	**150,0** **111,5** **12,0**	**150,0** **135,5** **12,0**
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	14,0	16,0	18,0	20,0

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

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



FULL REFRACTORY CHAMBER

TUTTO REFRATTARIO
VOLLSCHAMOTT KAMMER
CHAMBRE COMPLÈTEMENT EN PIERRE RÉFRACTAIRE
CÁMARA COMPLETAMENTE EN PIEDRA REFRACTARIA
РАБОЧАЯ КАМЕРА ПОЛНОСТЬЮ ИЗ ОГНЕУПОРНОГО КАМНЯ

THE FULLY REFRACTORY OVENS ARE NOT STACKABLE FOR MORE THAN 2 DECKS
I forni tutto refrattari non possono essere sovrapposti per più di 2 camere
Vollschamott Öfen können nicht mehr als 2 Kammern übereinander positioniert werden
Les fours complètement réfractaires ne peuvent pas être superposés sur plus de 2 chambres
En los hornos totalmente refractarios no pueden superponerse más de 2 cámaras
Полностью жароустойчивые печи не могут располагаться друг над другом в количестве более двух камер

THE PROOFERS ARE NOT AVAILABLE FOR FULLY REFRACTORY OVENS
Non sono disponibili le celle di lievitazione per i forni tutto refrattari
Keine Gärschranke für Vollschamott Öfen verfügbar
Les étuves de fermentation ne sont pas disponibles pour les fours complètement réfractaires
Las fermentadoras para los hornos totalmente refractarios no están disponibles
Для полностью жароустойчивых печей не предусмотрено оснащение расстоечной камерой

STEAM GENERATOR IS NOT AVAILABLE FOR FULLY REFRACTORY MODELS
La vaporiera non è disponibile per i modelli Tutto refrattari
Keine Dampferzeuger für Vollschamott Öfen verfügbar
Le Vapeur n'est pas disponible pour les modèles Complètement Réfractaire
La vaporera no esta disponible para los modelos Totalmente Refractario
Парогенератор недоступен для моделей печей с камерой, полностью выложенной камнем

FULL REFRACTORY NOT AVAILABLE FOR TRAYS ALTO MODELS
Tutto refrattario non disponibile per modelli Trays Alto

MOD 4 TR	MOD 44 TR	MOD 6 TR	MOD 66 TR
MOD 6L TR	MOD 66L TR	MOD 9 TR	MOD 99 TR



STANDS IN PAINTED IRON

SUPPORTI FORNI IN FERRO VERNICIATO
UNTERGESTELLE AUS LACKIERTEM STAHL
SUPPORTS POUR FOURS EN FER PEINT
SOPORTES DE HORNOS EN HIERRO PINTADO
ПОДСТАВКА ИЗ ОКРАШЕННОГО ЖЕЛЕЗА

ST 4 ST 44	ST 6 ST 66	ST 6L ST 66L	ST 9 ST 99

> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Diménsions > Medidas > Размеры	W D H	cm	110,0 96,5 96,0 I 86,0	110,0 120,5 96,0 I 86,0	150,0 96,5 96,0 I 86,0	150,0 120,5 96,0 I 86,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	39,0	42,0	44,0	50,0

OPTIONAL
4 castors set
Set di 4 ruote
4 Räder
Ensemble de 4 roues
Juego de 4 ruedas
Набор из 4-х колес



STEAM GENERATOR OPTION

STEAM GENERATOR

VAPORIERA
DAMPFGARFUNKTION
GÉNÉRATEUR DE VAPEUR
VAPORERA
МЕДЛЕННОВАРКОЙ







Steam generator optional is suitable for professionals that are looking for a multi-use oven able to bake bread and pastry products too.
Steam generator is applicable to single-chamber models of all Trays, Trays Glass, Trays Alto and Trays Alto Glass series ovens.

L'optional vaporiera è adatto ai professionisti che ricercano un forno multifunzione in grado di cucinare anche il pane e i prodotti di pasticceria.
La vaporiera è applicabile nei modelli monocamera di tutti i forni della serie Trays, Trays Glass, Trays Alto e Trays Alto Glass.

Die Dampferzeuger Option eignet sich für Profis, die einen Multi-Funktionsofen suchen, der auch Brot und Backwaren zubereiten kann.
Die Dampferzeuger ist für die Einkammer-Modelle aller Öfen von Trays, Trays Glass, Trays Alto und Trays Alto Glass Serie geeignet.

L'option Vapeur convient pour les professionnels qui cherchent un four multifonction capable de cuire aussi le pain et les produits de pâtisserie.
Le Vapeur est applicable sur les modèles à une chambre de tous les fours de la série Trays, Trays Glass, Trays Alto et Trays Alto Glass.

La opción vaporera es adecuada para los profesionales que buscan un horno multifunccional que también pueda cocinar el pan y los productos de pastelería.
La vaporera es aplicable en los modelos a cámara única de todos los hornos de la serie Trays, Trays Glass, Trays Alto und Trays Alto Glass.

Опция пароувлажнения подходит для профессионалов, которые ищут многофункциональную печь, где также можно готовить хлеб и кондитерские изделия.
Парогенератор применим в однокамерных моделях всех печей в сериях Trays, Trays Glass, Trays Alto и Trays Alto Glass.

PIZZA EQUIPMENT

DIGITAL OPTION

DIGITAL ELECTRIC OVEN

FORNO ELETTRICO DIGITALE
ELEKTRO-OFEN DIGITAL
FOUR ÉLECTRIQUE NUMÉRIQUE
HORNO ELÉCTRICO DIGITAL
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ







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

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

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

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

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

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

MAIOR SERIES

ELECTRIC OVEN
Stainless steel front and painted steel structure

FORNO ELETTRICO
Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

ELEKTRISCHE OFEN
Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau

FOUR ÉLECTRIQUE
Façade en acier inoxydable et corps peint

HORNO ELÉCTRICO
Frente de acero inoxidable y cuerpo pintado

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ
Передняя панель из нержавеющей стали, корпус из окрашенной стали







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

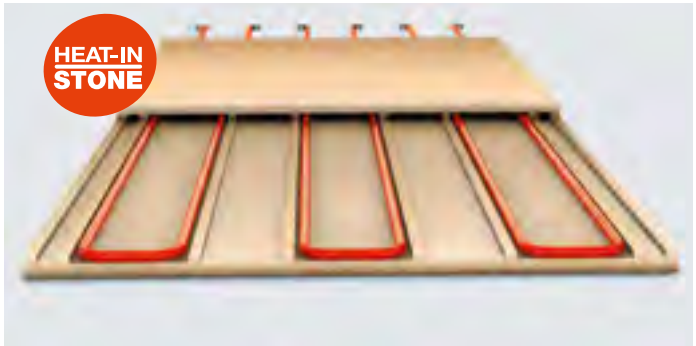
Caratteristiche d'eccellenza per un forno professionale in grado di soddisfare anche i professionisti della pizza più esigenti. Massimo controllo delle temperature d'esercizio di cielo e platea, resistenze interne alla pietra refrattaria e componentistica di prima scelta garantiscono risultati di cottura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

Hervorragende Eigenschaften für einen Profi-Ofen, der selbst die anspruchsvollsten Pizza-Profis überzeugen wird.
Die perfekte Kontrolle der oberen und unteren Arbeitstemperatur, die im Inneren der Schamottesteine liegenden Heizelemente und Materialien erster Wahl sorgen für perfekte Backergebnisse und außergewöhnliche Langlebigkeit dieses Gerätes, das ohne besondere Wartung über viele Jahre hinweg optimal funktioniert. Der Backofen verfügt über die beste Technik und ist mit zahlreichen Extras erhältlich.

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

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

Отличные технические характеристики для профессиональной печи, способные удовлетворить даже самых требовательных профессиональных пиццайолов. Максимальный контроль рабочих температур свода и пода печи, высокопрочный шамотный камень и высококачественные компоненты гарантируют идеальные результаты приготовления в сочетании с исключительной долговечностью изделия, которое будет верно служить без особого техобслуживания в течение многих лет. Печь объединяет в себе лучшие технологии и доступна с множеством опций.



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

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

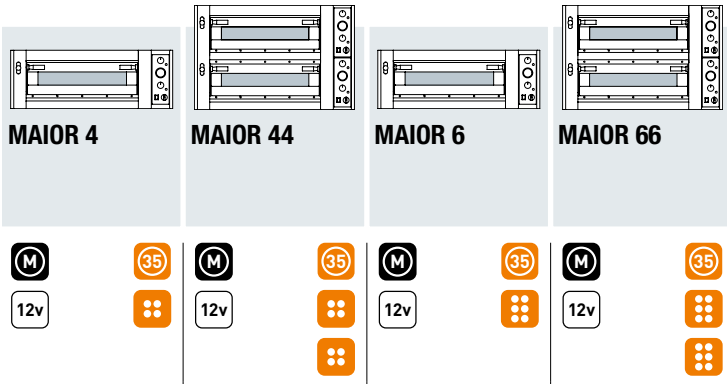
Die Widerstände im Inneren des Schamottsteins ermöglichen ein schnelleres Bakergebnisse und Reduzierung des Energieverbrauchs.

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

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

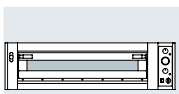
Внутреннее сопротивление огнеупорного камня позволяет быстрее готовить и снижение потребления энергии.



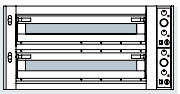


			MAIOR 4	MAIOR 44	MAIOR 6	MAIOR 66
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	45 - 450	45 - 450	45 - 450	45 - 450
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера	n°	1	2	1	2
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	6,6	13,2	9,6	19,2
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	28,5	57,5	41,5	83,5
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	9,5	19,0	14,0	28,0
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	550x6	550x12	800x6	800x12
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	550x6	550x12	800x6	800x12
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm	110,0 100,0 40,0	110,0 100,0 72,0	110,0 136,0 40,0	110,0 136,0 72,0
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm	**72,0** **72,0** **14,0**	**72,0** **72,0** **14,0**	**72,0** **108,0** **14,0**	**72,0** **108,0** **14,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	116,0 116,0 55,0	116,0 116,0 88,0	119,0 143,0 55,0	119,0 143,0 88,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	108,0	194,0	137,0	246,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	124,0	211,0	159,0	262,0

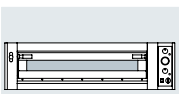




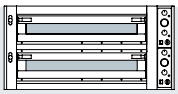
MAIOR 6L



MAIOR 66L



MAIOR 9



MAIOR 99

			MAIOR 6L	MAIOR 66L	MAIOR 9	MAIOR 99
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	45 - 450	45 - 450	45 - 450	45 - 450
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера	n°	1	2	1	2
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	9,9	19,8	14,4	28,8
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	43,0	86,0	62,5	125,0
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	14,5	29,0	21,0	42,0
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	550x9	550x18	800x9	800x18
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	550x9	550x18	800x9	800x18
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	cm W D H	146,0 100,0 40,0	146,0 100,0 72,0	146,0 136,0 40,0	146,0 136,0 72,0
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	cm W D H	**108,0 72,0 14,0**	**108,0 72,0 14,0**	**108,0 108,0 14,0**	**108,0 108,0 14,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	cm W D H	155,0 115,0 55,0	155,0 115,0 88,0	159,0 143,0 55,0	159,0 143,0 88,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	143,0	258,0	183,0	330,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	160,0	280,0	212,0	363,0

1,4 CM REFRACTORY STONE COOKING SURFACE

PIANO COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA DA 1,4 CM

BACKFLÄCHE AUS 1,4 CM SCHAMOTTESTEINE

SOL DE CUISSON EN PIERRE RÉFRACTAIRE DE 1,4 CM

SUPERFICIE DE COCCIÓN DE PIEDRA REFRACTARIA DE 1,4 CM

ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ИЗ ШАМОТНОГО КАМНЯ ТОЛЩИНОЙ 1,4 CM





MOD 4 R



MOD 44 R



MOD 6 R



MOD 66 R



MOD 6L R



MOD 66L R



MOD 9 R



MOD 99 R

STAINLESS STEEL STAND

SUPPORTO INOX

EDELSTAHL-UNTERGESTELL

SUPPORT INOX

SOPORTE INOX

ПОДСТАВКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ



				SM 4-44	SM 6-66	SM 6L-66L	SM 9-99
> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Diménsions > Medidas > Размеры	W D H	cm	**110,0** **92,0** **99,0**	**110,0** **128,0** **99,0**	**146,0** **92,0** **99,0**	**146,0** **128,0** **99,0**
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	46,0	53,0	53,0	61,0

INCLUDED
4 castors set
Set di 4 ruote
4 Räder
Ensemble de 4 roues
Juego de 4 ruedas
Набор из 4-х колес




MAIOR

PIZZA EQUIPMENT

GENIUS SERIES

ELECTRIC OVEN - STATIC OR CONVECTION OVEN - MECHANICAL OR DIGITAL CONTROLLED
Stainless steel front and pre-painted structure

FORNO ELETTRICO - STATICO O VENTILATO - MECCANICO O DIGITALE
Facciata in acciaio inox e corpo in pre-verniciato

ELEKTRISCHE OFEN - STATISCHE ODER KONVEKTIONSOFEN - MECHANISCHE ODER DIGITALE
Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau

FOUR ÉLECTRIQUE - STATIQUE OU VENTILÉ - MÉCANIQUE OU NUMÉRIQUE
Façade en acier inoxydable et corps pré-peint

HORNO ELÉCTRICO - ESTÁTICO O DE CONVECCIÓN - MECÁNICO O DIGITAL
Frente de acero inoxidable y cuerpo pre-pintado

ЭЛЕКТРОПЕЧЬ - СТАТИЧЕСКАЯ ИЛИ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ - ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ И ЦИФРОВАЯ СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ
Передняя панель из нержавеющей стали и корпус из окрашенной стали



GENIUS PENDING PATENT PENDING GENIUS

Concept Sergio Dus
Design Boscariol Associati

GENIUS

prismafood.com





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

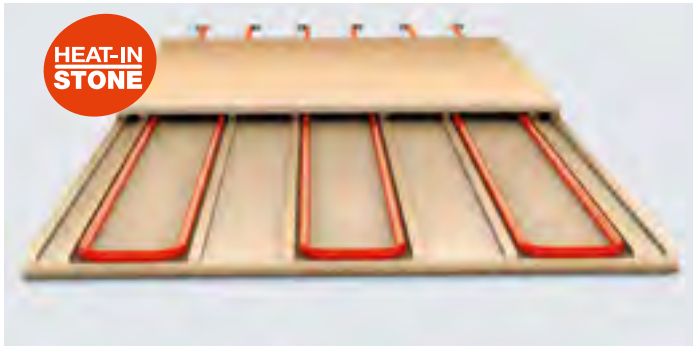
LA TUA ESPERIENZA DEFINITIVA DI COTTURA AL FORNO. Genius, una linea di forni professionali dal design minimale e ricercato. Facili da pulire, sono adatti a diverse esigenze di cottura: dal pane alla pasticceria, dalla pizza alle preparazioni gastronomiche. Camera in acciaio inox, resistenze interne alla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

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

VOTRE EXPÉRIENCE ULTIME DE CUISSON AU FOUR. Genius, une ligne de fours professionnels au design minimaliste et recherché. Faciles à nettoyer, ils sont adaptés à différentes exigences de cuisson: du pain à la pâtisserie, de la pizza aux préparations gastronomiques. Chambre en acier inox, résistances à l'intérieur de la pierre. Grâce à un système de contrôle innovant, Genius permet d'atteindre la température désirée dans des temps réduits avec une importante économie d'énergie. Disponible également avec vaporeur. La chambre ventilée garantit une cuisson uniforme des aliments.

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

ВАШ НОВЫЙ ОПЫТ ГОТОВКИ В ПЕЧИ. Genius, линия востребованных профессиональных печей минималистичного дизайна. Легко чистятся, подходят для приготовления самых разнообразных кушаний: от хлеба до кондитерских изделий, от пиццы до гастрономических блюд. Камера из нержавеющей стали, внутренние нагревательные элементы внутри камня. Благодаря инновационной системе управления Genius позволяет достичь желаемой температуры в сжатые сроки при значительном энергосбережении. В наличии также модель с испарителем. Вентилируемая камера гарантирует равномерное приготовление пищи.



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

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

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

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

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

Внутреннее сопротивление огнеупорного камня позволяет быстрее готовить и снижение потребления энергии.



OVENS TO BE COMBINED WITH PROVING CHAMBERS
Forni abbinabili a celle di lievitazione
Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke
Fours associables à étuves de fermentation
Hornos combinables a fermentadoras
Печи могут быть скомбинированы с расстоечными шкафами

			GENIUS 4	GENIUS 6L	GENIUS 9
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	50 - 400	50 - 400	50 - 400
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Chamber > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера	n°	1	1	1
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	8,3	12,2	17,6
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	36,1	53,0	76,5
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	12	17,7	25,5
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	750x6	750x9	1100x9
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	550x6	550x9	800x9
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm	116,0 111,0 38,0	152,0 111,0 38,0	152,0 147,0 38,0
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm	**72,0** **72,0** **18,0**	**108,0** **72,0** **18,0**	**108,0** **108,0** **18,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	121,0 119,0 52,0	157,0 119,0 52,0	157,0 155,0 52,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	140,0	190,0	275,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто		kg	170,0	210,0	305,0

PROVING CHAMBERS CAN BE COMBINED WITH GENIUS OVENS

CELLE DI LIEVITAZIONE ABBINABILI A FORNI GENIUS

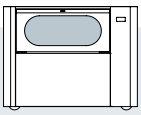
GÄRSCHRANK MIT GENIUS ÖFEN KOMBINIERBAR

ÉTUVES DE FERMENTATION ASSOCIABLES AUX FOURS GENIUS

FERMENTADORAS COMPATIBLES CON HORNOS GENIUS

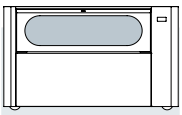
РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА, СОЧЕТАЕМАЯ С ПЕЧАМИ GENIUS





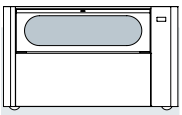
CELLA INOX
CG 4-44
CG 444

40x60



CELLA INOX
CG 6L-66L
CG 6L6L6L

40x60



CELLA INOX
CG 9-99
CG 999

40x60

> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура		°C	0 / 60	0 / 60	0 / 60
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание		volt / Hz	230	230	230
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность		kW	2,0	2,0	2,0
> Load capacity > Capacità di carico > Ladevermögung	> Capacité de charge > Capacidad de carga > Количество устанавливаемых противней			6 Trays	9 Trays	15 Trays
> Space between trays > Spazio tra le teglie > Abstand der Bleche	> Espace entre les plaques > Espacio entre las bandejas > Пространство между лотками		cm	9,0	9,0	9,0
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm	**116,0** **111,0** **55,0 / 90,0**	**152,0** **111,0** **55,0 / 90,0**	**152,0** **147,0** **55,0 / 90,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	121,0 119,0 69,0 / 104,0	157,0 119,0 69,0 / 104,0	157,0 156,0 69,0 / 104,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	90,0 / 110,0	110,0 / 130,0	130,0 / 150,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто		kg	103,0 / 123,0	125,0 / 145,0	145,0 / 165,0

STAINLESS STEEL HOODS
CAPPE INOX PER FORNI
EDELSTAHL HAUBEN
HOTTES INOX POUR FOURS
CAMPANAS INOX PARA HORNOS
ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



				KG 4	KG 6L	KG 9
> Flow rate > Portata > Portée	> Alcance > Fluss > течь		m^3/h	290	290	290
> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Diménsions > Medidas > Размеры	W D H	cm	**116,0** **129,0** **45,0**	**152,0** **129,0** **45,0**	**152,0** **165,0** **45,0**
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	40,0	50,0	60,0

OPTIONAL
Smoke Condensation
Condensazione fumi
Rauchgaskondensation
Condensation des fumées
Condensación de humos
Конденсация паров

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

STAINLESS STEEL STANDS
SUPPORTO INOX
EDELSTAHL-UNTERGESTELL
SUPPORT INOX
SOPORTE INOX
ПОДСТАВКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ



				SG 4-44	SG 4-4-4	SG 6L-66L	SG 6L-6L-6L	SG 9-99	SG 9-9-9
> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Diménsions > Medidas > Размеры	W D H	cm	**116** **105** **88-94**	**116** **105** **53-59**	**152** **105** **88-94**	**152** **105** **53-59**	**152** **140** **88-94**	**152** **140** **53-59**
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	40,0	45,0	45,0	50,0	50,0	55,0

OPTIONAL
4 castors set
Set di 4 ruote
4 Räder
Ensemble de 4 roues
Juego de 4 ruedas
Набор из 4-х колес





VISIOME

DESIGNED FOR EXCELLENCE



Visiome is an oven dedicated to professionals seeking high performance products with an authentic aesthetic.

