

PRISMAFOOD PIZZA EQUIPMENT

prismafood
solutions

FIND MORE ON
SCOPRI DI PIU' SU
prismafood.com



REAL SPRINTERS
VERI E PROPRI VELOCISTI

P.04



PERFECTLY BLENDED MIXES
IMPASTI PERFETTAMENTE AMALGAMATI

P. 06



SAVE ENERGY AND TIME
RISPARMIA ENERGIA E TEMPO

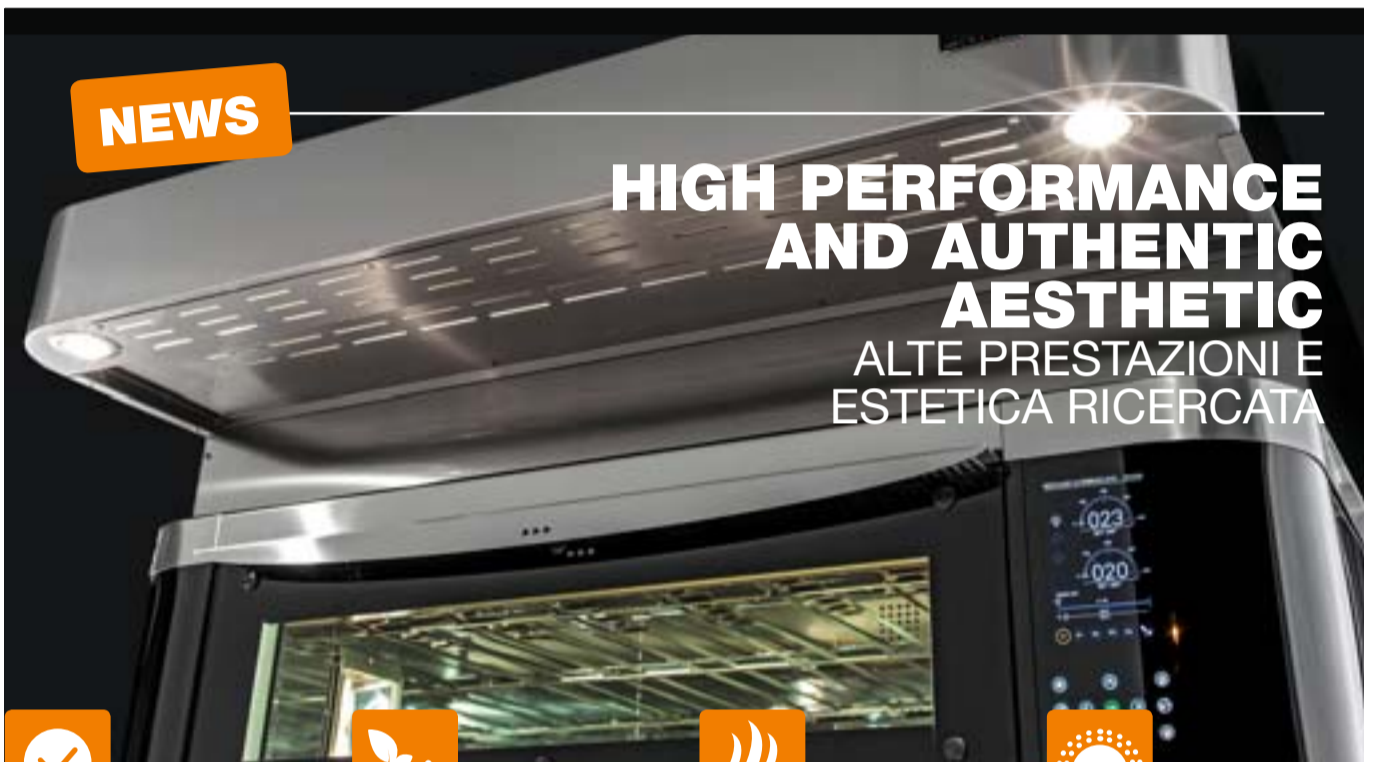
P. 07

THE PRISMAFOOD QUALITY SYSTEM IL SISTEMA QUALITÀ PRISMAFOOD

► The Prismafood Quality System has long been a guarantee for its customers. In addition to the certifications and continuous assessments, solutions are developed right from the design phase to ensure the machines are reliable over time for long-lasting satisfaction.

Each operator is continuously updated in order to implement constant product verifications. Every component is managed directly, with Prismafood owning the entire production process. For all these reasons, Prismafood products are branded as "Made in Italy - Think Quality".

► Il Sistema Qualità Prismafood rappresenta da anni una garanzia per la sua clientela. Oltre alle certificazioni ed 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".



