



prismafood

▶▶▶ solutions



ITALIAN EXCELLENCE FOR PIZZA PROFESSIONAL EQUIPMENT

Discover all Prismafood solutions designed to meet the actual needs of pizza professionals.

Scopri le soluzioni Prismafood pensate per rispondere alle reali esigenze dei professionisti della pizza.



HIDEO OVENS

Hideo is ideal for Bars and Restaurants that require an advanced easy to use product with a contemporary look.

Hideo è l'ideale per i Bar e Ristoranti che richiedono un prodotto evoluto, dall'estetica contemporanea e di facile utilizzo.

HIDEO 2/40





SMALL BASIC OVENS

Heating all kinds of food, without taking up too much space in your workplace, is easy thanks to Prismafood Small Basic ovens.



Riscaldare ogni tipo di pietanza, senza occupare troppo spazio nel tuo ambiente di lavoro, è possibile grazie ai forni Prismafood Small Basic.



BASIC OVENS

The Prismafood Basic Electric oven is a solid, easy to use and incredibly functional equipment.

Il forno Elettrico Prismafood Basic è uno strumento solido, di semplice utilizzo ed incredibilmente funzionale.

BASIC XL OVENS

The solid design and the user-friendly control panel allow you to work optimally, enjoying an enduring, reliable and easy to maintain equipment.

Il design solido ed il quadro comandi intuitivo permettono di lavorare in maniera ottimale, godendo di uno strumento longevo, affidabile e di facile manutenzione.



GAS OVENS

Gas ovens offers great build quality to ensure long-lasting performance with maximum efficiency.

Gas offre una grande qualità costruttiva per lavorare a lungo con il massimo della efficienza.



TRAYS OVENS

The Trays ovens are multifunctional thanks to the optional steamer and are particularly suitable for baking on trays.

I forni Trays sono multifunzione grazie all'optional vaporiera e sono particolarmente adatti per la cottura su teglia.



TRAYS DOUBLE GLASS



TRAYS ALTO OVENS

This version is equipped with a chamber with an increased height of 9.5 cm compared to the other models, allowing more voluminous foods to be cooked.

Questa versione è dotata di una camera con altezza aumentata di 9,5 cm rispetto agli altri modelli consentendo di cuocere alimenti più voluminosi.



CONVEYOR OVENS

**Tunnel ovens offer
exceptional cooking**

**performance and
impeccable design with
a vision oriented towards
both functionality and
aesthetics.**

I forni Tunnel offrono prestazioni di cottura eccezionali e un design impeccabile con una visione orientata sia alla funzionalità che all'estetica.

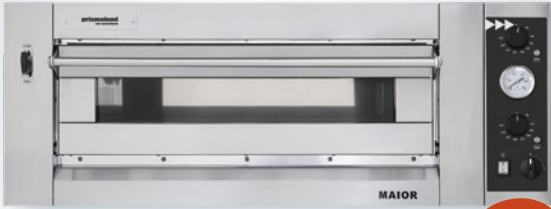


GENIUS OVENS

**Genius is a professional
oven with minimal but
authentic design.**

Genius, una linea di forni professionali dal design minimale e ricercato.





HEAT-IN
STONE

MAIOR OVENS

**Excellent features
for a professional oven
able to satisfy even
the most demanding
pizza professionals.**

Caratteristiche
d'eccellenza per un forno
professionale in grado
di soddisfare anche
i professionisti della
pizza più esigenti.



HEAT-IN
STONE

VISIOME OVENS

**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.



TITAN OVENS

Titan has been designed to satisfy the pizza professionals who want both an indoor and outdoor professional oven.

Titan è stato studiato per offrire grande soddisfazione ai professionisti della pizza che desiderano un forno professionale sia da interno che da esterno.





EOS OVENS

The Eos pellet-burning pizza oven is the ideal partner for those who want to bake tasty pizzas outdoors.

Il forno a pellet per pizza Eos è l'alleato ideale per chi desidera cucinare gustose pizze all'aperto.



REBECCA SPIRAL MIXERS

Rebecca is the ultimate mixer for pizza lovers looking for perfect doughs every time in the comfort of their own kitchen.

Rebecca è l'impastatrice perfetta per gli amanti della pizza che desiderano ottenere impasti sempre perfetti nella comodità della propria cucina.

SPIRAL MIXERS

Prismafood spiral mixers are ideal for perfectly mixed doughs in just a few minutes.

Le impastatrici a spirale Prismafood sono ideali per ottenere impasti perfettamente amalgamati in pochi minuti.

**STRENGTHENED
STRUCTURE FOR
GREATER STABILITY
AND STURDINESS**
STRUTTURA RINFORZATA
PER MAGGIORE STABILITÀ
E ROBUSTEZZA



FORK MIXERS

The ideal tool for pizza, pastry and bakery chefs.

Strumento ideale per i professionisti della pizza, della pasticceria e della panificazione.





ROLLING MACHINES

Prismafood's dough-rolling machines are easy to use and offer excellent build quality.

Le dilaminatrici Prismafood sono di semplice utilizzo e offrono una qualità costruttiva di altissimo livello.



PIZZA PRESSES

Pizza Press increases productivity and requires no experience to achieve perfect dough discs.

Con Pizza Press aumenta la produttività e non è necessaria alcuna esperienza per ottenere dischi di pasta perfetti.



DIVIDER AND ROUNDER

This professional machine enables the division and rounding of dough loaves to make pizza.

Questa macchina professionale consente la porzionatura e l'arrotondamento delle pagnotte di pasta per pizza.



FROM ITALY WITH PASSION

All Prismafood products are manufactured in our establishments based in Valvasone in the Province of Pordenone: in this area between Venice, Trieste and the Alps, Made in Italy has always been a synonym of passion, competence and attention to customer needs.

prismafood
»» solutions

PRISMAFOOD Srl
Via Tabina 18
33098 Valvasone PN Italy
info@prismafood.com
www.prismafood.com



FIND MORE
SCOPRI DI PIÙ



SCAN ME!