Visiome è un forno per i professionisti della cucina che cercano prodotti ad alte prestazioni e dall'estetica ricercata.

Visiome ist ein Ofen für Küchenspezialisten, die nach Produkten mit hoher Leistungsfähigkeit und ausgesuchter Ästhetik suchen.

Visiome est un four pour les professionnels de la cuisine qui cherchent des produits à hautes prestations et à l'esthétique recherchée.

Visiome es un horno para los profesionales de la cocina que buscan productos de altas prestaciones con un aspecto sofisticado.

Visiome - это печь для кулинаров-профессионалов, которые ищут эстетически привлекательные и одновременно высокопроизводительные изделия.



PIZZA EQUIPMENT

VISIOME SERIES

DIGITAL ELECTRIC OVEN
Painted iron front and structure

FORNO ELETTRICO DIGITALE
Facciata e corpo in ferro verniciato

ELEKTRO-OFEN DIGITAL
Edelstahlvorderseite und laufbau aus lackiertem Stahl

FOUR ÉLECTRIQUE NUMÉRIQUE
Façade et corps en fer peint

HORNO ELÉCTRICO DIGITAL
Frente y cuerpo de hierro pintado

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ
С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ
Передняя панель и корпус из лакированого железа







Suitable for cooking pizza, bread and cakes, Visiome is extremely functional, solid and easy to use thanks to the simplified user interface with a touch panel system.
Rich in accessories and functionality, it offers excellent frontal visibility of the interior of the chamber. Visiome is the ideal solution for working with a powerful tool ergonomic, easy to set up and aesthetically advanced.

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

Die Visiome eignet sich zum Backen von Pizza, Brot und Kuchen und ist dank der vereinfachten Benutzeroberfläche mit Touchscreen-System äußerst funktional, solide und benutzerfreundlich. Dieser Ofen verfügt über zahlreiches Zubehör und Funktionalität und bietet eine hervorragende Sichtbarkeit von vorne in den Innenraum. Visiome ist die ideale Lösung für die Arbeit mit einem leistungsstarken, ergonomischen, einfach einzustellenden und ästhetisch weiterentwickelten Gerät.

Idéal pour la cuisson de pizzas, de pain et de gâteaux, Visiome est extrêmement fonctionnel, solide et facile à utiliser grâce à l'interface utilisateur simplifiée avec système à écran tactile.
Riche en accessoires et en fonctionnalités, il offre une excellente visibilité frontal de l'intérieur de la chambre. Visiome est la solution idéale pour travailler avec un instrument puissant, ergonomique, facile à installer et esthétiquement évolué.

Ideal para la cocción de pizza, pan y dulces y es sumamente funcional y sólido; su uso es sencillo gracias a la interfaz del usuario, simplificada por la pantalla táctil y además tiene múltiples accesorios y funciones con visibilidad del interior de la cámara delantera. Visiome es la solución que todos quisieran, por ser un instrumento de altas prestaciones, ergonómico, fácil de plantear y de vanguadia estética.

Подходит для приготовления пиццы, хлеба кондитерских изделий, чрезвычайно функциональная, надежная и простая в эксплуатации благодаря упрощенному интерфейсу пользователя с системой сенсорной панели. Оснащенная множеством аксессуаров и функций, предлагает отличный обзор (только спереди) камеры. Visiome - идеальное решение для тех, кто предпочитает работать с эффективным, эргономичным, легко настраиваемым и эстетически передовым изделием.

VISIOME

Hoods with stainless steel front and prepainted body

Cappe con frontale in acciaio inox e corpo preverniciato.

Hauben mit Edelstahlfront und lackierter Struktur.

Hottes avec façade en acier inoxydable et corps prépeint.

Campanas con frente de acero inoxidable y cuerpo prepintado.

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



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

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

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

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

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

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

Available with a stainless-steel front and body in black pre-painted panels or painted iron.

Disponibile nella versione con facciata in acciaio inox e corpo in pannelli preverniciati neri o in ferro verniciato.

Verfügbar in der Version mit Edelstahlfassade und Gehäuse aus Platten, die schwarz lackiert oder aus lackiertem Eisen sind.

Hood manufactured in special composite material.

Cappa realizzata in speciale materiale composito.

Abzugshaube aus besonderem Verbundmaterial.

Hotte réalisée avec un matériel composite spécial.

Campana de material compuesto especial.

Яжной зонт изготовлен из специального композитного материала.



Disponible dans la version avec façade en acier inox et corps en panneaux noirs prévernis ou en fer verni.

Disponible en la versión con frente de acero inox y cuerpo de paneles pre barnizados, negros o de hierro barnizado.

Имеется также версия с фасадом из нержавеющей стали и корпусом из предварительно окрашенных панелей черного цвета или окрашенной стали.

Reduced environmental impact thanks to use of recyclable materials.

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

Verringerte Umweltauswirkung dank der Verwendung wiederverwertbarer Materialien

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

Reducción del impacto ambiental gracias al empleo de materiales reciclables.

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

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

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

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

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

Relès státicos que ofrecen un ahorro energético del 20/25% con respecto a los modelos tradicionales.

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

In addition to the standard shades, it is possible to customise the oven in a colour at the customer's request, with an additional cost.

Oltre alla colorazione standard è possibile personalizzare il forno nel colore richiesto dalla clientela con separata quotazione.

Zusätzlich zur Standardfarbe ist es möglich, den Ofen in der vom Kunden gewünschten Farbe mit einem separaten Kostenvoranschlag anzupassen.

En plus de la coloration standard, il est possible de personnaliser le four dans la couleur demandée par le client lors d'un devis séparé.

Además de los colores estándar es posible personalizarlo con el color de preferencia del cliente a un costo diferente.

Кроме стандартной окраски можно персонализировать печь, с учетом пожеланий клиента за отдельную плату.



VISIOME



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

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

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

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

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

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

Maximum internal visibility thanks to the large window.

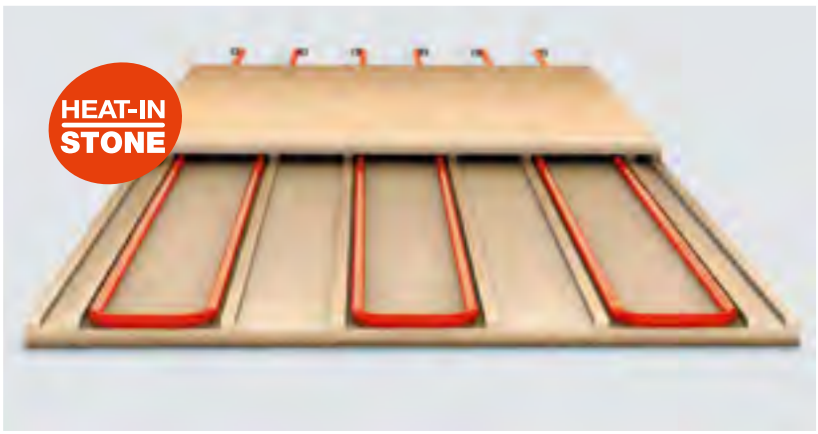
Massima visibilità interna grazie alla finestra di ampia dimensione.

Maximale Sicht in den Innenraum dank des großen Fensters.

Visibilité interne optimale grâce à la grande fenêtre.

Máxima visibilidad interna gracias a la amplia ventana.

Максимальный внутренний обзор благодаря большому окну.



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

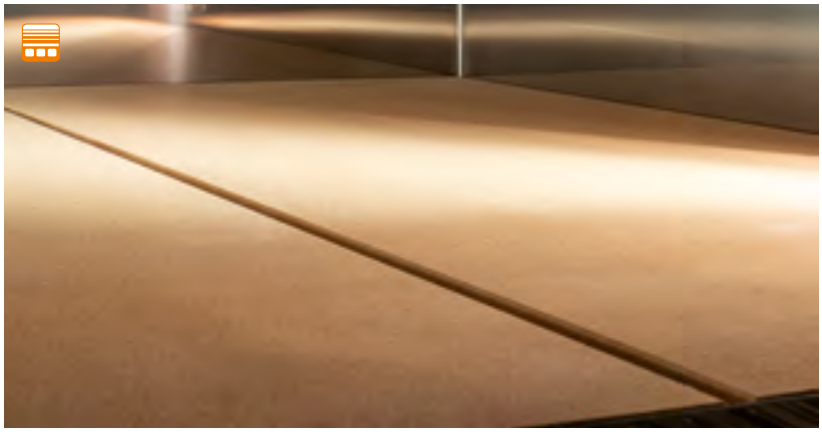
Le resistenze interne alla pietra refrattaria consentono cotture più veloci e riduzione dei consumi energetici.

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

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

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

Внутреннее сопротивление огнеупорного камня позволяет быстрее готовить и снижение потребления энергии.



Cooking surface in refractory stones.

Piano di cottura in pietra refrattaria.

Kochfl äche in Schamottsteine.

Sol en briques réfractaires.

Superficie de cocción en piedras refractarias.

Поверхность выпекания выложенаогнеупорным камнем.



Simple user interface with touch panel control board.

Interfaccia utente semplificata con sistema touch panel.

Vereinfachte Bedienerschnittstelle mit dem Touch Panel System.

Interface utilisateur simplifiée avec système tactile.

Interfaz de usuario simplificada con sistema touch panel.

Упрощенный интерфейс пользователя с сенсорной панелью управления.

Condensation kit available on request (optional).

Disponibile kit condensazione fumi (optional).

Rauchgaskondensationswärme Kit verfügbar (optional).

Disponible kit condensation des fumées (optionnel).

Disponible condensation des humos (opcional).

Доступен набор конденсатора паров (по желанию).



Steam generator available on request, ideal for bakery and pastry.

Disponibile con vaporiera (optional), ideale per panificazione e pasticceria.

Verfügbar mit Dampfgarfunktion (optional), ideal fur Bakeware und Gebäck.

Disponible avec générateur de vapeur (optional), idéal pour boulangerie et pâtisserie.

Disponible con vaporera (optional), ideal por panificacion y pastelería.

Доступно с медленноваркой (Опция), идеально подходит для выпечки хлеба и кондитерских.



High capacity proving chamber.

Cella di lievitazione a elevata capacità.

Hochleistungsfähiger Gärschrank.

Étuve de fermentation à capacité élevée.

Fermentadora con alta capacidad.

Камера для расстойки теста повышенной загрузки.



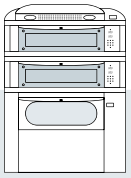
OTHER COLORS AVAILABLE ON REQUEST WITH EXTRA COST.
Altri colori disponibili su richiesta a pagamento.
Anderen Farben auf Anfrage mit Extrapreis.
Autres couleurs disponibles sur demande à paiement.
Otros colores disponibles bajo pregunta con extra costo.
Другие цвета возможны к заказу за дополнительную плату.

				VISIOME 4	VISIOME 6L	VISIOME 9
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура		°C	50 - 400	50 - 400	50 - 400
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание		volt	230/400	230/400	230/400
> Chamber > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера		n°	1	1	1
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность		kW	8,5	12,6	18,6
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов		W	750x6	750x9	1.100x9
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов		W	600x6	600x9	900x9
> Load capacity > Capacità di carico > Ladevermögung	> Capacité de charge > Capacidad de carga > Количество устанавливаемых противней		n°	2 Trays	4 Trays	5 Trays
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm	141,5 122,0 40,0	182,5 122,0 40,4	182,5 146,0 40,4
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm	**82,0** **84,0** **17,5**	**123,0** **84,0** **17,5**	**123,0** **108,0** **17,5**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	154,0 136,0 66,0	195,0 136,0 66,0	195,0 160,0 66,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	226,0	292,0	349,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто		kg	248,0	320,0	383,0

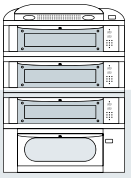




VISIOME 4/C

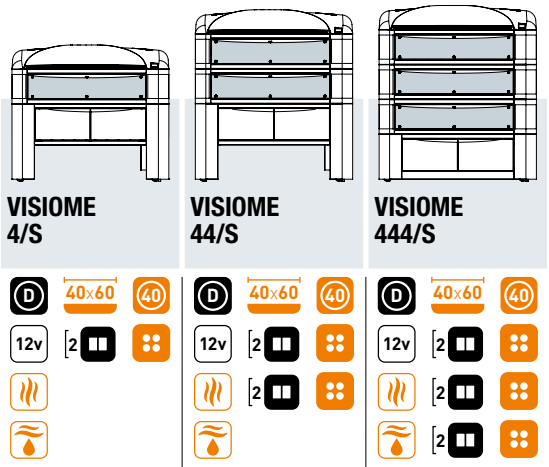


VISIOME 44/C



VISIOME 444/C

> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура		°C	50 - 400	50 - 400	50 - 400
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание		volt	230/400	230/400	230/400
> Chamber > Camere > Kammern	> Chambres > Cámeras > Рабочая камера		n°	1	2	3
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность		kW	10,5	19,0	27,5
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы		Amp x phase	48,7	85,7	122,6
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы		Amp x phase	16,2	28,6	40,9
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов		W	750x6	750x12	750x18
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов		W	600x6	600x12	600x18
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm	141,5 140,0 159,0	141,5 140,0 199,0	141,5 140,0 204,0
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm	**82,0** **84,0** **17,5**	**82,0** **84,0** **17,5**	**82,0** **84,0** **17,5**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	166,0 158,0 220,0	166,0 158,0 220,0	166,0 158,0 220,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	409,0	636,0	838,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто		kg	453,0	680,0	882,0



VISIOME 4/S	VISIOME 44/S	VISIOME 444/S

OTHER COLORS AVAILABLE ON REQUEST WITH EXTRA COST.
Altri colori disponibili su richiesta a pagamento.
Anderen Farben auf Anfrage mit Extrapreis.
Autres couleurs disponibles sur demande à paiement.
Otros colores disponibles bajo pregunta con extra costo.
Другие цвета возможны к заказу за дополнительную плату.

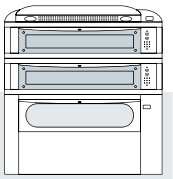
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура		°C	50 - 400	50 - 400	50 - 400
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание		volt	230/400	230/400	230/400
> Chamber > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера		n°	1	2	3
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность		kW	8,5	17,0	25,5
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы		Amp x phase	48,7	85,7	122,6
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы		Amp x phase	16,2	28,6	40,9
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов		W	750x6	750x12	750x18
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов		W	600x6	600x12	600x18
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm	141,5 140,0 159,0	141,5 140,0 199,0	141,5 140,0 204,0
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm	**82,0** **84,0** **17,5**	**82,0** **84,0** **17,5**	**82,0** **84,0** **17,5**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	166,0 158,0 220,0	166,0 158,0 220,0	166,0 158,0 220,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	377,0	604,0	780,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто		kg	422,0	648,0	824,0



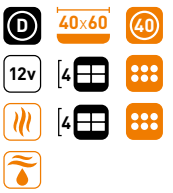


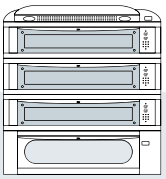
VISIOME 6L/C





VISIOME 66L/C

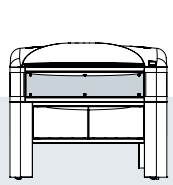




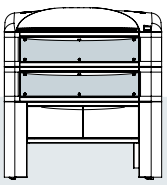
VISIOME 6L6L6L/C



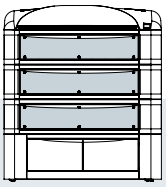
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура		°C	50 - 400	50 - 400	50 - 400
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание		volt	230/400	230/400	230/400
> Chamber > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера		n°	1	2	3
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность		kW	14,6	27,2	39,8
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы		Amp x phase	66,5	121,3	176,1
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы		Amp x phase	22,2	40,4	58,7
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов		W	750x9	750x18	750x27
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов		W	600x9	600x18	600x27
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm	182,5 140,0 159,0	182,5 140,0 199,0	182,0 140,0 204,0
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm	**123,0** **84,0** **17,5**	**123,0** **84,0** **17,5**	**123,0** **84,0** **17,5**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	207,0 158,0 220,0	207,0 158,0 220,0	207,0 158,0 220,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	528,0	819,0	1.081,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто		kg	585,0	876,0	1.138,0



VISIOME 6L/S



VISIOME 66L/S



VISIOME 6L6L6L/S

OTHER COLORS AVAILABLE ON REQUEST WITH EXTRA COST.
Altri colori disponibili su richiesta a pagamento.
Anderen Farben auf Anfrage mit Extrapreis.
Autres couleurs disponibles sur demande à paiement.
Otros colores disponibles bajo pregunta con extra costo.
Другие цвета возможны к заказу за дополнительную плату.

