



**PIZZA
EQUIPMENT
CATALOGUE
2021/2022**

prismafood
▶▶ solutions



**“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.



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 теста, 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**



<ul style="list-style-type: none"> > Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges 	<ul style="list-style-type: none"> > Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста 	gr	250 - 270	600 - 650	700 - 750
<ul style="list-style-type: none"> > Plate diameter > Diametro piatto > Durchmesser der Teller 	<ul style="list-style-type: none"> > Diamètre plat > Diámetro del plato > Диаметр пластины 	cm	33,0	45,0	50,0
<ul style="list-style-type: none"> > Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur 	<ul style="list-style-type: none"> > Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура 	°C	0 - 170	0 - 170	0 - 170
<ul style="list-style-type: none"> > Power supply > Alimentazione > Leistung 	<ul style="list-style-type: none"> > Alimentation > Alimentación > Питание 	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400
<ul style="list-style-type: none"> > Power > Potenza > Heizleistung 	<ul style="list-style-type: none"> > Puissance > Potencia > Мощность 	Kw	4,75	6,10	6,10
<ul style="list-style-type: none"> > Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme 	<ul style="list-style-type: none"> > Absorption électrique monophasé > Absorción eléctrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы 	Amp x phase	20,7	26,5	26,5
<ul style="list-style-type: none"> > Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme 	<ul style="list-style-type: none"> > Absorption électrique triphasé > Absorción eléctrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы 	Amp x phase	6,9	8,8	8,8
<ul style="list-style-type: none"> > Heating element power > Potenza resistenza > Heizelementeleistung 	<ul style="list-style-type: none"> > Puissance resistance > Potencia resistencia > Мощность ТЭНов 	W	2000	2500	2500
<ul style="list-style-type: none"> > Equipment dimensions > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen 	<ul style="list-style-type: none"> > Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины 	W D H	47,0 66,0 82,5	65,5 75,0 85,5	65,5 75,0 85,5
<ul style="list-style-type: none"> > Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen 	<ul style="list-style-type: none"> > Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки 	W D H	75,0 88,0 103,0	75,0 88,0 103,0	75,0 88,0 103,0
<ul style="list-style-type: none"> > Net weight > Peso netto > Nettogewicht 	<ul style="list-style-type: none"> > Poids net > Peso neto > Вес-нетто 	kg	121,0	163,0	172,0
<ul style="list-style-type: none"> > Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht 	<ul style="list-style-type: none"> > Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто 	kg	140,0	182,0	191,0

**PIZZA
PRESS
SERIES**