NEWS

**HIGH PERFORMANCE
AND AUTHENTIC
AESTHETIC**
ALTE PRESTAZIONI E
ESTETICA RICERCATA



► **Simple user interface with touch panel control board.**
Interfaccia utente semplificata con sistema touch panel.



► **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.



► **Steam generator available on request, ideal for bakery and pastry.**
Disponibile con vaporiera (optional), ideale per panificazione e pasticceria.



► **High capacity proving chamber.**
Cella di lievitazione a elevata capacità.

► The Visiome Light Edition completes the Visiome range with an oven that maintains its qualifying aspects: excellent performance paired with an innovative and sophisticated design.
► Visiome Light Edition completa la linea Visiome con un forno che ne mantiene gli aspetti qualificanti: prestazioni d'eccellenza e design innovativo e ricercato.

**VISIONE
LIGHT EDITION**



P. 02

ELECTRIC OVEN - STATIC OR CONVECTION OVEN - MECHANICAL OR DIGITAL CONTROLLED
FORNO ELETTRICO - STATICO O VENTILATO - MECCANICO O DIGITALE

A CONCENTRATE OF INNOVATION UN CONCENTRATO DI INNOVAZIONE

► **One chamber oven suitable for baking pizza, bread, pastries and gastronomy.**
Available ventilated chamber for even baking.
► Forno a una camera ideale per pizza, pane, pasticceria e preparazioni gastronomiche.
Disponibile camera ventilata per una cottura uniforme.

GENIUS



P. 04



Made in Italy
THINK QUALITY!

PASSION AND EXPERTISE PASSIONE E COMPETENZA

► All Prismafood products are made in our plants in Valvasone in the province of Pordenone. The company is guided by the passion, competence and continuous training of its staff, along with the management's many decades of experience. Prismafood is the owner of the entire production process, ensuring its customers a constant quality

over time and prompt responses to any delivery requirement.

► Tutti i prodotti Prismafood sono realizzati negli stabilimenti di Valvasone in provincia di Pordenone. L'azienda è guidata dalla passione, competenza e continua formazione dello staff aziendale insieme alla pluridecennale esperienza del management. Prismafood è titolare dell'intero processo produttivo assicurando alla propria clientela una qualità costante nel tempo e una rapida risposta per qualsiasi esigenza di consegna.



DIGITAL ELECTRIC OVEN - FORNO ELETTRICO DIGITALE

NEWS

DESIGNED FOR EXCELLENCE PROGETTATO PER L'ECCELLENZA

VISIONE
LIGHT EDITION

► Suitable for cooking pizza, bread and cakes, Visiome Light Edition 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 Light Edition is the ideal solution for working with a powerful instrument that is ergonomic, easy to set up and aesthetically advanced.

► Adatto alla cottura di pizza, pane e dolci, Visiome Light Edition 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 (solo frontale) dell'interno camera. Visiome Light Edition è la soluzione ideale per lavorare con uno strumento performante, ergonomico, facile da impostare e esteticamente evoluto.

DIGITAL ELECTRIC OVEN - FORNO ELETTRICO DIGITALE

VISIONE



ELEGANCE AND PERFORMANCE ELEGANZA E PERFORMANCE

► Visiome is an oven dedicated to professionals seeking high performance products with an authentic aesthetic. Suitable for baking pizzas, bread and desserts, Visiome is a product with minimal design, adding at the same a touch of character to the kitchen. Available in three sizes (4, 6 large, 9 pizzas per chamber).

► Visiome è un forno per i professionisti della cucina che cercano prodotti ad alte prestazioni e dall'estetica ricercata. Adatto alla cottura di pizza, pane e dolci, Visiome è un prodotto dal design minimale e contemporaneo che aggiunge un tocco di carattere all'area cottura. Disponibile in tre dimensioni (4, 6 large, 9 pizze per camera).



Simple user interface with touch panel control board.
Interfaccia utente semplificata con sistema touch panel.



Maximum visibility thanks to the curved window.
Massima visibilità grazie alla finestra curva.

CONTROLLED QUALITY - QUALITÀ CONTROLLATA



► Prismafood products stand up to strict controls at all stages of production. The motto “Think Quality” has always been at the heart of the production operations of the company, aiming to supply functional products over time that are able to satisfy the most stringent customer expectations.

► I prodotti Prismafood rispondono a rigidi controlli in tutte le fasi di produzione. Il motto “think quality” da sempre anima l’attività produttiva dell’azienda che ha come obiettivo la fornitura di prodotti funzionali nel tempo e in grado di soddisfare le più stringenti attese della clientela.