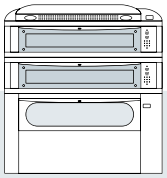
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура		°C	50 - 400	50 - 400	50 - 400
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание		volt	230/400	230/400	230/400
> Chamber > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера		n°	1	2	3
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность		kW	12,6	25,2	37,8
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы		Amp x phase	66,5	121,3	176,1
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы		Amp x phase	22,2	40,4	58,7
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов		W	750x9	750x18	750x27
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов		W	600x9	600x18	600x27
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm	182,5 140,0 159,0	182,5 140,0 199,0	182,5 140,0 204,0
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm	**123,0** **84,0** **17,5**	**123,0** **84,0** **17,5**	**123,0** **84,0** **17,5**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	207,0 158,0 220,0	207,0 158,0 220,0	207,0 158,0 220,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	487,0	834,0	1.006,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто		kg	543,0	891,0	1.063,0





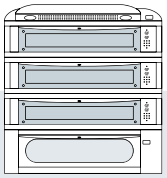
VISIOME 9/C



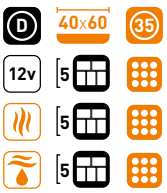


VISIOME 99/C

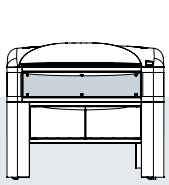




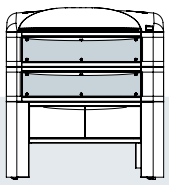
VISIOME 999/C



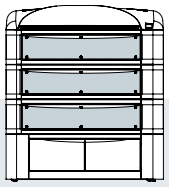
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура		°C	50 - 400	50 - 400	50 - 400
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание		volt	230/400	230/400	230/400
> Chamber > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера		n°	1	2	3
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность		kW	20,6	39,2	57,8
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы		Amp x phase	92,6	173,9	254,3
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы		Amp x phase	30,9	58,0	84,8
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов		W	1.100x9	1.100x18	1.100x27
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов		W	900x9	900x18	900x27
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm	182,5 160,0 159,0	182,5 160,0 199,0	182,5 160,0 204,0
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm	**123,0** **108,0** **17,5**	**123,0** **108,0** **17,5**	**123,0** **108,0** **17,5**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	207,0 182,0 220,0	207,0 182,0 220,0	207,0 182,0 220,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	629,0	978,0	1.296,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто		kg	697,0	1.046,0	1.364,0



VISIOME 9/S



VISIOME 99/S



VISIOME 999/S

OTHER COLORS AVAILABLE ON REQUEST WITH EXTRA COST.
Altri colori disponibili su richiesta a pagamento.
Anderen Farben auf Anfrage mit Extrapreis.
Autres couleurs disponibles sur demande à paiement.
Otros colores disponibles bajo pregunta con extra costo.
Другие цвета возможны к заказу за дополнительную плату.

> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура		°C	50 - 400	50 - 400	50 - 400
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание		volt	230/400	230/400	230/400
> Chamber > Camere > Kammern	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера		n°	1	2	3
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность		kW	18,6	37,2	55,8
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы		Amp x phase	92,6	173,9	254,3
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы		Amp x phase	30,9	58,0	84,8
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов		W	1.100x9	1.100x18	1.100x27
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов		W	900x9	900x18	900x27
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm	182,5 160,0 159,0	182,5 160,0 199,0	182,5 160,0 204,0
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm	**123,0** **108,0** **17,5**	**123,0** **108,0** **17,5**	**123,0** **108,0** **17,5**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	207,0 182,0 220,0	207,0 182,0 220,0	207,0 182,0 220,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	580,0	929,0	1.278,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто		kg	648,0	997,0	1.346,0



HOODS IN SPECIAL COMPOSITE MATERIAL

CAPPE IN SPECIALE MATERIALE COMPOSITO.
ABZUGSHAUBEN AUS BESONDEREM VERBUNDMATERIAL.
HOTTES AVEC MATÉRIEL COMPOSITE SPÉCIAL.
CAMPANAS DE MATERIAL COMPUESTO ESPECIAL.
ЯЖНОЙ ЗОНТ ИЗГОТОВЛЕН ИЗ СПЕЦИАЛЬНОГО КОМПОЗИТНОГО МАТЕРИАЛА.

				KV 4	KV 6L	KV 9
> Flow rate > Portata > Portée	> Alcance > Fluss > течь		m^3/h	290	290	290
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание		volt	230/400	230/400	230/400
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность		kW	0,2	0,2	0,2
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm	141,5 138,0 28,0	182,5 138,0 28,0	182,5 158,0 28,0
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	154,0 146,0 48,0	195,0 146,0 48,0	195,0 166,0 48,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	28,0	36,0	41,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто		kg	34,0	44,0	50,0





HOODS WITH STAINLESS STEEL FRONT AND PREPAINTED BODY

CAPPE CON FRONTALE IN ACCIAIO INOX E CORPO PREVERNICIATO.

HAUBEN MIT EDELSTAHLFRONT UND LACKIERTER STRUKTUR.

HOTTES AVEC FAÇADE EN ACIER INOXYDABLE ET CORPS PRÉPEINT.

CAMPANAS CON FRENTE DE ACERO INOXIDABLE Y CUERPO PREPINTADO.

ЗОНТ С ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛЬЮ ИЗ НЕРЖ.СТАЛИ И КОРПУСОМ ИЗ ОКРАШЕННОЙ СТАЛИ.

				KSQ 4	KSQ 6L	KSQ 9
> Flow rate > Portata > Portée	> Alcance > Fluss > течь		m^3/h	400	400	400
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание		volt	230	230	230
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность		W	60	60	60
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm	141,5 140,5 32,0	182,5 140,5 32,0	182,5 164,5 32,0
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	150,0 149,0 37,0	191,0 149,0 37,0	191,0 173,0 37,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	28,0	36,0	41,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто		kg	34,0	44,0	50,0





PROVING CHAMBERS CAN BE COMBINED WITH VISIOME OVENS

CELLE DI LIEVITAZIONE ABBINABILI A FORNI VISIOME

GÄRSCHRANK MIT VISIOME ÖFEN KOMBINIERBAR

ÉTUVES DE FERMENTATION ASSOCIABLES AUX FOURS VISIOME

FERMENTADORAS COMPATIBLES CON HORNOS VISIOME

РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА, СОЧЕТАЕМАЯ С ПЕЧАМИ VISIOME

AVAILABLE COLORS: WHITE (W), GREY (G), BLACK (B)
OTHER COLORS AVAILABLE ON REQUEST WITH EXTRA COST.

Colori disponibili: bianco (W), grigio (G), nero (B)
Altri colori disponibili su richiesta a pagamento.

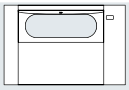
Verfügbaren Farben: Weiß (W), Grau (G), Schwarz (B)
Anderen Farben auf Anfrage mit Extrapreis.

Couleurs disponibles: blanc (W), gris (G), noir (B)
Autres couleurs disponibles sur demande à paiement.

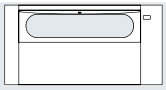
Colores disponibles: blanco (W), gris (G), negro (B)
Otros colores disponibles bajo pregunta con extra costo.

Доступны цвета: белый(W), серый (G), чёрный (B)
Другие цвета возможны к заказу за дополнительную плату.

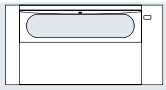




CV 4-44



CV 6L-66L



CV 9-99

			CV 4-44	CV 6L-66L	CV 9-99
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	0 - 90	0 - 90	0 - 90
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230/400	230/400	230/400
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	2,0	2,0	2,0
> Load capacity > Capacità di carico > Ladevermögung	> Capacité de charge > Capacidad de carga > Количество устанавливаемых противней	n°	7 Trays	14 Trays	21 Trays
> Space between trays > Spazio tra le teglie > Abstand der Bleche	> Espace entre les plaques > Espacio entre las bandejas > Пространство между лотками	cm	9,0	9,0	9,0
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm	**141,5** **120,0** **90,5**	**182,5** **120,0** **90,5**	**182,5** **144,0** **90,5**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	154,0 139,0 110,0	195,0 139,0 110,0	195,0 163,0 110,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	187,0	242,0	290,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	212,0	275,0	330,0



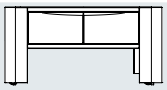
			CV 444	CV 6L6L6L	CV 999
			D 40x60	D 40x60	D 40x60
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	0 - 90	0 - 90	0 - 90
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230/400	230/400	230/400
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	2,0	2,0	2,0
> Load capacity > Capacità di carico > Ladevermögung	> Capacité de charge > Capacidad de carga > Количество устанавливаемых противней	n°	7 Trays	14 Trays	21 Trays
> Space between trays > Spazio tra le teglie > Abstand der Bleche	> Espace entre les plaques > Espacio entre las bandejas > Пространство между лотками	cm	9,0	9,0	9,0
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm	**141,5** **120,0** **55,0**	**182,5** **120,0** **55,0**	**182,5** **144,0** **55,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	154,0 139,0 75,0	195,0 139,0 75,0	195,0 163,0 75,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	159,0	206,0	250,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	187,0	244,0	290,0

STANDS IN PAINTED IRON

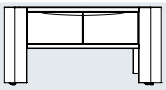
SUPPORTI FORNI IN FERRO VERNICIATO
UNTERGESTELLE AUS LACKIERTEM STAHL
SUPPORTS POUR FOURS EN FER PEINT
SOPORTES DE HORNOS EN HIERRO PINTADO
ПОДСТАВКА ИЗ ОКРАШЕННОГО ЖЕЛЕЗА

AVAILABLE COLORS: WHITE (W), GREY (G), BLACK (B)
OTHER COLORS AVAILABLE ON REQUEST WITH EXTRA COST.
Colori disponibili: bianco (W), grigio (G), nero (B)
Altri colori disponibili su richiesta a pagamento.
Verfügbaren Farben: Weiß (W), Grau (G), Schwarz (B)
Anderen Farben auf Anfrage mit Extrapreis.
Couleurs disponibles: blanc (W), gris (G), noir (B)
Autres couleurs disponibles sur demande à paiement.
Colores disponibles: blanco (W), gris (G), negro (B)
Otros colores disponibles bajo pregunta con extra costo.
Доступны цвета: белый(W), серый (G), чёрный (B)
Другие цвета возможны к заказу за дополнительную плату.

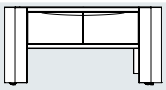




SV 4-44



SV 6L-66L



SV 9-99

				SV 4-44	SV 6L-66L	SV 9-99
> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Diménsions > Medidas > Размеры	**W** **D** **H**	**cm**	**141,5** **119,5** **90,0**	**182,5** **119,5** **90,0**	**182,5** **143,5** **90,0**
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		**kg**	156,0	162,0	195,0

INCLUDED
4 castors set
Set di 4 ruote
4 Räder
Ensemble de 4 roues
Juego de 4 ruedas
Набор из 4-х колес





				SV 444	SV 6L6L6L	SV 999
				●	●	●
> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Diménsions > Medidas > Размеры	W D H	cm	**141,5** **119,5** **55,0**	**182,5** **119,5** **55,0**	**182,5** **143,5** **55,0**
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	131,0	145,0	170,0

INCLUDED
4 castors set
Set di 4 ruote
4 Räder
Ensemble de 4 roues
Juego de 4 ruedas
Набор из 4-х колес



GAS SERIES

GAS OVEN
Stainless steel front and painted steel structure

FORNO A GAS
Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

GASBACKÖFEN
Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau

FOUR À GAZ
Façade en acier inoxydable et corps peint

HORNO DE GAS
Frente de acero inoxidable y cuerpo pintado

ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ
Передняя панель из нержавеющей стали,
корпус из окрашенной стали







The gas ovens are made of stainless steel and prepainted steel, cooking surface in refractory stones, rock wool insulation. Designed to cook very well the most fancifull pizzas and tastefull gastronomy dishes.

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.

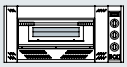
Die Gasofen sind aus Edelstahl und lackiertem Stahlblech hergestellt. Sie sind wie folgt ausgestatten: Kochfläche in feuerfesten Steine, Innenbeleuchtung, Steinwolleisolierung.

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

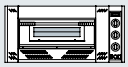
Los hornos de gas estan costruidos en acero inoxidable y chapa prepintada. Superficie de cocción en piedras refractarias. Aislamiento en lana de roca evaporada. Concebidos para cocinar de forma optima las pizzas con màs fantasia y los màs platos de gastronomìa.

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.

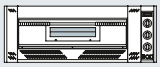




GAS 4



GAS 6



GAS 9

			GAS 4	GAS 6	GAS 9
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	0 - 450	0 - 450	0 - 450
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230	230	230
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	16,1	21,5	27,0
		BTU/hr	55000	73000	92000
		kcal/h	13800	18500	23200
> Gas consumption > Consumo gas > Verbrauch	> Consommation de gaz > Consumo de gas > Расход газа	kg/h m³/h m³/h	1,262 (G 30/31) 1,693 (G 20) 1,693 (G 25)	1,696 (G 30/31) 2,275 (G 20) 2,275 (G 25)	2,129 (G 30/31) 2,852 (G 20) 2,852 (G 25)
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm	100,0 106,0 54,0	100,0 136,0 54,0	130,0 136,0 54,0
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm	**61,0** **60,0** **15,0**	**61,0** **90,0** **15,0**	**91,0** **90,0** **15,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	104,0 94,0 60,0	104,0 125,0 60,0	138,0 125,0 60,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	96,0	123,0	156,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто		kg	108,0	138,0	175,0

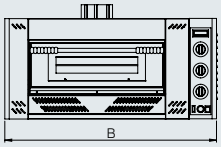
SPECIFY METHANE GAS OR LPG (BUTANE OR PROPANE)
Specificare tipo di gas: metano o GPL (butano o propano)
An der Bestellung muß man entweder Methan oder Flüssiggas gas (Butan oder Propan) genau angeben
Spécifier le type de gaz: méthane ou Gaz de Pétrole Liquéfié (butane or propane)
Especifique el tipo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

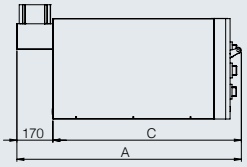
OPTIONAL
Windproof chimney
Camino antivento
Winddichter Kamin
Cheminée antivent
Chimenea antiviento
Камин с защитой от ветра подсветка



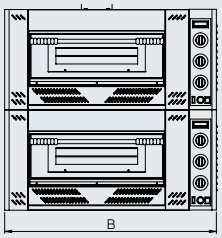
OPTIONAL
Chimney connection for stackable ovens
Raccordo per forni a gas da sovrapporre
Kaminanschluss für Aufsatzgasöfen
Raccord pour fours à gaz à super poser
Empalme para hornos de gas apilables
Приспособление для установки газовых печей в колонну

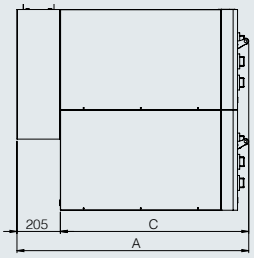






		G 4	G 6	G 9
A	mm	1060	1360	1360
B	mm	1000	1000	1300
C	mm	890	1190	1190





		G 44	G 66	G 99
A	mm	1095	1395	1395
B	mm	1000	1000	1300
C	mm	890	1190	1190



STANDS IN PAINTED IRON
SUPPORTI FORNI IN FERRO VERNICIATO
UNTERGESTELLE AUS LACKIERTEM STAHL
SUPPORTS POUR FOURS EN FER PEINT
SOPORTES DE HORNOS EN HIERRO PINTADO
ПОДСТАВКА ИЗ ОКРАШЕННОГО ЖЕЛЕЗА

				SG 4 / SG 44	SG 6 / SG 66	SG 9 / SG 99
> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Diménsions > Medidas > Размеры	W D H	cm	100,0 84,5 96,0 | 86,0	100,0 120,5 96,0 | 86,0	130,5 120,5 96,0 | 86,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	33,0	36,0	40,0

OPTIONAL
4 castors set
Set di 4 ruote
4 Räder
Ensemble de 4 roues
Juego de 4 ruedas
Набор из 4-х колес



GAS XL SERIES

GAS OVEN
Stainless steel front and painted steel structure

FORNO A GAS
Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

GASBACKÖFEN
Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau

FOUR À GAZ
Façade en acier inoxydable et corps peint

HORNO DE GAS
Frente de acero inoxidable y cuerpo pintado

ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ
Передняя панель из нержавеющей стали,
корпус из окрашенной стали







Available in five different sizes, GAS XL ovens not only ensure the utmost productivity but are also a safe, robust and risk-free instrument. They are made in stainless steel and pre-painted sheet metal with cooking surface in refractory stones and evaporated rockwool insulation.

Proposti in cinque differenti formati, i forni GAS XL non solo consentono la più elevata produttività, ma sono uno strumento sicuro, solido e privo di rischi. Costruiti in acciaio inox e in lamiera preverniciata con piano cottura in pietra refrattaria e isolamento in lana di roccia evaporata.

Die GAS XL-Öfen werden in fünf verschiedenen Größen angeboten und ermöglichen nicht nur höchste Produktivität, sondern sind auch ein sicheres, solides und risikofreies Gerät.
Hergestellt aus rostfreiem Stahl und vorlackiertem Blech mit feuerfestem Steinkochfeld und Isolierung aus verdampfter Steinwolle.

Proposés en cinq tailles différentes, les GAS XL garantissent une productivité maximale, en plus d'être un outil sûr, solide et sans risque. Fabriqués en acier inox et en tôle prévernie avec sol en pierre réfractaire et isolation en laine de roche évaporée.

Los hornos GAS XL se presentan en cinco formatos distintos que además de permitir la más elevada productividad son un instrumento seguro, sólido y sin riesgos. Los hornos GAS XL están fabricados en acero inox y en chapa pre barnizada, con superficie de cocción de piedra refractaria y aislamiento de lana de roca evaporada.

Созданные в пять форматах, печи GAS XL не только гарантируют высокую производительность, но и являются надежным, прочным и безопасным инструментом. Изготовленные из предварительно окрашенных листов нержавеющей стали, они оснащены варочной поверхностью из жаропрочного камня и изоляцией из высушенной минеральной ваты.



