

# THE COMPANY



**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 Unternehmen, 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 principalement 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" 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.

## THE COMPANY



**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.

PIZZA EQUIPMENT

# 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.**

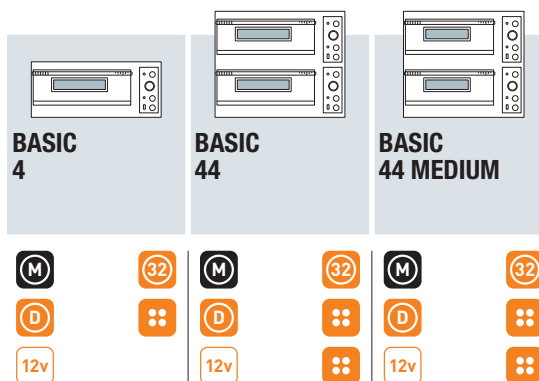
Il forno elettrico è costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna. Alimentazione: 400V Trifase + neutro (a richiesta voltaggi speciali).

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

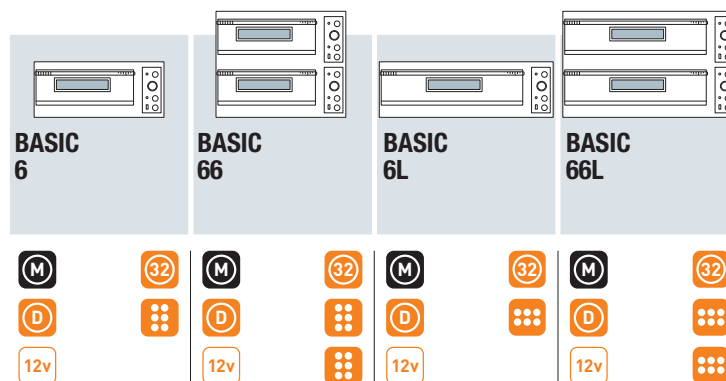
Le four électrique est en acier inox et en tôle pré peinte. Sol en briques réfractaires. Isolément est en laine de roche évaporée. Résistances blindées. Eclairage intérieur. Alimentation: 400V triphasé + neutre (voltages spéciales sur demande).

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 выложена огнеупорным камнем. Изоляция камеры волоконной минеральной ватой. Особопрочные стальные ТЭНы. Внутреннее освещение. Питание: 400В, три фазы + нейтраль (специальное напряжение по индивидуальному заказу).



<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Working temperature</li> <li>&gt; Temperatura d'esercizio</li> <li>&gt; Arbeitstemperatur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Temperature de travail</li> <li>&gt; Temperatura de ejercicio</li> <li>&gt; Рабочая температура</li> </ul>	°C	45 - 450	45 - 450	45 - 450
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Power supply</li> <li>&gt; Alimentazione</li> <li>&gt; Anschluss</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Alimentation</li> <li>&gt; Alimentación</li> <li>&gt; Питание</li> </ul>	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Chambers</li> <li>&gt; Camere</li> <li>&gt; Kammern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Chambres</li> <li>&gt; Cámaras</li> <li>&gt; Рабочая камера</li> </ul>	n°	1	2	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Power</li> <li>&gt; Potenza</li> <li>&gt; Heizleistung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Puissance</li> <li>&gt; Potencia</li> <li>&gt; Мощность</li> </ul>	kW	4,7	9,4	9,4
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Electrical absorption Single Phase</li> <li>&gt; Assorbimento monofase</li> <li>&gt; Einphasiger Stromentnahme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Absorption électrique monophasé</li> <li>&gt; Absorción eléctrica monofásica</li> <li>&gt; Электрическое поглощение одной фазы</li> </ul>	Amp x phase	20,4	40,9	40,9
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Electrical absorption Three Phase</li> <li>&gt; Assorbimento trifase</li> <li>&gt; Drehstromentnahme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Absorption électrique triphasé</li> <li>&gt; Absorción eléctrica trifásica</li> <li>&gt; Электрическое поглощение одной фазы</li> </ul>	Amp x phase	10,2	20,4	20,4
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Top heating element power</li> <li>&gt; Potenza resistenza cielo</li> <li>&gt; Oben Heizelementeleistung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Puissance resistance plafond</li> <li>&gt; Potencia resistencia techo</li> <li>&gt; Мощность верхних ТЭНов</li> </ul>	W	2350x1	2350x2	2350x2
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Bottom heating element power</li> <li>&gt; Potenza resistenza platea</li> <li>&gt; Unten Heizelementeleistung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Puissance resistance sol</li> <li>&gt; Potencia resistencia solera</li> <li>&gt; Мощность нижних ТЭНов</li> </ul>	W	2350x1	2350x2	2350x2
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; External dimensions</li> <li>&gt; Dimensioni esterne</li> <li>&gt; Außenabmessungen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Dim. extérieures</li> <li>&gt; Medidas externas</li> <li>&gt; Внешние габ. размеры</li> </ul>	W D H	97,5 92,5 41,5	97,5 92,5 74,5	90,0 87,0 74,5
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Internal dimensions</li> <li>&gt; Dimensioni interne</li> <li>&gt; Innenabmessungen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Dim. intérieures</li> <li>&gt; Medidas internas</li> <li>&gt; Внутренние размеры</li> </ul>	W D H	66,0 66,0 14,0	66,0 66,0 14,0	66,0 66,0 14,0
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Packing dimensions</li> <li>&gt; Dimensioni imballo</li> <li>&gt; Verpackungsabmessungen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Dim. emballage</li> <li>&gt; Medidas del embalaje</li> <li>&gt; Размеры упаковки</li> </ul>	W D H	102,0 102,0 57,0	102,0 102,0 90,0	102,0 102,0 90,0
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Net weight</li> <li>&gt; Peso netto</li> <li>&gt; Nettogewicht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Poids net</li> <li>&gt; Peso neto</li> <li>&gt; Вес-нетто</li> </ul>	kg	75,0	122,0	117,0
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Gross weight</li> <li>&gt; Peso lordo</li> <li>&gt; Bruttogewicht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Poids brut</li> <li>&gt; Peso bruto</li> <li>&gt; Вес-брутто</li> </ul>	kg	88,0	136,0	131,0



				BASIC 6	BASIC 66	BASIC 6L	BASIC 66L
> <b>Working temperature</b> > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C		45 - 450	45 - 450	45 - 450	45 - 450
> <b>Power supply</b> > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt		230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> <b>Chambers</b> > Camere > Kammern	> Chambres > Cámaras > Рабочая камера	n°		1	2	1	2
> <b>Power</b> > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW		7,2	14,4	7,2	14,4
> <b>Electrical absorption Single Phase</b> > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción eléctrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase		31,3	62,6	31,3	62,6
> <b>Electrical absorption Three Phase</b> > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción eléctrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase		10,4	20,9	10,4	20,9
> <b>Top heating element power</b> > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W		1200x3	1200x6	1200x3	1200x6
> <b>Bottom heating element power</b> > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W		1200x3	1200x6	1200x3	1200x6
> <b>External dimensions</b> > 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
> <b>Internal dimensions</b> > 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
> <b>Packing dimensions</b> > 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
> <b>Net weight</b> > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg		100,0	181,0	115,0	196,0
> <b>Gross weight</b> > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg		115,0	197,0	130,0	212,0