* **Data subject to possible changes**
Dati soggetti a possibili modifiche
Daten vorbehaltlich möglicher Änderungen
Données soumises à d'éventuelles modifications
Datos sujetos a posibles modificaciones
Данные могут быть изменены

				GAS XL 3L	GAS XL 4	GAS XL 6
				Ⓦ 35 Ⓒ •••	Ⓦ 35 Ⓒ ⁘	Ⓦ 35 Ⓒ ⁘
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура		°C	0 - 450	0 - 450	0 - 450
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание		volt	230	230	230
> Power* > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность		kW	16,0	18,0	23,0
			BTU/hr	55000	61000	78000
			kcal/h	13800	15500	19800
> Gas consumption* > Consumo gas > Verbrauch	> Consommation de gaz > Consumo de gas > Расход газа	kg/h m³/h m³/h		1,209 (G 30/31) 1,659 (G 20) 1,780 (G 25)	1,432 (G 30/31) 1,954 (G 20) 2,491 (G 25)	1,933 (G 30/31) 2,725 (G 20) 3,149 (G 25)
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm	147,0 87,0 54,0	111,0 118,0 54,0	111,0 154,0 54,0
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm	**108,0** **41,0** **15,0**	**72,0** **72,0** **15,0**	**72,0** **108,0** **15,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	152,0 77,0 60,0	116,0 116,0 60,0	119,0 143,0 60,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	89,0	113,0	145,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто		kg	100,0	127,0	162,0

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

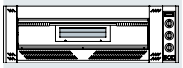
Ⓦ **OPTIONAL**
Windproof chimney
Camino antivento
Winddichter Kamin
Cheminée antivent
Chimenea antiviento
Камин с защитой от ветра подсветка



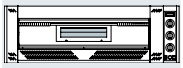
Ⓒ **OPTIONAL**
Chimney connection for stackable ovens
Raccordo per forni a gas da sovrapporre
Kaminanschluss für Aufsatzgasöfen
Raccord pour fours à gaz à super poser
Empalme para hornos de gas apilables
Приспособление для установки газовых печей в колонну







GAS XL 6L

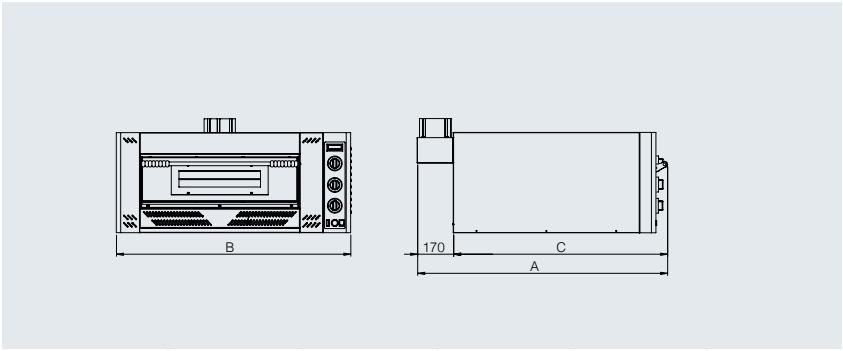


GAS XL 9

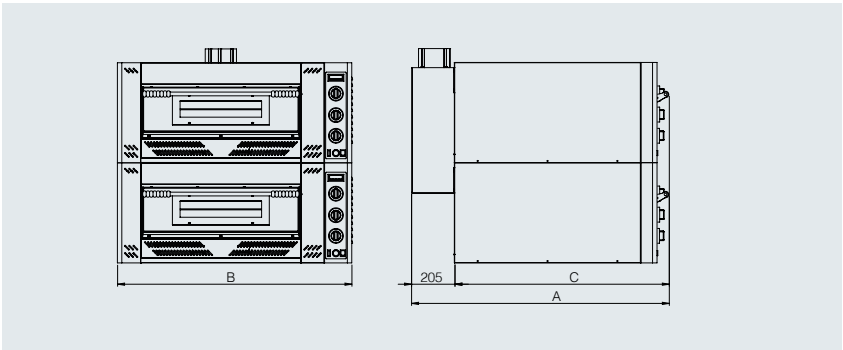
* **Data subject to possible changes**
Dati soggetti a possibili modifiche
Daten vorbehaltlich möglicher Änderungen
Données soumises à d'éventuelles modifications
Datos sujetos a posibles modificaciones
Данные могут быть изменены

				GAS XL 6L	GAS XL 9
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура		°C	0 - 450	0 - 450
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание		volt	230	230
> Power* > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность		kW	23,0	31,0
			BTU/hr	78000	106000
			kcal/h	19800	26700
> Gas consumption* > Consumo gas > Verbrauch	> Consommation de gaz > Consumo de gas > Расход газа	kg/h m³/h m³/h		1,933 (G 30/31) 2,725 (G 20) 3,149 (G 25)	2,532 (G 30/31) 3,255 (G 20) 4,136 (G 25)
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm	147,0 118,0 54,0	147,0 154,0 54,0
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm	**108,0** **72,0** **15,0**	**108,0** **108,0** **15,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	154,0 115,0 60,0	159,0 143,0 60,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	150,0	184,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто		kg	165,0	206,0

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



		GXL 3L	GXL 4	GXL 6	GXL 6L	GXL 9
A	mm	870	1180	1540	1180	1540
B	mm	1470	1110	1110	1470	1470
C	mm	700	1010	1370	1010	1370



		GXL 33L	GXL 44	GXL 66	GXL 66L	GXL 99
A	mm	905	1215	1575	1215	1575
B	mm	1470	1110	1110	1470	1470
C	mm	700	1010	1370	1010	1370



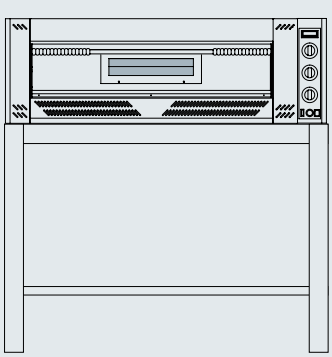


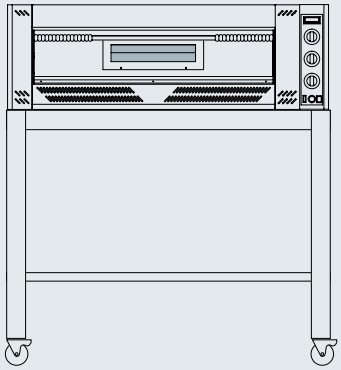
STANDS IN PAINTED IRON
SUPPORTI FORNI IN FERRO VERNICIATO
UNTERGESTELLE AUS LACKIERTEM STAHL
SUPPORTS POUR FOURS EN FER PEINT
SOPORTES DE HORNOS EN HIERRO PINTADO
ПОДСТАВКА ИЗ ОКРАШЕННОГО ЖЕЛЕЗА

				SGXL 3L SGXL 33L	SGXL 4 SGXL 44	SGXL 6 SGXL 66	SGXL 6L SGXL 66L	SGXL 9 SGXL 99
> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Diménsions > Medidas > Размеры	W D H	cm	**147,0** **65,0** **96,0/86,0**	**110,0** **96,5** **96,0/86,0**	**110,0** **132,0** **96,0/86,0**	**147,0** **96,5** **96,0/86,0**	**147,0** **132,0** **96,0/86,0**
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	31,0	33,0	39,0	39,0	45,0

OPTIONAL
4 castors set
Set di 4 ruote
4 Räder
Ensemble de 4 roues
Juego de 4 ruedas
Набор из 4-х колес







CONVEYOR OVENS SERIES

CONVEYOR OVENS LINE
Completely manufactured in stainless steel

LINEA FORNI TUNNEL C
Costruito interamente in acciaio inox

LINIE FÜR ÖFEN TUNNEL C
Vollständig aus Edelstahl hergesteltt

LIGNE FOURS TUNNEL C
Entièrement construit en acier inox

LÍNEA DE HORNOS TÚNEL C
Construido completamente en acero inoxidable

ЛИНИЯ ПЕЧЕЙ TUNNEL C
Полностью изготовлена из нержавеющей стали







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

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

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

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

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

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

CONVEYOR OVENS SERIES



Easy access for a careful cleaning of the interior of the oven.
Accesso agevole per un'accurata pulizia dell'interno.
Leichter Zugriff für eine gründliche Reinigung des Innenbereichs.
Accès facile pour un nettoyage interne en profondeur.
Fácil acceso para una cuidadosa limpieza del interior.
Удобный доступ для тщательной уборки внутри.

Door for cooking inspection.
Porta per ispezione cottura.
Tür für die kontrolle des backvorgangs.
Porte pour le contrôle de la cuisson.
Puerta Para Inspección De La Ción.
Дверца Для Контроля Готовки.

Stainless steel conveyor belt.
Nastro trasportatore in acciaio inox.
Förderband aus edelstahl.
Bande transporteuse en acier inox.
Cinta transportadora de acero inoxidable.
Транспортер из нержавеющей стали.

Stand in stainless steel.
Supporto in acciaio inox.
Untergestelle aus edelstahl.
Support en acier inox.
Soporte de acero inoxidable.
Подставка из нержавеющей стали.



THE CONVEYOR OVENS ARE STACKABLE
This allows to double or triple productivity or to make simultaneously alternative dishes without expanding the area intended for cooking.

I FORNI TUNNEL SONO SOVRAPPONIBILI
Questo consente di raddoppiare o triplicare la produttività o di realizzare contemporaneamente preparati alternativi senza ampliare la superficie destinata alla cottura.

DIE TUNNEL ÖFEN KÖNNEN ÜBEREINANDER GESTELLT WERDEN
Dadurch können die Produktivität verdoppelt bzw. Verdreifacht oder gleichzeitig andere Zubereitungen realisiert werden, ohne die Backfläche vergrößern zu müssen.

LES FOURS TUNNEL SONT SUPERPOSABLES
Cela permet de doubler ou tripler la productivité ou de réaliser simultanément des préparations alternatives sans augmenter la surface destinée à la cuisson.

LOS HORNOS TUNNEL PUEDEN SER SUPERPUESTOS
Esto permite doblar o triplicar la productividad o realizar a la vez preparados alternativos sin ampliar la superficie destinada a la coccion.

Печи Tunnel накладываются друг на друга
Это позволяет удвоить или утроить производительность или одновременно готовить разные блюда, не расширяя пространства, отведенного под готовку.







ELECTRICAL DIGITAL CONTROL PANEL
The userfriendly control panel allows to set the on and off time, belt speed and temperature.

PANNELLO DI CONTROLLO ELETTRICO DIGITALE
L'utilizzo del pannello di controllo è semplice e intuitivo; consente di programmare l'orario di accensione e spegnimento, la velocità del nastro e la temperatura del cielo e della platea.

ELEKTRISCHE DIGITALE BEDIENTAFEL
Einfache und intuitive Benutzung der Bedientafel, mit der die Uhrzeit für die Ein- und Ausschaltung, die Geschwindigkeit des Förderbands und die Temperatur von Decke und Boden programmiert werden können.

PANNEAU DE CONTRÔLE NUMÉRIQUE ÉLECTRIQUE
L'utilisation du panneau de contrôle est simple et intuitive; il permet de programmer l'heure d'allumage et d'extinction, la vitesse de la bande transporteuse et la température du plafond et de la sole.

PANEL DE CONTROL DIGITAL ELÉCTRICO
El uso del panel de control es simple e intuitivo; permite programar el horario de encendido y apagado, la velocidad de la cinta y la temperatura del techo y de la solera.

Цифровая электрическая панель управления
Панель управления проста в использовании, интуитивна; позволяет программировать расписание включения и выключения, скорость движения транспортера и температуру свода и дна.

There are also 6 different programs that can be set with a simple "click", for simplified use.

Ti sarà possibile impostare 6 programmi di utilizzo differenti che potrai richiamare con un semplice click, per operare sempre in grande semplicità.

Können 6 verschiedene Anwendungsprogramme eingerichtet werden, die mit einem einfachen Klick aufgerufen werden können, sodass die Arbeit stets einfach und angenehm ist.

Vous serez en mesure de définir 6 programmes d'utilisation différents que vous pouvez appeler en un simple clic, pour toujours fonctionner avec une grande simplicité.

Es posible plantear 6 programas distintos de uso que se pueden llamar con un simple clic, para operar siempre con gran simplicidad.

Также вы сможете установить 6 разных рабочих программ, запуская их простым нажатием, чтобы всегда работать без проблем.

Completely manufactured in stainless steel

Costruito interamente in acciaio inox

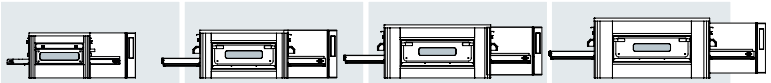
Vollständig aus edelstahl hergestelltt

Entièrement construit en acier inox

Construido completamente en acero inoxidable

Полностью изготовлена из нержавеющей стали

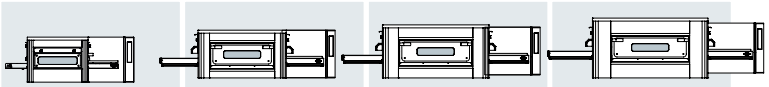




	TUNNEL C 40	TUNNEL C 50	TUNNEL C 65	TUNNEL C 80
Special voltages available on request Voltaggi speciali su richiesta Sonderanschlussgen sind auf Anfrage verfügbar Voltages spéciales sur demande Bajo pedido voltajes especiales Специальное напряжение по индивидуальному запросу	Ⓓ Ⓢ	Ⓓ Ⓢ	Ⓓ Ⓢ	Ⓓ Ⓢ

> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура		°C	0-350	0-350	0-350	0-350
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание		volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность		kW	7,8	14,2	18,4	24,4
			BTU/hr	26500	48500	63000	83000
			kcal/h	6700	12200	15800	21000
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы		Amp x phase	33,9	61,7	75,7	106,1
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы		Amp x phase	11,3	20,6	25,2	35,4
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов		W	1500X2	2800X2	3600X2	6000X2
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов		W	2200X2	4100X2	5400X2	6000X2
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm	142,5 98,5 45,0	186,0 121,0 50,0	207,0 132,0 56,0	225,0 156,0 60,0
> External dimensions with stand > Dimens. esterne con supporto > Außenabmessungen mit Untergestell	> Dim. Extérieures avec support > Medidas externas con soporte > Внешние габариты с подставкой	W D H	cm	142,5 98,5 108,0	186,0 121,0 103,0	207,0 132,0 109,0	225,0 156,0 113,0
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm	**40,0** **54,0** **10,0**	**50,0** **75,0** **10,0**	**65,0** **100,0** **10,0**	**80,0** **110,0** **10,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	147,5 111,5 73,0	203,5 143,5 79,0	226,5 148,5 85,5	251,5 183,0 91,5
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	101,0	255,0	284,0	411,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто		kg	163,0	318,0	367,0	480,0





			TUNNEL C 40 GAS	TUNNEL C 50 GAS	TUNNEL C 65 GAS	TUNNEL C 80 GAS
			Ⓓ Ⓢ	Ⓓ Ⓢ	Ⓓ Ⓢ	Ⓓ Ⓢ
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	0-350	0-350	0-350	0-350
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230	230	230	230
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	10,4	20,1	22,6	22,6
		BTU/hr	35500	68500	77000	77000
		kcal/h	8900	17300	19400	19400
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm	142,5 101,5 45,0	186,0 120,0 50,0	207,0 137,5 56,0	225,0 156,0 60,0
> External dimensions with stand > Dimens. esterne con supporto > Außenabmessungen mit Untergestell	> Dim. Extérieures avec support > Medidas externas con soporte > Внешние габариты с подставкой	W D H cm	142,5 101,0 108,0	186,0 120,0 103,0	207,0 137,5 109,0	225,0 156,0 113,0
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H cm	**40,0** **54,0** **10,0**	**50,0** **75,0** **10,0**	**65,0** **100,0** **10,0**	**80,0** **110,0** **10,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	147,5 111,5 73,0	203,5 143,5 79,0	226,5 148,5 85,5	251,5 183,0 91,5
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	140,0	275,0	304,0	421,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	190,0	338,0	387,0	500,0







PRODUCTIVITY
PRODUTTIVITÀ
PRODUKTIVITÄT
PRODUCTIVITÉ
PRODUCTIVIDAD
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

	Ø	C 40	C 50	C 65	C 80
> Number of pizzas/hour > Numero pizze/ora > Pizzen pro Stunde > Numéro des pizzas/heure > Nùmero de pizzas/hora > Пиццы в час	25	43	86	137	206
	32	26	43	103	120
	40	23	29	51	86
	45	0	26	40	57

Depending on the oven model the number of pizzas/hour is calculated through the table. Pizzas quantities are calculated with a cooking time of 3:30, at 320°C of temperature and with a fresh pizza, not frozen.

A seconda del modello del forno il numero di pizze/ora è calcolato mediante la tabella. Le quantità di pizze sono calcolate con un tempo di cottura di 3:30, alla temperatura di 320°C e con una preparazione da zero, non con prodotti surgelati.

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

Selon le model du four le numéro des pizzas/heure est calculé à travers la table. Les quantitées des pizzas sont calculéees avec un temps de cuisson de 3:30, à la température de 320°C et avec une pizza fraîche, pas surgelée.

Dependiendo del modelo del horno el numero de pizzas/hora es calculado a través de la mesa. Las cantidades de pizzas se calculan con un tiempo de cocciòn de 3:30, a la temperatura de 320°C y con una pizza fresca, no congelada.

В зависимости от модели печи производительность пиццы / час рассчитывается по таблице. Время приготовления 3:30 минуты, температура 320°C, свежее тесто (не замороженное).

STAINLESS STEEL STAND
SUPPORTO INOX
EDELSTAHL-UNTERGESTELL
SUPPORT INOX
SOPORTE INOX
ПОДСТАВКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ



				SBC 40	SBC 50	SBC 65	SBC 80
> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Diménsions > Medidas > Размеры	W D H	cm	**60,0** **86,5** **30,0**	**85,0** **104,0** **27,0**	**110,0** **120,0** **27,0**	**120,0** **144,0** **27,0**
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	14,0	23,0	26,0	29,0

STAINLESS STEEL STAND
SUPPORTO INOX
EDELSTAHL-UNTERGESTELL
SUPPORT INOX
SOPORTE INOX
ПОДСТАВКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ



				SC 40	SC 50	SC 65	SC 80
> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Diménsions > Medidas > Размеры	W D H	cm	**60,0** **86,5** **63,5**	**85,0** **104,0** **53,0**	**110,0** **120,0** **53,0**	**120,0** **144,0** **53,0**
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	24,0	30,0	33,0	36,0

INCLUDED
4 castors set
Set di 4 ruote
4 Räder
Ensemble de 4 roues
Juego de 4 ruedas
Набор из 4-х колес



TITAN SERIES

The new Titan professional oven is ideal for cooking pizzas over high heat both indoors and outdoors.

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

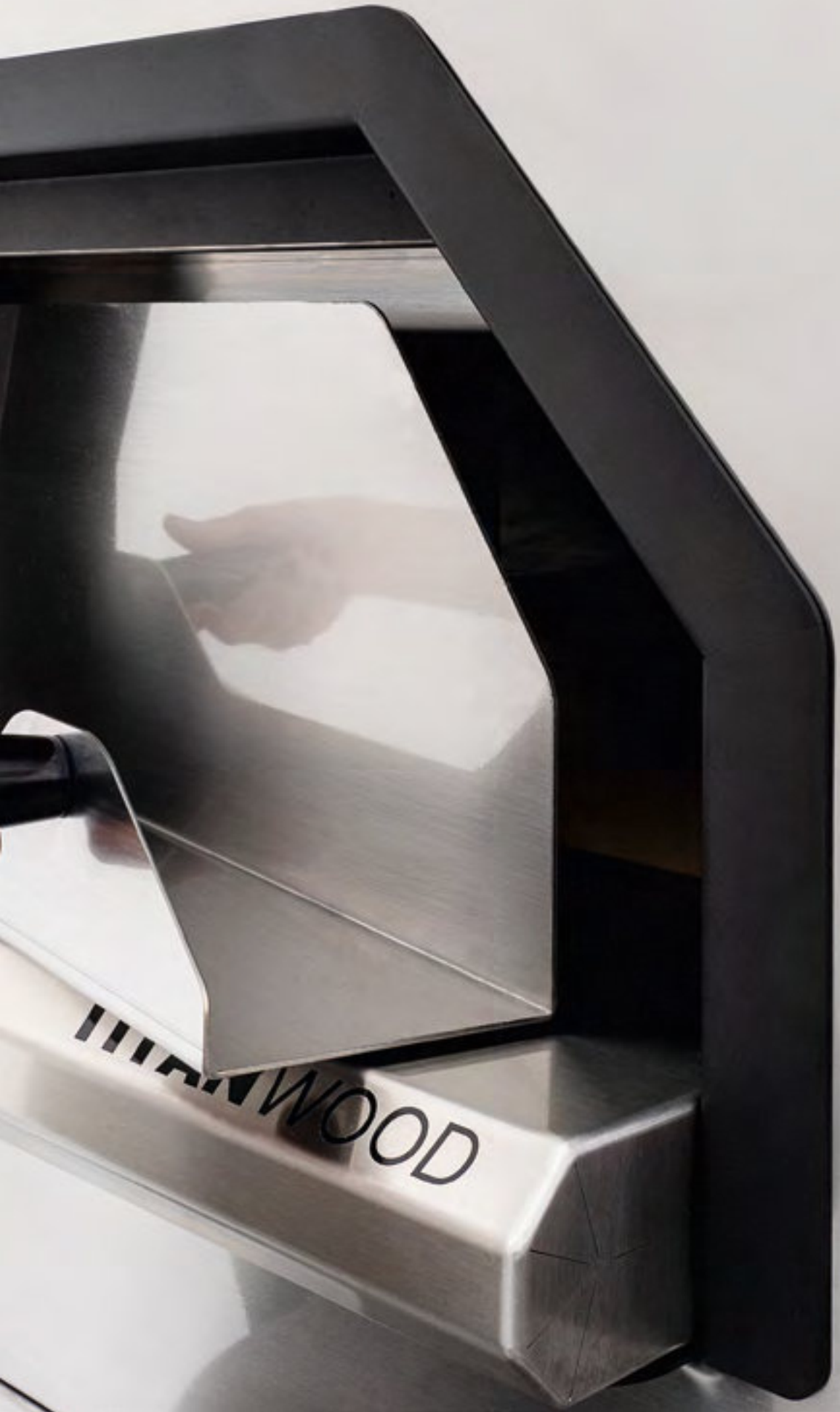
Der neue Profi-Holzofen Titan ist ideal zum Pizzabacken im Innen- und Außenbereich.

Le nouveau four professionnel à bois Titan est idéal pour cuire à feu vif les pizzas aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur.

El nuevo horno de leña profesional Titan es ideal para cocinar a llama viva las pizzas, tanto en interiores como en exteriores.

Новая профессиональная печь Titan идеально подходит для приготовления пиццы как внутри помещений, так и на открытом воздухе.




WOOD

TITAN SERIES

WOOD FIRED PIZZA OVEN
Stainless steel front and painted steel structure

FORNO A LEGNA
Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

HOLZOFEN
Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau

FOUR À BOIS
Façade en acier inoxydable et corps peint

HORNO DE LEÑA
Frente de acero inoxidable y cuerpo pintado

ДРОВЯНАЯ ПЕЧЬ
Передняя панель из нержавеющей стали, корпус из окрашенной стали







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

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

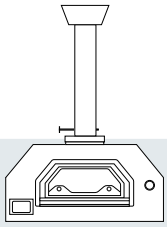
Struktur, Form und Materialien garantieren optimales Backen, Langlebigkeit und perfekte Funktionalität. Die Backfläche besteht aus Schamottesteine und ein spezieller Boden aus dickem Porenbeton sorgt für eine konstante Temperatur. Die Glutkammer ist so angeordnet, dass sie für eine perfekte Wärmeverteilung in der Kammer sorgt. Titan wurde entwickelt, um Pizzaprofis zu begeistern, die einen professionellen Ofen für den Innen- und Außenbereich suchen.

La structure, la forme et les matériaux utilisés garantissent des cuissons optimales, une longue durée dans le temps et une fonctionnalité parfaite. Le sol de cuisson est en pierre réfractaire et le dessous de plan spécial en béton cellulaire de haute épaisseur inséré garantit le maintien constant de la température. Le compartiment pour les braises est placé de manière à assurer une uniformité parfaite de la répartition de chaleur à l'intérieur de la chambre. Titan a été conçu pour offrir une grande satisfaction aux professionnels de la pizza qui souhaitent un four professionnel pour une utilisation intérieure et extérieure.

Su estructura, su forma y los materiales empleados garantizan una cocción óptima, una gran durabilidad a lo largo del tiempo y una perfecta funcionalidad. La superficie de cocción es de piedra refractaria y debajo de esta hay una superficie especial de hormigón celular de gran grosor que garantiza el mantenimiento constante de la temperatura. El compartimento para las brasas está colocado de manera que asegure una perfecta uniformidad en la distribución del calor dentro de la cámara. Titan ha sido diseñado para satisfacer plenamente a los expertos de la pizza que desean un horno profesional para uso tanto en interiores como al aire libre.

Конструкция, форма и используемые материалы гарантируют оптимальное приготовление, большой срок службы и безупречную работу. Варочная поверхность выполнена из шамотного камня, под ней установлена специальная поверхность из ячеистого бетона большой толщины, гарантирующая поддержание постоянной температуры. Отсек для тлеющих углей расположен таким образом, чтобы обеспечить идеальное равномерное распределение тепла внутри камеры. Печь Titan была разработана так, чтобы удовлетворить требования профессиональных пиццайолов, которым нужна профессиональная печь для использования как внутри помещения, так и на открытом воздухе.





TITAN 4 WOOD

> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура		°C	0-500
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm	110,0 108,0 168,0
> External dimensions with stand > Dimens. esterne con supporto > Außenabmessungen mit Untergestell	> Dim. Extérieures avec support > Medidas externas con soporte > Внешние габариты с подставкой	W D H	cm	110,0 108,0 250,0
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm	**72,0** **72,0** **17,5**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	120,0 120,0 94,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	200,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто		kg	223,0

2,5 CM REFRACTORY STONE COOKING SURFACE

PIANO COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA DA 2,5 CM

BACKFLÄCHE AUS 2,5 CM SCHAMOTTESTEINE

SOL DE CUISSON EN PIERRE REFRACTAIRE DE 2,5 CM

SUPERFICIE DE COCCIÓN DE PIEDRA REFRACTARIA DE 2,5 CM

ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ИЗ ШАМОТНОГО КАМНЯ ТОЛЩИНОЙ 2,5 CM



STAINLESS STEEL STAND

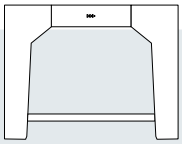
SUPPORTO INOX

EDELSTAHL-UNTERGESTELL

SUPPORT INOX

SOPORTE INOX

ПОДСТАВКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ



STT 4

> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Diménsions > Medidas > Размеры	W D H	cm	**110,0** **101,5** **91,5**
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	47,0

INCLUDED
4 castors set
Set di 4 ruote
4 Räder
Ensemble de 4 roues
Juego de 4 ruedas
Набор из 4-х колес





PIZZA EQUIPMENT

DSA SERIES

ROLLING MACHINES

DILAMINATRICI
AUSROLLMASCHINEN
FAÇONNEUSES
LAMINADORAS
ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА







Exclusive Touch and Go system (Patented)
Esclusivo sistema Touch and Go (Brevettato)
Exklusives Touch and Go System (Patientest)
Exclusif système Touch and Go (Breveté)
Exclusivo sistema Touch and Go (Patentado)
Эксклюзивная система Touch and Go (Запатентованная)

TOUCH AND GO, unique of its kind, this rolling machine is equipped with sensors for the automatic start. It is Patented Designed by Prismafood Solutions. Touch sensitive, this equipment switches on automatically when the operator puts the dough onto the slope. It automatically feels the dough weight and the rollers start running. The working time can be set from 10 to 35 seconds just by pushing the button "TIME SET", in this way the equipment stops itself at the end of the set time. Thanks to this innovative device you can save energy, working time for the operator and reduce the wear of mechanical components. On all the rolling machines the thickness between the rollers is adjustable from 0 to 5mm.

TOUCH AND GO unica nel suo genere brevettata e ideata da Prismafood Solutions è una dilaminatrice ad avviamento automatico con sensori. È sufficiente avvicinare una pallina di pasta allo scivolo superiore e grazie a dei sensori i rulli si avvieranno automaticamente e la dilaminatrice inizierà a funzionare. È possibile impostare il tempo di lavoro da 10 a 35 secondi con il tasto "TIME SET", e la macchina si fermerà automaticamente al termine del tempo precedentemente impostato. **Grazie a questo metodo innovativo è possibile risparmiare energia elettrica, tempo di lavoro per l'operatore e ridurre l'usura dei componenti meccanici.**
Su tutte le dilaminatrici lo spessore tra i rulli è regolabile da 0 a 5mm.

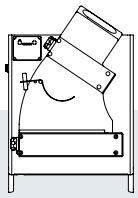
TOUCH AND GO einzigartig, patetiert und von Prismafood Solutions lösung konzipiert, ist eine Ausrollmaschinen autostart sensor. Man braucht nur eine Kugel teig auf die oberste Rutsche drauf tun und dank an ein paar Sensoren die Rullen gehen automatisch an und die Ausrollmaschinen funktioniert von alleine 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.**
In allen Ausrollmaschinen Dicke mit den Rollen regelbar ist 0-5mm.

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. Sur toutes les façonneuses l'épaisseur entre les rouleaux est réglable de 0 à 5mm.

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.** Sobre todas las laminadoras el grosor entre los rodillos es regulable desde 0 hacia 5mm.

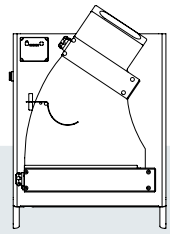
TOUCH AND GO это единственная в своем роде автоматическая тестораскаточная машина с датчиками, запатентованная и изобретенная компание Prismafood Solutions. Достаточно приблизить шарик теста к верхней части ската: благодаря специальным датчикам валки запустятся автоматически и тестораскаточная машина 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.** Во всех тестораскаточных машинах можно регулировать толщину катоками 0-5мм.





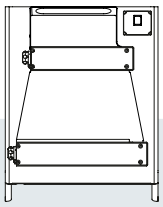
DSA 310

DSA 310 T.GO



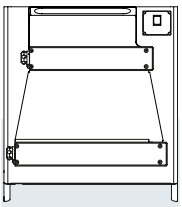
DSA 420

DSA 420 T.GO



DSA 420 RP

DSA 420 RP T.GO



DSA 500 RP

			DSA 310 / DSA 310 T.GO	DSA 420 / DSA 420 T.GO	DSA 420 RP / DSA 420 RP T.GO	DSA 500 RP
> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	gr	80 - 210	210 - 700	220 - 900	220 - 900
> Pizza diameter > Diametro pizza > Pizza Durchmesser	> Diamètre pizza > Diámetro de la pizza > Диаметр пиццы	cm	14 - 30	26 - 40	26 - 40	26 - 45
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 1 ph 50/60Hz	230 1 ph 50/60Hz	230 1 ph 50/60Hz	230 1 ph 50/60Hz
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	Hp - Kw	0,25 0,33	0,25 0,33	0,25 0,33	0,25 0,33
> Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W D H cm	47,5 37,5 66,0	58,5 43,5 79,0	58,5 43,5 71,5	66,5 43,5 71,5
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	74,0 52,0 49,0	88,0 63,0 52,0	88,0 63,0 52,0	84,0 71,0 55,5
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	28,0	37,0	38,0	41,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	35,0	39,0	45,0	49,0

SPECIAL VOLTAGE 110V 60HZ AVAILABLE
Disponibile voltaggio speciale 110V 60Hz
Verfügbar Sonderspannung 110V 60Hz
Disponible voltage spécial 110V 60Hz
Disponible voltaje especial 110V 60Hz
Возможное специальное напряжение 110V 60Hz



PIZZA EQUIPMENT

DMA SERIES

ROLLING MACHINES

Single roller and electric foot pedal

DILAMINATRICI
Mono rullo e pedale elettrico

AUSROLLMASCHINEN
Mono Rollen und elektrischem Fußpedal

FAÇONNEUSES
Mono rouleau et pédale électrique

LAMINADORAS
Mono rodillo y pedal eléctrico

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА
С одним валиком и электрической педалью







The Rolling machine enables to save time in working process and does not need specialised operators. It has been designed to quickly shape the dough for pizza, bread, cakes, little pies, etc. It works without warming the dough keeping its characteristics unaltered.

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.

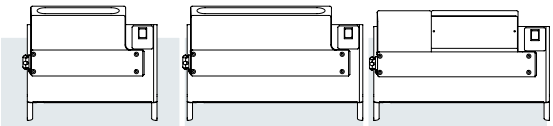
Die Ausrollmaschine ist eine Maschine, die zum ausbreiten des Teiges von Pizza, Brot, Kuchen, u.s.w. hergestellt wird. Erlaubt Zeit zu sparen und braucht kein spezialisiertes Personal. Diese Maschine erwarmt den Teig nicht und so haltet die eigenschaft des.

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.

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.

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.





DMA 310/1 | **DMA 500/1** | **DMA 310/2**

> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста		gr	80 - 210	210 - 700	80 - 210
> Pizza diametre > Diametro pizza > Pizza Durchmesser	> Diamètre pizza > Diámetro de la pizza > Диаметр пиццы		cm	14 - 30	26 - 45	14 - 30
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание		volt	230 1 ph 50/60Hz	230 1 ph 50/60Hz	230 1 ph 50/60Hz
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность		Hp - Kw	0,25 0,33	0,25 0,33	0,25 0,33
> Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W D H	cm	48,0 33,5 43,0	65,0 34,5 43,0	65,0 32,0 41,0
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	75,5 40,5 52,5	75,5 40,5 52,5	75,5 40,5 52,5
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	18,0	27,0	22,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто		kg	22,0	31,0	26,0

SPECIAL VOLTAGE 110V 60HZ AVAILABLE
Disponibile voltaggio speciale 110V 60Hz
Verfügbar Sonderspannung 110V 60Hz
Disponible voltage spécial 110V 60Hz
Disponible voltaje especial 110V 60Hz
Возможное специальное напряжение 110V 60Hz



PIZZA EQUIPMENT

DRV SERIES

ROLLING MACHINES

DILAMINATRICI

FAÇONNEUSES

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА





TRANSMISSION SYSTEM WITH ENDLESS SCREW

SISTEMA DI TRASMISSIONE CON VITE SENZA FINE

SYSTÈME DE TRANSMISSION AVEC VIS SANS FIN

ТРАНСМИССИОННАЯ ВИНТОВАЯ СИСТЕМА





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

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

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

Тестораскаточные машины Prismafood гарантируют оптимальные результаты и большие объемы производства благодаря простому использованию и очень высокому качествукомплектующих.
Данные машины доступны в версиях с наклонными или параллельными валиками, одним валиком и функцией Touch & Go, характеризуются наличием винтовойтрансмиссионной системы для обеспечения максимальной прочности и непрерывности работы.







SMALL REGULATION
This adjustment allows the dough rotation speed to be varied.

REGOLAZIONE DEL BILANCINO
Questa regolazione consente di variare la velocità di rotazione della pasta.

RÉGLAGE DE LA BALANCE
Ce réglage permet de faire varier la vitesse de rotation de la pâte.

РЕГУЛИРОВКА ВЕСОВОЙ ТРАВЕРСЫ
Эта регулировка позволяет изменять скорость вращения теста.

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

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

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

В соответствии с индивидуальными потребностями, машина позволяет получать тесто различной толщины путем поворота ручки, которая разблокируется, если потянуть черную рукоятку.

EXCLUSIVE TOUCH AND GO SYSTEM

ESCLUSIVO SISTEMA TOUCH AND GO

EXCLUSIF SYSTÈME TOUCH AND GO

ЭКСКЛЮЗИВНАЯ СИСТЕМА TOUCH AND GO



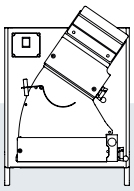
TOUCH AND GO, unique of its kind, this rolling machine is equipped with sensors for the automatic start. It is Patented Designed by Prismafood Solutions. Touch sensitive, this equipment switches on automatically when the operator puts the dough onto the slope. It automatically feels the dough weight and the rollers start running. The working time can be set from 10 to 35 seconds just by pushing the button "TIME SET", in this way the equipment stops itself at the end of the set time. Thanks to this innovative device you can save energy, working time for the operator and reduce the wear of mechanical components. On all the rolling machines the thickness between the rollers is adjustable from 0 to 5 mm.

TOUCH AND GO unica nel suo genere brevettata e ideata da Prismafood Solutions è una dilaminatrice ad avviamento automatico con sensori. È sufficiente avvicinare una pallina di pasta allo scivolo superiore e grazie a dei sensori i rulli si avvieranno automaticamente e la dilaminatrice inizierà a funzionare. È possibile impostare il tempo di lavoro da 10 a 35 secondi con il tasto "TIME SET", e la macchina si fermerà automaticamente al termine del tempo precedentemente impostato. **Grazie a questo metodo innovativo è possibile risparmiare energia elettrica, tempo di lavoro per l'operatore e ridurre l'usura dei componenti meccanici.**
Su tutte le dilaminatrici lo spessore tra i rulli è regolabile da 0 a 5 mm.

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. Sur toutes les façonneuses l'épaisseur entre les rouleaux est réglable de 0 à 5 mm.

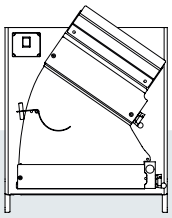
TOUCH AND GO это единственная в своем роде автоматическая тестораскаточная машина с датчиками, запатентованная и изобретенная компание Prismafood Solutions. Достаточно приблизить шарик теста к верхней части ската: благодаря специальным датчикам валки запустятся автоматически и тестораскаточная машина 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. Во всех тестораскаточных машинах можно регулировать толщину катоками 0-5 мм.





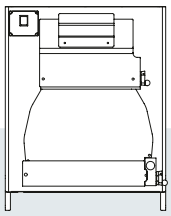
DRV 320

DRV 320 T.GO



DRV 420

DRV 420 T.GO

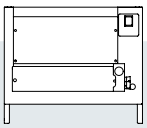


DRV 420 RP

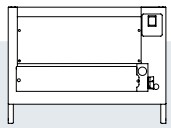
DRV 420 RP T.GO

> Dough weigh > Peso pasta	> Poids pâte > Вес теста		gr	80 - 210	210 - 700	210 - 700
> Pizza diameter > Diametro pizza	> Diamètre pizza > Диаметр пиццы		cm	14 - 29	26 - 40	26 - 40
> Power supply > Alimentazione	> Alimentation > Питание		Volt	230 1 ph 50Hz/60Hz	230 1 ph 50Hz/60Hz	230 1 ph 50Hz/60Hz
> Power > Potenza	> Puissance > Мощность		W	0,37	0,37	0,37
> Machine sizes > Dimensioni macchina	> Dimensions machine > Размеры машины	W D H	cm	46,0 42,0 69,0	60,0 45,5 81,0	60,0 45,5 72,5
> Packing dimensions > Dimensioni imballo	> Dim. emballage > Размеры упаковки	W D H	cm	74,0 53,0 58,0	88,0 64,5 63,5	88,0 64,5 63,5
> Net weight > Peso netto	> Poids net > Вес-нетто		kg	26,0	35,0	35,0
> Gross weight > Peso lordo	> Poids brut > Вес-брутто		kg	30,0	39,0	39,0





DRV 350 M



DRV 420 M

> Dough weigh > Peso pasta	> Poids pâte > Вес теста	gr	80 - 240	210 - 600
> Pizza diameter > Diametro pizza	> Diamètre pizza > Диаметр пиццы	cm	14 - 33	26 - 40
> Power supply > Alimentazione	> Alimentation > Питание	Volt	230 1 ph 50Hz/60Hz	230 1 ph 50Hz/60Hz
> Power > Potenza	> Puissance > Мощность	W	0,37	0,37
> Machine sizes > Dimensioni macchina	> Dimensions machine > Размеры машины	W D H	cm	51,0 42,0 39,0	58,5 42,0 39,0
> Packing dimensions > Dimensioni imballo	> Dim. emballage > Размеры упаковки	W D H	cm	58,0 51,0 45,0	66,0 51,0 45,0
> Net weight > Peso netto	> Poids net > Вес-нетто		kg	22,0	26,0
> Gross weight > Peso lordo	> Poids brut > Вес-брутто		kg	26,0	30,0

PIZZA PRESS SERIES

PIZZA PRESS
Mechanical drive

FORMATRICE
Azionamento meccanico

PIZZA PRESSE
Mechanischer Antrieb

PRESSE À PIZZA
Actionnement mécanique

FORMADORA
Avance mecánico

ФОРМОВОЧНАЯ МАШИНА
Механический привод







Pizza Press is 100% made in Prismafood. Technologically advanced, it is easy to use in the utmost safety. Pizza Press increases productivity and requires no experience to achieve perfect dough discs with or without the traditional rim. Adjusting handle allows to change the thickness of the dough. The metal wire safety grid offers the maximum protection. Double lighting to increase internal visibility. Available in three models to form 33, 45 and 50 cm dough discs, Pizza Press is solid, robust and reliable and is designed to be long-lasting.

Pizza Press è la formatrice per pizza interamente made in Prismafood. Tecnologicamente evoluta, si utilizza con grande semplicità e in tutta sicurezza. Con Pizza Press aumenta la produttività e non è necessaria alcuna esperienza per ottenere dischi di pasta perfetti con o senza il caratteristico bordo. Grazie ad uno speciale dispositivo di agevole impiego, Pizza Press consente di variare lo spessore della pasta a seconda delle più svariate esigenze. La griglia di sicurezza in filo di metallo offre la massima protezione. Doppia illuminazione per aumentare la visibilità interna. Disponibile in tre modelli per formare dischi di pasta da 33, 45 e 50 cm, Pizza Press è solida, robusta, affidabile ed è progettata per durare nel tempo.

Pizza Press ist ein Gerät zum Formen von Pizzas, das vollständig von Prismafood hergestellt wird. Es verfügt über eine fortschrittliche Technologie und ist benutzerfreundlich, der Gebrauch ist absolut sicher. Mit Pizza Press wird die Produktionsleistung gesteigert, und um perfekte Teigscheiben mit dem typischen Rand oder auch ohne zu erhalten, ist keine Erfahrung notwendig. Dank einer leicht verwendbaren Vorrichtung ermöglicht es Pizza Press, die Stärke der Teigscheibe je nach den verschiedenen Anforderungen zu verändern. Das Metalldrahtgitter bietet maximalen Schutz. Doppelte Beleuchtung für eine bessere Sicht im Inneren. In drei Modellen verfügbar, zum Formen von Teigscheiben mit einem Durchmesser von 33, 45 und 50 cm. Pizza Press ist solide gebaut, robust, zuverlässig und wurde für eine lange Lebensdauer entwickelt.

Pizza Press est la presse à pizza entièrement made in Prismafood. Technologiquement avancée, elle s'utilise avec une grande simplicité et en toute sécurité. Avec Pizza Press, la productivité augmente et il ne faut aucune expérience pour obtenir des disques de pâte parfaits avec ou sans le bord caractéristique. Grâce à un dispositif spécial simple à utiliser, Pizza Press permet de changer l'épaisseur de la pâte en fonction des besoins les plus divers. La grille de sécurité en fil métallique offre une protection maximale. Double éclairage pour augmenter la visibilité à l'intérieur. Disponible en trois modèles pour former des disques de pâte de 33, 45 et 50 cm, Pizza Press est solide, robuste, fiable et conçue pour durer dans le temps.

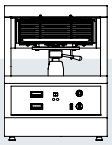
Pizza Press es la máquina para moldear pizzas enteramente made in Prismafood. Tecnológicamente avanzada, se utiliza con gran facilidad y en toda seguridad. Con Pizza Press, la productividad aumenta y no se necesita experiencia para obtener discos de masa perfectos con o sin el borde característico. Gracias a un dispositivo especial de fácil manejo, Pizza Press permite variar el grosor de la masa según las necesidades más variadas. La rejilla de seguridad metálica ofrece la máxima protección. Doble iluminación para aumentar la visibilidad interna. Disponible en tres modelos para moldear discos de masa de 33, 45 y 50 cm, Pizza Press es sólida, robusta, fiable y está diseñada para durar.

Pizza Press - это пресс для формовки для пиццы, полностью произведённая компанией Prismafood. Технологически развитый пресс прост и безопасен в применении. Благодаря Pizza Press повышается производительность и не нужен опыт для получения безупречных дисков текста, с характерным бордюром или без него. Благодаря специальному устройству, удобному в применении, Pizza Press позволяет изменить толщину тесту, по необходимости. Защитная решётка из металлической проволоки обеспечивает максимальную защиту. Двойное освещение увеличивает внутреннюю видимость. Представленный в трёх моделях Pizza Press, для формирования дисков из теста размером 33, 45 и 50 см, прочен, надёжен и разработан для длительной эксплуатации.

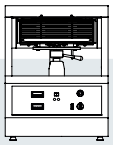




PIZZA PRESS 33



PIZZA PRESS 45



PIZZA PRESS 50

			PIZZA PRESS 33	PIZZA PRESS 45	PIZZA PRESS 50
> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	gr	250 - 270	600 - 650	700 - 750
> Plate diameter > Diametro piatto > Durchmesser der Teller	> Diamètre plat > Diámetro del plato > Диаметр пластины	cm	33,0	45,0	50,0
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	0 - 170	0 - 170	0 - 170
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	Kw	4,75	6,10	6,10
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	20,7	26,5	26,5
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	6,9	8,8	8,8
> Heating element power > Potenza resistenza > Heizelementeleistung	> Puissance resistance > Potencia resistencia > Мощность ТЭНов	W	2000	2500	2500
> Equipment dimensions > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W D H cm	**47,0** **66,0** **82,5**	**65,5** **75,0** **85,5**	**65,5** **75,0** **85,5**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	75,0 88,0 103,0	75,0 88,0 103,0	75,0 88,0 103,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	121,0	163,0	172,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	140,0	182,0	191,0

prismafood solutions



PIZZA PRESSES

IBM-IBT / IMR-ITR SERIES

SPIRAL MIXER
Fixed head and bowl / Rising top and extractable bowl

IMPASTATRICI A SPIRALE
Testa e vasca fissa / Testa ribaltabile e vasca estraibile

SPIRAL - TEIGKNETMASCHINEN
Festen Kopf und Wanne / Hebbarem Kopf und herausnehmbarer Wanne

PÉTRINS À SPIRALE
Tête et cuve fixe / Tête basculante et cuve extractible

AMASADORAS DE ESPIRAL
Cabeza y artesa fija / Cabeza abatible y artesa extraíble

МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ
фиксированная траверса и несъемная дежа /
подъемная траверса и съемная дежа







The spiral mixer is the ideal equipment for pizzerias, bakeries and families. The particular shape of the spiral allows obtaining a perfectly mixed dough in few minutes. The bowl, the spiral, the central column and the protection grid are made of stainless steel. The gearbox is particulary silent as it is made of oil bath gearmotor. All the equipment are equipped with dough-breaker. The mixers can be equipped with a single- phase motor or a three phases one. On request, two speeds are available on three-phases motors. Special voltages are available on request as well.

L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per pizzerie, 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.

Die Spiralteigknetmaschine ist die ideale Maschine für Pizzeria, Bäckerei und für die Famile. Die besondere Form der Spirale erlaubt ein perfekter Teig in einigen minuten. Die Wanne, die zentrale Stange, das Schutzgitter sind aus Rostfreiem Stahl. Der Antrieb ist besonders lautlos, denn sie hat ein Oelbaduntersetzungsgetriebe. Alle Machinen haben den Teigbrecher. Die Spiralteigknetmaschinen konnen mit folgendem ausgerustet sein: einphasiger Motor, dreiphsiger Motor.
Auf Anfrage: dreiphasiger Motor mit zwei Geschwindigkeiten, Motor mit besonderen Spannungen.

La pétrin à spirale est la machine idéale pour pizzerias, 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 par: moteur monophasé, moteur triphasé. Sur demande: moteur triphasé avec 2 vitesses, moteur avec voltage spéciale.

La amasadora a espiral es la máquina ideal para pizzerías, 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 con 2 velocidades, motor con voltajes especiales.

Спиральная тестомесильная машины - это идеальное решение для пиццерий, 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.





IBM 5

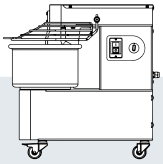


IBM 10



IBM 15

IBT 15



IBM 20

IBT 20

			IBM 5	IBM 10	IBM 15 / IBT 15	IBM 20 / IBT 20
> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	5,0	8,0	12,0	17,0
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	7,0	10,0	16,0	22,0
> Dough / hour > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa / hora > Тесто / час	kg	29,0	35,0	48,0	56,0
> Bowl diameter > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	24,0	26,0	32,0	36,0
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230	230	230/400	230/400
> Power (speed 1) > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	Kw	0,37	0,37	0,75	0,75
		Hp	0,50	0,50	1,00	1,00
> Power (speed 2) > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Puissance (vitesse 2) > Potencia (velocidad 2) > Мощность (Скорость 2)	Kw	-	-	0,75 - 1,10	0,75 - 1,10
		Hp	-	-	1,00	1,50
> Equipment dimensions > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W D H	cm	**28,0** **59,0** **58,0**	**29,0** **59,0** **58,0**	**38,5** **67,0** **72,5**	**38,5** **67,0** **72,5**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	39,0 65,0 70,0	39,0 65,0 70,0	45,0 76,0 80,0	45,0 76,0 80,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	37,5	40,0	59,0	62,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	45,0	47,5	67,0	70,0

SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST
Disponibile motore con frequenza 60Hz
Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz
Disponible moteur avec fréquence 60Hz
Disponible motor con frecuencia 60Hz
Возможный двигатель с частатой 60гц

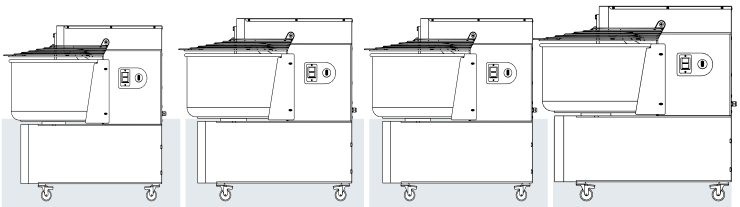
IBM
Single phase
Monofase
Einphasiger
Monophasé
Monofásica
Однофазный

IBT
Three-phase
Trifase
Dreiphasiger
Triphasé
Trifásica
Трехфазный

prismafood solutions

Fixed head and bowl

Testa e vasca fissa
Festen Kopf und Wanne
Tête et cuve fixe
Cabeza y artesa fija
фиксированная траверса и несъемная дежа



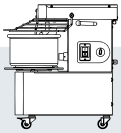
	IBM 30 IBT 30	IBM 40 IBT 40	IBM 50 IBT 50	IBT 60
	IBT	IBT	IBT	IBT
> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges > Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста — kg	25,0	35,0	42,0	48,0
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen > Capacité > Capacidad > Емкость — Lt	32,0	41,0	48,0	60,0
> Dough / hour > Impasto ora > Teig / Stunde > Pâte / heure > Masa / hora > Тесто / час — kg	88,0	112,0	128,0	144,0
> Bowl diameter > Diametro vasca > Wanne Durchmesser > Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи — cm	40,0	45,0	45,0	50,0
> Power supply > Alimentazione > Leistung > Alimentation > Alimentación > Питание — volt	230/400	230/400	230/400	400
> Power (speed 1) > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1) > Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1) — Kw	1,10	1,10	1,50	1,80
	Hp 1,50	1,50	2,00	2,50
> Power (speed 2) > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2) > Puissance (vitesse 2) > Potencia (velocidad 2) > Мощность (Скорость 2) — Kw	1,30 - 1,70	1,30 - 1,70	1,50 - 2,20	1,50 - 2,20
	Hp 1,75	2,30	2,00	2,00 - 3,00
> Equipment dimensions > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen > Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины — cm	W **43,5** D **75,0** H **81,0**	**48,0** **82,0** **85,0**	**48,0** **80,5** **85,0**	**53,5** **96,0** **91,5**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen > Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки — cm	W 49,5 D 77,5 H 86,0	55,0 84,0 90,0	55,0 84,0 90,0	61,5 103,5 97,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch > Poids net > Peso neto > Вес-нетто — kg	82,0	92,0	98,0	148,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch > Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто — kg	91,0	103,0	109,0	180,0

SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST
Disponibile motore con frequenza 60Hz
Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz
Disponible moteur avec fréquence 60Hz
Disponible motor con frecuencia 60Hz
Возможный двигатель с частатой 60гц

IBM
Single phase
Monofase
Einphasiger
Monophasé
Monofásica
Однофазный

IBT
Three-phase
Trifase
Dreiphasiger
Triphasé
Trifásica
Трехфазный

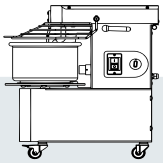




IMR 5



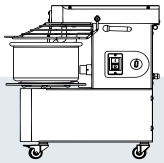
IMR 10



IMR 15

ITR 15

ITR



IMR 20

ITR 20

ITR

			IMR 5	IMR 10	IMR 15 / ITR 15	IMR 20 / ITR 20
> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	5,0	8,0	12,0	17,0
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	7,0	10,0	16,0	22,0
> Dough / hour > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa / hora > Тесто / час	kg	29,0	35,0	48,0	56,0
> Bowl diameter > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	24,0	26,0	32,0	36,0
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230	230	230/400	230/400
> Power (speed 1) > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	Kw	0,37	0,37	0,75	0,75
		Hp	0,50	0,50	1,00	1,00
> Power (speed 2) > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Puissance (vitesse 2) > Potencia (velocidad 2) > Мощность (Скорость 2)	Kw	-	-	0,75 - 1,10	0,75 - 1,10
		Hp	-	-	1,00	1,50
> Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W D H	cm	**30,0** **60,0** **64,5**	**30,0** **60,0** **64,5**	**39,0** **67,0** **73,5**	**39,0** **67,0** **73,5**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	39,0 65,0 70,0	39,0 65,0 70,0	45,0 76,0 80,0	45,0 76,0 80,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	58,0	56,0	71,5	81,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	60,0	60,0	85,0	85,0

SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST
Disponibile motore con frequenza 60Hz
Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz
Disponible moteur avec fréquence 60Hz
Disponible motor con frecuencia 60Hz
Возможный двигатель с частатой 60гц

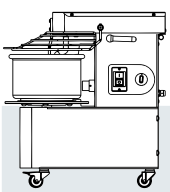
IMR
Single phase
Monofase
Einphasiger
Monophasé
Monofásica
Однофазный

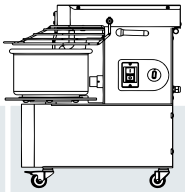
ITR
Three-phase
Trifase
Dreiphasiger
Triphasé
Trifásica
Трехфазный

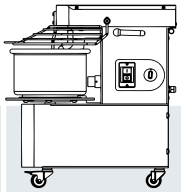
prismafood solutions

Rising top and extractable bowl

Testa ribaltabile e vasca estraibile
Hebbarem Kopf und herausnehmbarer Wanne
Tête basculante et cuve extractible
Cabeza abatible y artesa extraíble
подъемная траверса и съемная дежа







	IMR 30 ITR 30	IMR 40 ITR 40	IMR 50 ITR 50
	ITR	ITR	ITR

> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	25,0	35,0	42,0
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	32,0	41,0	48,0
> Dough / hour > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa / hora > Тесто / час	kg	88,0	102,0	128,0
> Bowl diameter > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	40,0	45,0	45,0
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	400	400	400
> Power (speed 1) > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	Kw	1,10	1,10	1,50
		Hp	1,50	1,50	2,00
> Power (speed 2) > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Puissance (vitesse 2) > Potencia (velocidad 2) > Мощность (Скорость 2)	Kw	1,30 - 1,70	1,30 - 1,70	1,50 - 2,20
		Hp	1,75	2,30	2,00
> Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W D H cm	**43,5** **75,0** **81,0**	**48,0** **81,5** **85,0**	**48,0** **80,0** **85,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	49,5 77,5 86,0	55,0 84,0 90,0	55,0 84,0 90,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	95,0	114,0	108,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	103,0	121,0	129,0

SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST
Disponibile motore con frequenza 60Hz
Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz
Disponible moteur avec fréquence 60Hz
Disponible motor con frecuencia 60Hz
Возможный двигатель с частатой 60гц

IMR
Single phase
Monofase
Einphasiger
Monophasé
Monofásica
Однофазный

ITR
Three-phase
Trifase
Dreiphasiger
Triphasé
Trifásica
Трехфазный

IBV / IRV SERIES

SPIRAL MIXER

Fixed head and bowl with inverter / Rising top and extractable bowl with inverter

IMPASTATRICI A SPIRALE
Testa e vasca fissa con variatore / Testa ribaltabile e vasca estraibile con variatore

SPIRAL - TEIGKNETMASCHINEN
Festen Kopf und Wanne mit Regler /
Hebbarem Kopf und herausnehmbarer Wanne mit Regler

PÉTRINS À SPIRALE
Tête et cuve fixe avec variateur / Tête basculante et cuve extractible avec variateur

AMASADORAS DE ESPIRAL
Cabeza y artesa fija con variador / Cabeza abatible y artesa extraíble con variador

МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ
Фиксированная траверса и несъемная дежа с инвертором /
Подъемная траверса и съемная дежа с инвертором







The spiral mixer is the ideal equipment for pizzerias, bakeries and families. The particular shape of the spiral allows obtaining a perfectly mixed dough in few minutes. The bowl, the spiral, the central column and the protection grid are made of stainless steel. The gearbox is particulary silent as it is made of oil bath gearmotor. All the equipment are equipped with dough-breaker. The spiral mixers are equipped with speed controller.

L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per pizzerie, 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 sono dotate di variatore di velocità.

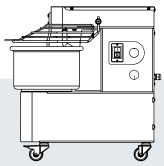
Die Spiralteigknetmaschine ist die ideale Maschine für Pizzeria, Bäckerei und für die Famile. Die besondere Form der Spirale erlaubt ein perfekter Teig in einigen minuten. Die Wanne, die zentrale Stange, das Schutzgitter sind aus Rostfreiem Stahl. Der Antrieb ist besonders lautlos, denn sie hat ein Oelbaduntersetzungsgetriebe. Alle Machinen haben den Teigbrecher. Alle Teigknetmaschinen sind mit Drehzahlregelung ausgestattet.

La pétrin à spirale est la machine idéale pour pizzerias, 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 à spirale sont équipées de variateur de vitesse.

La amasadora a espiral es la máquina ideal para pizzerías, 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 de espiral son equipadas con variador de velocidad.

Спиральная тестомесильная машины - это идеальное решение для пиццерий, 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. Все тестомесительные машины оборудованы регулятором скорости.





IBV 15



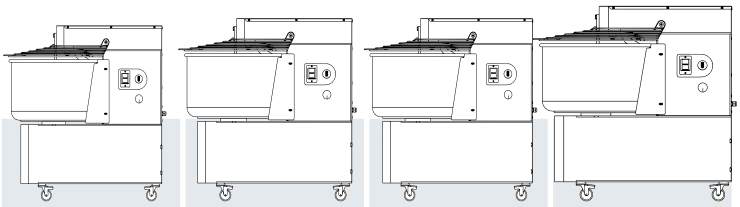
IBV 20

				IBV 15	IBV 20
> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста		kg	12,0	17,0
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость		Lt	16,0	22,0
> Dough / hour > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa / hora > Тесто / час		kg	48,0	56,0
> Bowl diameter > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи		cm	32,0	36,0
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание		volt	230	230
> Power > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)		Kw	0,75	0,75
			Hp	1,0	1,0
> Frequency > Frequenza > Frequenz	> Fréquence > Frecuencia > Частота		Hz	50/60	50/60
> Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	**W** **D** **H**	cm	**38,5** **67,0** **72,5**	**38,5** **67,0** **72,5**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	**W** **D** **H**	cm	45,0 76,0 80,0	45,0 76,0 80,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	59,0	62,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто		kg	67,0	70,0

prismafood solutions

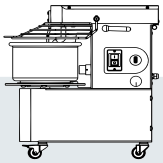
Fixed head and bowl with inverter

Testa e vasca fissa con variatore
Festen Kopf und Wanne mit Regler
Tête et cuve fixe avec variateur
Cabeza y artesa fija con variador
Фиксированная траверса и несъемная дежа с инвертором

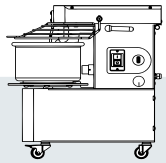


				IBV 30	IBV 40	IBV 50	IBV 60
> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста		kg	25,0	35,0	42,0	48,0
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость		Lt	32,0	41,0	48,0	60,0
> Dough / hour > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa por hora > Тесто / час		kg	88,0	112,0	128,0	144,0
> Bowl diameter > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи		cm	40,0	45,0	45,0	50,0
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание		volt	230	230	230	230
> Power > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)		Kw	1,1	1,1	1,5	1,8
			Hp	1,5	1,5	2,0	2,5
> Frequency > Frequenza > Frequenz	> Fréquence > Frecuencia > Частота		Hz	50/60	50/60	50/60	50/60
> Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W D H	cm	**43,5** **75,0** **81,0**	**48,0** **82,0** **85,0**	**48,0** **80,5** **85,0**	**53,5** **96,0** **91,5**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	49,5 77,5 86,0	55,0 84,0 90,0	55,0 84,0 90,0	61,5 103,5 97,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	82,0	92,0	98,0	148,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто		kg	91,0	103,0	109,0	180,0





IRV 15



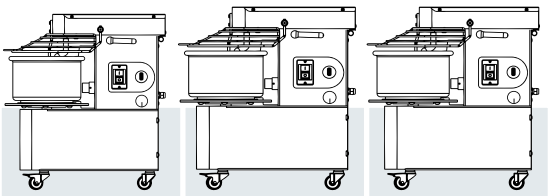
IRV 20

				IRV 15	IRV 20
> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста		kg	12,0	17,0
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость		Lt	16,0	22,0
> Dough / hour > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa / hora > Тесто / час		kg	48,0	56,0
> Bowl diameter > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи		cm	32,0	36,0
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание		volt	230	230
> Power > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)		Kw	0,75	0,75
			Hp	1,0	1,0
> Frequency > Frequenza > Frequenz	> Fréquence > Frecuencia > Частота		Hz	50/60	50/60
> Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	**W** **D** **H**	cm	**39,0** **67,0** **73,5**	**39,0** **67,0** **73,5**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	**W** **D** **H**	cm	45,0 76,0 80,0	45,0 76,0 80,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	71,5	81,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто		kg	85,0	85,0

prismafood solutions

Rising top and extractable bowl with inverter

Testa ribaltabile e vasca estraibile con variatore
Hebbarem Kopf und herausnehmbarer Wanne mit Regler
Tête basculante et cuve extractible avec variateur
Cabeza abatible y artesa extraíble con variador
Подъемная траверса и съемная дежа с инвертором



			IRV 30	IRV 40	IRV 50
> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	25,0	35,0	42,0
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	32,0	41,0	48,0
> Dough / hour > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa / hora > Тесто / час	kg	88,0	102,0	128,0
> Bowl diameter > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	40,0	45,0	45,0
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230	230	230
> Power > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	Kw	1,1	1,1	1,5
		Hp	1,5	1,5	2,0
> Frequency > Frequenza > Frequenz	> Fréquence > Frecuencia > Частота	Hz	50/60	50/60	50/60
> Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W D H	cm	**43,5** **75,0** **81,0**	**48,0** **81,5** **85,0**	**48,0** **80,0** **85,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	49,5 77,5 86,0	55,0 84,0 90,0	55,0 84,0 90,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	95,0	114,0	108,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	103,0	121,0	129,0

PIZZA EQUIPMENT

H2O SERIES

IBT H2O - ITR H2O

INCREASED SPEED SPIRAL MIXER

Fixed head and bowl / Rising top and extractable bowl

IMPASTATRICI A SPIRALE CON VELOCITÀ AUMENTATA
Testa e vasca fissa / Testa ribaltabile e vasca estraibile

TEIGKNETMASCHINEN MIT BESCHLEUNIGTER GESCHWINDIGKEIT
Festen Kopf und Wanne / Hebbarem Kopf und herausnehmbarer Wanne

VITESSE AUGMENTÉE POUR PÉTRINS À SPIRALE
Tête et cuve fixe /
Tête basculante et cuve extractible

MAYOR VELOCIDAD PARA AMASADORAS DE ESPIRAL
Cabeza y artesa fija / Cabeza abatible y artesa extraíble

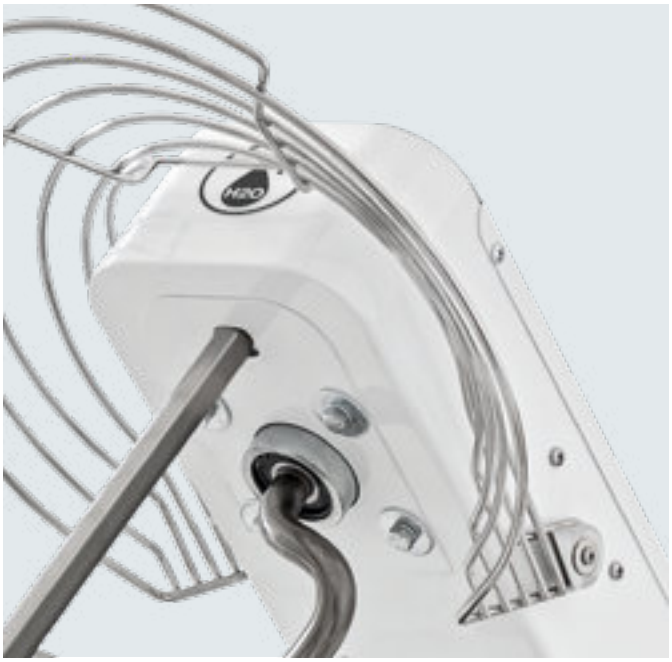
ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ С УСКОРЕННОЙ СКОРОСТЬЮ
фиксированная траверса и несъемная дежа
подъемная траверса и съемная дежа



H2O

Increased speed
Velocità aumentata
Gesteigerte Geschwindigkeit
Vitesse augmentée
Mayor velocidad
Увеличенная скорость





Equipped with the “increased speed” function, the mixers of the H2O range prepare perfectly mixed dough with percentages of hydration up to 85%. Ideal for pizzerias and bakeries, the H2O mixers are silent and easy to use.
The bowl, spiral, dough-breaker and safety grid are made of stainless steel.

Dotate della funzione “velocità aumentata”, le impastatrici della linea H2O preparano impasti perfettamente amalgamati con percentuali di idratazione fino all'85%. Ottimali per pizzerie e panetterie, le impastatrici H2O sono silenziose e facili da utilizzare.
Vasca, spirale, spaccapasta e griglia di protezione sono realizzate in acciaio inox.

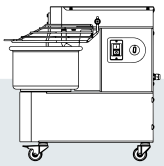
Ausgestattet mit der Funktion „erhöhte Geschwindigkeit“ bereiten die Teigknetmaschinen der H2O-Linie perfekt amalgamierte Mischungen zu, mit einem Hydratationsprozentsatz von bis zu 85%.
Bestens geeignet für Pizzerien und Bäckereien, sind die Teigknetmaschinen H2O leise und auch leicht zu bedienen.
Wanne, Spirale, Teigkneter und Schutzgitter sind aus Edelstahl.

Équipés de la fonction « augmentation de la vitesse », les malaxeurs de la série H2O préparent des pâtes parfaitement amalgamées avec des pourcentages d'hydratation jusqu'à 85%. Idéaux pour les pizzerias et les boulangeries, les pétrins H2O sont silencieux et faciles à utiliser.
La cuve, la spirale, le coupe-pâte et la grille de protection sont en acier inoxydable.

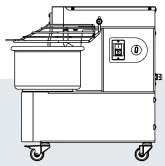
Provistas de la función “velocidad aumentada”, las mezcladoras de la línea H2O preparan amasijos perfectamente amalgamados con porcentajes de hidratación de hasta el 85%. Óptimas para pizzerías y panaderías, las amasadoras H2O son silenciosas y fáciles de usar. Arteza, espiral, cortapasta y rejilla de protección están realizados en acero inoxidable.

Оснащенные функцией «повышенная скорость», тестомесы линии H2O готовят очень однородное тесто с процентным содержанием влаги до 85%. Оптимальные для пиццерий и пекарен тестомесы линии H2O просты в использовании. Чаша, спиральная насадка, тестовальцовочное устройство и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали.





IBT H20 15



IBT H20 20

IBT

IBT

			IBT H20 15	IBT H20 20
> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	12,0	17,0
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	16,0	22,0
> Dough / hour > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa / hora > Тесто / час	kg	48,0	56,0
> Bowl diameter > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	32,0	36,0
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	400	400
> Power (speed 1) > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	Kw	0,75	0,75
		Hp	1,00	1,00
> Power (speed 2) > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Puissance (vitesse 2) > Potencia (velocidad 2) > Мощность (Скорость 2)	Kw	0,75 - 1,10	0,75 - 1,10
		Hp	1,00	1,50
> Equipment dimensions > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W D H cm	**38,5** **67,0** **72,5**	**38,5** **67,0** **72,5**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	45,0 76,0 80,0	45,0 76,0 80,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	59,0	62,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	67,0	70,0

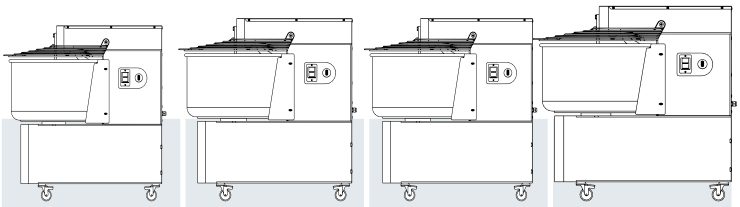
SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST
Disponibile motore con frequenza 60Hz
Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz
Disponible moteur avec fréquence 60Hz
Disponible motor con frecuencia 60Hz
Возможный двигатель с частатой 60гц

INCLUDED
Increased Speed
Velocità aumentata
Gesteigerte Geschwindigkeit
Vitesse augmentée
Mayor Velocidad
увеличенная скорость

IBT
Three-phase
Trifase
Dreiphasiger
Triphasé
Trifásica
Трехфазный

prismafood solutions

Fixed head and bowl
Testa e vasca fissa
Festen Kopf und Wanne
Tête et cuve fixe
Cabeza y artesa fija
фиксированная траверса и несъемная дежа



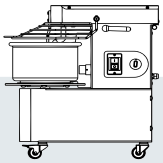
			IBT H20 30	IBT H20 40	IBT H20 50	IBT H20 60
			IBT	IBT	IBT	IBT
> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	25,0	35,0	42,0	48,0
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	32,0	41,0	48,0	60,0
> Dough / hour > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa por hora > Тесто / час	kg	88,0	112,0	128,0	144,0
> Bowl diameter > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	40,0	45,0	45,0	50,0
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	400	400	400	400
> Power (speed 1) > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	Kw	1,10	1,10	1,50	1,80
		Hp	1,50	1,50	2,00	2,50
> Power (speed 2) > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Puissance (vitesse 2) > Potencia (velocidad 2) > Мощность (Скорость 2)	Kw	1,30 - 1,70	1,30 - 1,70	1,50 - 2,20	1,50 - 2,20
		Hp	1,75	2,30	2,00	2,00 - 3,00
> Equipment dimensions > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W D H	cm	**43,5** **75,0** **81,0**	**48,0** **82,0** **85,0**	**48,0** **80,5** **85,0**	**53,5** **96,0** **91,5**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	49,5 77,5 86,0	55,0 84,0 90,0	55,0 84,0 90,0	61,5 103,5 97,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	82,0	92,0	98,0	148,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	91,0	103,0	109,0	180,0

SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST
Disponibile motore con frequenza 60Hz
Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz
Disponible moteur avec fréquence 60Hz
Disponible motor con frecuencia 60Hz
Возможный двигатель с частатой 60гц

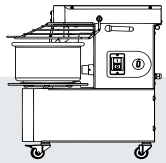
INCLUDED
Increased Speed
Velocità aumentata
Gesteigerte Geschwindigkeit
Vitesse augmentée
Mayor Velocidad
увеличенная скорость

IBT
Three-phase
Trifase
Dreiphasiger
Triphasé
Trifásica
Трехфазный





ITR H20 15



ITR H20 20

ITR

ITR

			ITR H20 15	ITR H20 20
> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	12,0	17,0
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	16,0	22,0
> Dough / hour > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa por hora > Тесто / час	kg	48,0	56,0
> Bowl diameter > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	32,0	36,0
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	400	400
> Power (speed 1) > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	Kw	0,75	0,75
		Hp	1,00	1,00
> Power (speed 2) > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Puissance (vitesse 2) > Potencia (velocidad 2) > Мощность (Скорость 2)	Kw	0,75 - 1,10	0,75 - 1,10
		Hp	1,00	1,50
> Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W D H cm	**39,0** **67,0** **73,5**	**39,0** **67,0** **73,5**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	45,0 76,0 80,0	45,0 76,0 80,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	71,5	81,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	85,0	85,0

SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST
Disponibile motore con frequenza 60Hz
Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz
Disponible moteur avec fréquence 60Hz
Disponible motor con frecuencia 60Hz
Возможный двигатель с частатой 60гц

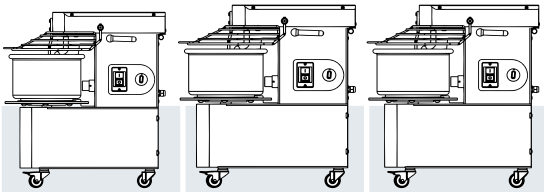
INCLUDED
Increased Speed
Velocità aumentata
Gesteigerte Geschwindigkeit
Vitesse augmentée
Mayor Velocidad
увеличенная скорость

IBT
Three-phase
Trifase
Dreiphasiger
Triphasé
Trifásica
Трехфазный

prismafood solutions

Rising top and extractable bowl

Testa ribaltabile e vasca estraibile
Hebbarem Kopf und herausnehmbarer Wanne
Tête basculante et cuve extractible
Cabeza abatible y artesa extraíble
Подъемная траверса и съемная дежа



				ITR H20 30	ITR H20 40	ITR H20 50
				ITR	ITR	ITR
> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста		kg	25,0	35,0	42,0
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость		Lt	32,0	41,0	48,0
> Dough / hour > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa por hora > Тесто / час		kg	88,0	102,0	128,0
> Bowl diameter > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи		cm	40,0	45,0	45,0
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание		volt	400	400	400
> Power (speed 1) > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)		Kw	1,10	1,10	1,50
			Hp	1,50	1,50	2,00
> Power (speed 2) > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Puissance (vitesse 2) > Potencia (velocidad 2) > Мощность (Скорость 2)		Kw	1,30 - 1,70	1,30 - 1,70	1,50 - 2,20
			Hp	1,75	2,30	2,00
> Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W D H	cm	**43,5** **75,0** **81,0**	**48,0** **81,5** **85,0**	**48,0** **80,0** **85,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	49,5 77,5 86,0	55,0 84,0 90,0	55,0 84,0 90,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	95,0	114,0	108,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто		kg	103,0	121,0	129,0

SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST
Disponibile motore con frequenza 60Hz
Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz
Disponible moteur avec fréquence 60Hz
Disponible motor con frecuencia 60Hz
Возможный двигатель с частатой 60гц

INCLUDED
Increased Speed
Velocità aumentata
Gesteigerte Geschwindigkeit
Vitesse augmentée
Mayor Velocidad
увеличенная скорость

IBT
Three-phase
Trifase
Dreiphasiger
Triphasé
Trifásica
Трехфазный

PIZZA EQUIPMENT

IMF-ITF SERIES

FORK MIXERS

IMPASTATRICI A FORCELLA
GABEL TEIGKNETMASCHINEN
PÉTRINS À FOURCHE
AMASADORAS DE HORQUILLA
ВИЛОЧНАЯ ТЕСТОМЕСИТЕЛЬНАЯ МАШИНА







Prismafood fork mixers allow perfectly blended mixes in a very short time. The ideal tool for pizza, pastry and bakery chefs, fork mixer is equipped with a bowl, drive shaft and fork in stainless steel AISI 304.
A particularly silent drive system thanks to the gearmotor in oil bath. The mixers can be equipped with a single phase or three-phases motor. On request: three-phase motor with 2 speeds, motor with special voltages.

Le impastatrici a forcella Prismafood consentono di ottenere impasti perfettamente amalgamati e in tempi rapidi.
Strumento ideale per i professionisti della pizza, della pasticceria e della panificazione, le impastatrici a forcella sono dotate di vasca, albero di trasmissione e forcella in acciaio inox AISI 304.
Sistema di trasmissione particolarmente silenzioso grazie alla presenza del motoriduttore a bagno d'olio.
Le impastatrici possono essere dotate di motore monofase o di trifase. Su richiesta: motore trifase a 2 velocità, motore con voltaggi speciali.

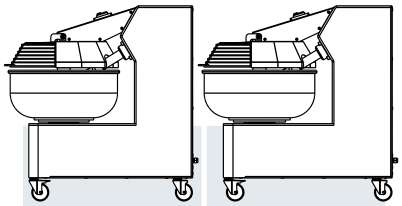
Prismafood Gabel Teigknetmaschinen ermöglichen schnell einen perfekt gemischten Teig zu erhalten. Es ist das ideale Werkzeug für die Herstellung von professionellen Pizzen, Gebäck und Backwaren.
Die Gabel Teigknetmaschinen sind mit einer Schüssel, einer Getriebewelle und einer Gabel aus AISI 304 Edelstahl ausgestattet.
Das Übertragungssystem ist, dank der Anwesenheit des Getriebemotors im Ölbad, besonders leise.
Die Knetmaschinen können mit Einzel- oder Dreiphasenmotor ausgestattet werden. Auf Anfrage: Dreiphasenmotor mit 2 verschiedenen Geschwindigkeiten, Motor mit Sonderspannungen.

Les pétrins à fourche Prismafood permettent d'obtenir des pâtes parfaitement amalgamées et dans des délais rapides.
Instrument idéal pour les professionnels de la pizza, de la pâtisserie et de la boulangerie, les pétrins à fourche sont dotés d'un bac, arbre de transmission et fourche en acier inox AISI 304.
Système de transmission particulièrement silencieux grâce à la présence du motoréducteur à bain d'huile. Les pétrins peuvent être dotées d'un moteur monophasé ou triphasé. Sur demande: moteur triphasé à 2 vitesses, moteur avec voltages spéciaux.

Las amasadoras de horquilla Prismafood permiten conseguir masas perfectamente amalgamadas en poco tiempo. Herramienta ideal para los profesionales de la pizza, la pastelería y la panificación.
Las amasadoras de horquilla cuentan con artesa, eje de transmisión y horquilla de acero inoxidable AISI 304. Sistema de transmisión particularmente silencioso gracias al motorreductor en baño de aceite.
Las amasadoras pueden equiparse con motor monofásico o trifásico. Bajo pedido: motor trifásico con 2 velocidades y motor con voltajes especiales.

Вилочные тестомесительные машины Prismafood позволяют получать хорошо замешанное тесто в кратчайшие сроки. Идеальный инструмент для профессионалов в деле изготовления пиццы, кондитеров и хлебопеков, вилочные тестомесительные машины оснащены баком, приводным валом и вилами из нержавеющей стали AISI 304. Приводная система является особенно бесшумной благодаря наличию мотор- редуктора в масляной ванне.
Тестомесительные машины могут быть оснащены однофазным или трехфазным двигателем. По запросу: трехфазный двигатель с 2-мя скоростями, двигатель со специальным напряжением.





IMF 25

ITF 25

IMF 35

ITF 35

ITF

ITF

			IMF 25 / ITF 25	IMF 35 / ITF 35
> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	25,0	35,0
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacitè > Capacidad > Емкость	Lt	30,0	40,0
> Dough / hour > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa por hora > Тесто / час	kg / h	75,0	105,0
> Bowl diametre > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diametre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	50,0	56,4
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230/400	230/400
> Power (speed 1) > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	Kw	1,10	1,10
		Hp	1,50	1,50
> Power (speed 2) > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Puissance (vitesse 2) > Potencia (velocidad 2) > Мощность (Скорость 2)	Kw	0,75-1,10	0,75-1,10
		Hp	1,00-1,50	1,00-1,50
> Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W D H	cm	**52,5** **90,0** **87,5**	**59,0** **93,0** **87,5**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	107,0 107,0 77,0	107,0 107,0 77,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	165,0	165,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	197,0	197,0

SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST
Disponibile motore con frequenza 60Hz
Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz
Disponible moteur avec fréquence 60Hz
Disponible motor con frecuencia 60Hz
Возможный двигатель с частатой 60гц

IMF
Single phase
Monofase
Einphasiger
Monophasé
Monofásica
Однофазный

ITF
Three-phase
Trifase
Dreiphasiger
Triphasé
Trifásica
Трехфазный



PIZZA EQUIPMENT

PF PO-AR SERIES

DIVIDER AND ROUNDER

PORZIONATRICE E ARROTONDATRICE
PORTIONIERER UND ABRUNDER
DIVISEUSE ET BOULEUSE
DIVISORA Y BOLEADORA
ДЕЛИТЕЛЬ И ОКРУГЛИТЕЛЬ







This professional machine has been designed to cut and round dough loaves, with its compact size, it is ideal for handicraft laboratories and pizzerias.

Questa macchina professionale consente la porzionatura e l'arrotondamento delle pagnotte di pasta. Lo strumento è di dimensioni contenute e pertanto ideale per i laboratori artigianali e per le pizzerie.

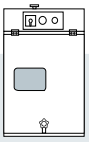
Diese professionelle Maschine wurde zum Portionieren und Abrunden von Pizzateig entwickelt. Dank der kompakten Größe ist das Gerät ideal in Pizzerien und Bäckereien einsetzbar.

Cette machine professionnelle permet de diviser et d'arrondir les boules de pâte. L'instrument est de dimensions contenues et par conséquent idéal pour les laboratoires artisanaux et pour les pizzerias.

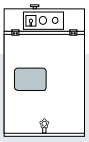
Esta máquina profesional permite dividir y rodondear los bollos de masa. El tamaño reducido es ideal para las empresas culinarias artesanales y para las pizzerías.

Эта профессиональная машина предназначена для разделения и округления теста для приготовления пиццы, также благодаря своим компактным размерам идеально подходит для мини производств и пиццерий.

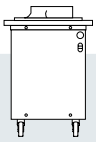




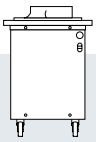
PF-PO300



PF-PO800



PF-AR300

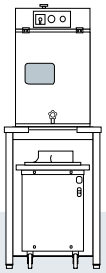


PF-AR800

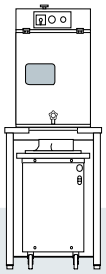
> Hour production > Produzione oraria > Zeit Produktion	> Production heure > Producción hora > Часовая производительность	n.	700 (250 gr-r)/h	700 (250 gr-r)/h 350 (500 gr-r)/h 200 (900 gr-r)/h	-	-
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacitè > Capacidad > Емкость	kg	30,0	30,0	-	-
> Dough portion > Porzione pasta > Teig Portion	> Portion pâte > Porción masa > Порция теста	gr	50 - 300	50 - 3x300	50 - 300	50 - 8/900
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	400	400	400	400
> Motor power > Potenza motore > Motorleistung	> Puissance moteur > Potencia del motor > Мощность двигателя	Kw	0,93	0,93	0,30	0,30
		Hp	1,20	1,20	0,50	0,50
> Equipent dimensions > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W D H	cm	**51,0** **53,0** **83,0**	**51,0** **66,0** **83,0**	**51,0** **51,0** **75,0**	**50,0** **65,0** **88,0**
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	96,0 60,0 68,0	60,0 96,0 78,0	47,0 71,0 99,0	47,0 71,0 102,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	74,0	84,0	48,0	68,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	89,0	104,0	55,0	76,0

prismafood solutions





PF-PO-AR300



PF-PO-AR800

> Hour production > Produzione oraria > Zeit Produktion	> Production heure > Producción hora > Часовая производительность		n.	700 (250 gr-r)/h			700 (250 gr-r)/h 350 (500 gr-r)/h 200 (900 gr-r)/h		
> Dough portion > Porzione pasta > Teig Portion	> Portion pâte > Porción masa > Порция теста		gr	50 - 300			50 - 8/900		
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание		volt	400			400		
> Motor power > Potenza motore > Motorleistung	> Puissance moteur > Potencia del motor > Мощность двигателя		Kw	1,30			1,30		
			Hp	1,70			1,70		
> Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W D H	cm	**66,0** **88,0** **155,0**			**66,0** **88,0** **163,0**		
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	96,0 60,0 68,0	47,0 71,0 99,0	81,0 101,0 18,0	60,0 96,0 78,0	47,0 71,0 102,0	81,0 101,0 18,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	151,0			181,0		
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто		kg	3 packages 89,0+55,0+30,0			3 packages 104,0+76,0+30,0		

STAND IN STAINLESS STEEL

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX
UNTERGESTELLE AUS EDELSTAHL
SUPPORT EN ACIER INOXYDABLE
SOPORTE DE ACERO INOXIDABLE
ПОДСТАВКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ





SPO-AR

> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Diménsions > Medidas > Размеры	**W** **D** **H**	**cm**	**66,0** **88,0** **96,0**
> Net weight > Peso netto > Nettogewitch	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		**kg**	29,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewitch	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто		**kg**	30,0









GENERAL TERMS OF SALE

PRICE LIST: the currency is 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 terms stated 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.

DELIVERY: the delivery time starts from the day when the payment has been Cashed in our bank account. Except where otherwise clearly indicated in Order Confirmation.

ORDERS: in order to avoid mistakes or misunderstandings, which may occur during a telephone conversation, orders and deliveries will not be effected but in the presence of a written order. In the case

that, for reasons of urgency, the telephonic order is not followed by a written confirmation, 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: Delivery Terms mentioned on all our documents refer to INCOTERMS 2010. Goods travel at purchaser's risk. Possible complaints about their defective condition must be written on the delivery note by the client before accepting the goods - Acceptance under reserve -. 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 goods.

MOTORS AND INSTALLATIONS: the price refers to machines with motor power and voltage utilized in the European Community. Motor with special voltages or frequency are available on request.

WARRANTY: all parts of the Equipment, electrical parts excluded, have 12 months of warranty from the date of our invoice only if the defects are due to the construction: 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 equipment are tested in Prismafood's workshops. Components, technical data and characteristics might be modified at any moment.

TECHNICAL DATA: the description and designs are only for information, is forbidden to copy, transfer or show them to third parties; weights and measure's information are always approximate. The manufacturer reserves his right to make any modifications in the specifications without any notice.

DEROGATIONS AND ADDITIONAL CONDITIONS: any possible derogation to the above-mentioned terms of supply, which is stated among the parties by mutual consent, must be put in writing and strictly limited to what will be agreed. This derogation will never include amendments also of the remaining terms of sale, which will remain the same, where there is no specific contrary agreement.

PLACE OF JURISDICTION: for any dispute upon this sale, the parties recognize the sole competence of the Court of Law of Pordenone.

The mentioned competence cannot be derogated, not even with the issue of drafts, acceptances, bills of Exchange, domiciliated by the purchaser.

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

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, ad insindacabile giudizio della Prismafood Srl.

PAGAMENTO: il pagamento dovrà avvenire in conformità alle condizioni concordate ed indicate nella conferma d'ordine. Nessuna eccezione di nessun genere e specie, neppure per palesi ed accertati vizi difetti o irregolarità della merce venduta, potrà autorizzare il compratore ad esimersi o ritardare il pagamento delle fatture.

CONSEGNA: il termine di consegna decorre dall'avvenuto pagamento.

ORDINANTE: in considerazione degli errori od incomprensioni che derivano dalla trasmissione telefonica degli ordinativi, non saranno effettuate spedizioni se non in presenza di ordine scritto. Nell'eventualità che, per motivi d'urgenza, l'ordinativo telefonico non sia seguito da conferma scritta, non saranno accettati resi. Ogni ordinazione è irrevocabile da parte del committente. La ditta Prismafood Srl si riserva obbligo di dare l'accettazione scritta. Qualunque richiesta del cliente o suo accordo verbale con rappresentanti della venditrice non saranno validi se non confermati per iscritto dalla stessa.

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.

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

DEROGHE E NOVAZIONI: qualsiasi eventuale deroga alle sopraddette condizioni generali di fornitura, che venisse stabilita fra le parti di pieno accordo, dovrà essere convenuta per iscritto e resterà strettamente limitata a quanto si converrà in modo specifico e non implicherà mai novazioni anche delle rimanenti condizioni generali, le quali tutte rimarranno ferme, ove manchi una esplicita pattuizione in contrario.

FORO COMPETENTE: per qualsiasi controversia relativa alla presente vendita, le parti riconoscono l'esclusiva competenza del Foro Giudiziario di Pordenone. Detta competenza non è derogabile neppure con l'emissione di tratte, accettazioni, effetti cambiari, domiciliati presso l'acquirente.

ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN

PREISLISTE: die vorliegende Liste ist in Euro (MwSt. Ausgescholossen) ausgedrückt, annuliert und ersetzt alle vorherigen Ausgaben und kann jederzeit ohne Vorankündigeng und nach unanfechtbarer Meinung von der Firma Prismafood srl geandert werden.
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.
LIEFERUNG: Die Lieferzeit beginn nach Erhalt der Zahlung.
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 Anschlussg 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. Der Hersteller behalt sich vor, jede Bauverahndehrung ohne Vorankündigung vorzunehmen.
VERTRAGSABWEICHUNGEN UND ERNEUERUNGEN: jede eventuelle Abweichung von den o.g. allgemeinen Lieferbedingungen, die zwischen den Pareien mit gemeinem Abkommen abgemacht wird, muß schriftlich bestimmt weden.Siewird fest beschareinkt, auf was spezifsch in Einklang gebracht wird, und sie wird Erneuerungen auch von übrigen allgemeinen bedingungen nie verwicheln, welche so bleiben, wenn es kein gegenteiliges Abkommen gibt.
GERICHTSSTAND: für irgendeinen Streit bezüglich auf den vorliegenden Verkauf erkennen die Parteien die exklusive kompetenz vom Gericht in Pordenone an. Die genannte Kompetenz kann nicht einmail mit Erteilung von Tratten, Akzeptieren, Wechselgültigkeiten verändert weden, beim Erwerber ansässig sind.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

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 avis et au non jugement de la Societé Prismafood srl.
PAIEMENT: le paiement sera effectué aux conditions convenues et indiquées dans la confirmation de commande. Aucune exception de genre et d'espèce, ainque d'imperfections évidentes pour des défauts peut rétarder le paiement des factures.
LIVRAISON: le délai de livraison prend effet au paiement advenu.
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 matériel 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 mois 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. Le constructeur se reserve le droit des modifications sans au cun préavis.
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 COMPETENT: pour toute controverse relative à la presente vente, les parties traitantes reconaissent la compètence exclusive du tribunal de Pordenone. Cette compétence ne peut étre dérogèe meme en cas d'èmission de traites, d'acceptations, de billets à ordre, souscrits par l'acheteur.

ICONS LEGEND

LEGENDA ICONE I LEGENDE SYMBOLE I LÉGENDE ICÔNES I LEYENDA ICONOS I ЛЕГЕНДА ИКОН

Mechanical I Meccanico I Mechaische Mécanique I Mecánico I Механическая

Digital I Digitale I Digitalen Numérique I Digital I Цифровой

Depth 60 cm I Profondità 60 cm I Tiefe 60 cm I Profondeur 60 cm IProfundidad 60 cm I Глубина 60 см

Pizza 30 cm I 30 cm pizza I Pizza 30 cm Pizza 30 cm I Pizza 30 cm I Пицца 30 cm

Pizza 32 cm I 32 cm pizza I Pizza 32 cm Pizza 32 cm I Pizza 32 cm I Пицца 32 cm

Pizza 33 cm I 33 cm pizza I Pizza 33 cm Pizza 33 cm I Pizza 33 cm I Пицца 33 cm

Pizza 34 cm I 34 cm pizza I Pizza 34 cm Pizza 34 cm I Pizza 34 cm I Пицца 34 cm

Pizza 35 cm I 35 cm pizza I Pizza 35 cm Pizza 35 cm I Pizza 35 cm I Пицца 35 cm

Pizza 40 cm I 40 cm pizza I Pizza 40 cm Pizza 40 cm I Pizza 40 cm I Пицца 40 cm

Pizza 45 cm I 45 cm pizza I Pizza 45 cm Pizza 45 cm I Pizza 45 cm I Пицца 45 cm

1 pizza I 1 pizza I 1 Pizza 1 pizza I 1 pizza I 1 пицца

2 pizzas I 2 pizze I 2 Pizzen 2 pizzas I 2 pizzas I 2 пиццы

3 pizzas I 3 pizze I 3 Pizzen 3 pizzas I 3 pizzas I 3 пиццы

4 pizzas I 4 pizze I 4 Pizzen 4 pizzas I 4 pizzas I 4 пиццы

6 pizzas I 6 pizze I 6 Pizzen 6 pizzas I 6 pizzas I 6 пицц

6 pizzas I 6 pizze I 6 Pizzen 6 pizzas I 6 pizzas I 6 пицц

9 pizzas I 9 pizze I 9 Pizzen 9 pizzas I 9 pizzas I 9 пицц

40x60 cm Tray I Teglia 40x60 cm I Pfanne 40x60 cm I Plaque 40x60 cm I Bandeja 40x60 cm I Противень 40x60 cm

1 tray I 1 teglia I 1 Pfanne I 1 plaque I 1 bandeja I 1 противень

2 trays I 2 teglie I 2 Pfannen I 2 plaques I 2 bandejas I 2 противня

3 trays I 3 teglie I 3 Pfannen I 3 plaques I 3 bandejas I 3 противня

4 trays I 4 teglie I 4 Pfannen I 4 plaques I 4 bandejas I 4 противня

5 trays I 5 teglie I 5 Pfannen I 5 plaques I 5 tbandejas I 5 противней

As standard I Di serie I Serienmäßig I En standard I Como estándar I Стандарт

Internal light I Luce interna I Innenlicht I Lumière d'intérieur I Luz interna I Внутренний свет

Timer I Timer I Timer I Minuteur I Temporizador I Таймер

Ventilated chamber I Camera ventilata I Belüftet Kammer I Chambre ventilée I Cámara ventilada I Вентилируемая камера

Smoke Condensation I Condensazione fumi I Rauchgaskondensation I Condensation des fumées I Condensación de humos I Конденсация паров

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

Increased Speed I Velocità aumentata I Gesteigerte Geschwindigkeit I Vitesse augmentée I Mayor Velocidad I увеличенная скорость

12V Transformer and lamp holder I Trasformatore 12V e portalampada I Transformator 12 V und Lampenfassung I Transformateur 12V et porte lampe I Transformador 12V y portalámpara I Трансформатор 12V патрон лампы

Electric foot pedal I Pedale elettrico I Elektrisches pedal I Pédale électrique I Pedal eléctrico I Электрический педаль

Wheels I Ruote I Räder I Roulettes I Ruedas I Koleca

Stand I Supporto I Untergestell Support I Suporte I Подставка

Optional I Optional I Optional I Option I Opcional I Опция

Internal light I Luce interna I Innenlicht I Lumière d'intérieur I Luz interna I Внутренний свет

Steam generator I Vaporiera I Vaporizer Töpfe I Vapeur I Vapor I Медленноварка

Ventilated chamber I Camera ventilata I Belüftet Kammer I Chambre ventilée I Cámara ventilada I Вентилируемая камера

Smoke Condensation I Condensazione fumi I Rauchgaskondensation I Condensation des fumées I Condensación de humos I Конденсация паров

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

Optional I Optional I Optional I Option I Opcional I Опция

12V Transformer and lamp holder I Trasformatore 12V e portalampada I Transformator 12 V und Lampenfassung I Transformateur 12V et porte lampe I Transformador 12V y portalámpara I Трансформатор 12V патрон лампы

Electric foot pedal I Pedale elettrico I Elektrisches pedal I Pédale électrique I Pedal eléctrico I Электрический педаль

Wheels I Ruote I Räder I Roulettes I Ruedas I Koleca

Windproof chimney I Camino antivento I Winddichter Kamin I Cheminée coupe-vent I Chimenea antiviento I Камин с защитой от ветра

Stand I Supporto I Untergestell Support I Soporte I Подставка

Exhauster connection for stackable gas ovens I Raccordo per forni a gas da sovrapporre I Kaminanschluss für Aufsatzgasöfen I Raccord pour fours à gaz à superposer I Empalme para hornos de gas apilables I Приспособление для установки газовых печей в колонну

Digital I Digitale I Digitalen Numérique I Digital I Цифровой

prismafood
solutions

PRISMAFOOD Srl
Via Tabina, 18 - 33098 Valvasone PN Italy
Tel. +39 0434 85081 - Fax +39 0434 857878
info@prismafood.com - www.prismafood.com