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

Disponibile nella versione con facciata in acciaio inox e corpo in pannelli preverniciati neri o in ferro verniciato. Oltre alla colorazione standard è possibile personalizzare il forno nel colore richiesto dalla clientela con separata quotazione.

MECHANICAL ELECTRIC OVEN - FORNO ELETTRICO MECCANICO

**TRAYS ALTO GLASS:
MAXIMUM FLEXIBILITY**

**TRAYS ALTO GLASS:
IL MASSIMO DELLA FLESSIBILITÀ**

NEWS



► Trays ovens represent the maximum Prismafood flexibility. The technical features make them an extremely valued solution for those clients who require a multi-use product. It offers the advantage of an expansive glass door to permit maximum internal visibility and it is equipped with a chamber whose **height has been increased to 9.5 cm** in respect of the other models (for a total height of 27.0 cm).

► I forni della linea Trays rappresentano il massimo della flessibilità della proposta Prismafood. Le caratteristiche tecniche li rendono una soluzione di alto profilo per i clienti che desiderano un prodotto multi-uso. 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 aumentata di 9,5 cm** rispetto agli altri modelli (altezza complessiva 27,0 cm).

Ovens to be combined with proving chambers
Forni abbinabili alle celle di lievitazione



A product concept by Sergio Dus
Design by Boscaroli Associati

PATENTED



**VISIOME SATISFIES
EVERY USER**
VISIOME SODDISFA OGNI
UTILIZZATORE

► 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.



Hood manufactured in special composite material. Condensation kit available on request (optional).
Cappa realizzata in speciale materiale composito. Disponibile kit condensazione fumi (optional).



Reduced environmental impact thanks to use of recyclable materials.
Riduzione dell'impatto ambientale grazie all'impiego di materiali riciclabili.

CONVEYOR OVENS LINE - LINEA FORNI TUNNEL C

**SOLID, USER-FRIENDLY
AND SUITABLE FOR VARIOUS
BAKING NEEDS**

UNO STRUMENTO SOLIDO, DI SEMPLICE
UTILIZZO E INCREDIBILMENTE FUNZIONALE



► Conveyor ovens in stainless steel are suitable for various baking needs (bread, pizza, vegetables, gastronomy).

The conveyor belt guarantees greater production (up to 206 pizzas/hour) and, thanks to the glass door it is possible to check the baking process without opening the oven door. Easy to clean.

► 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 (fino a 206 pizze per ora) e, grazie alla porta in vetro è possibile controllare il processo di cottura senza aprire la porta del forno. Facile da pulire.



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.



Ideal for operators looking for productivity and flexibility in preparations.

Ideale per gli operatori che cercano produttività e flessibilità nei preparati.



GAS CONVEYOR OVEN

The gas power source has been optimized in order to allow the temperature adjustment of the oven top and bottom up to 350°C. Gas conveyor ovens comply with current safety regulations.

La sua alimentazione a Gas è ottimizzata per consentirti di calibrare la temperatura di esercizio che può raggiungere i 350°C. I forni Gas Tunnel rispettano le normative vigenti in materia di sicurezza.



TUNNEL GAS MODEL IS **PATENT PENDING**

ELECTRIC OVEN - STATIC OR CONVECTION OVEN - MECHANICAL OR DIGITAL CONTROLLED
FORNO ELETTRICO - STATICO O VENTILATO - MECCANICO O DIGITALE



► Genius is a professional ovens line 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.



EASY TO USE AND INTUITIVE
Simple customizable use interface with touch panel control board
SEMPLICE E INTUITIVO
Il sistema di controllo touch panel ha un'interfaccia utente semplificata e personalizzabile

MECHANICAL ELECTRIC OVEN - FORNO ELETTRICO MECCANICO

**PRACTICAL AND
WELL PERFORMING**
PRATICO E PERFORMANTE

► Prismafood Sideup: the oven for pizza professionals offering the most advanced technology and the highest performance. That's not all, Sideup offers the innovative door with upward opening: user-friendly! The oven is available in both mechanical and digital version. SIDEUP is made of stainless steel with optimal insulation. The wide handle, the baking surface in refractory stone with integrated heating element and the double internal lighting complete Prismafood's proposal to the most demanding professionals. Sideup can be fully-equipped with stainless steel hoods, stainless steel stand or stainless steel cabinet table.





GENIUS IS MUCH MORE THAN A SIMPLE OVEN

GENIUS È MOLTO DI PIU' DI UN SEMPLICE FORNO

GENIUS

Product concept by Sergio Dus
Design by Boscarìol Associati

PATENT PENDING

► 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.



MORE ADVANTAGES WITH VENTILATED OVEN
The lateral fan withdraws air out of the cooking chamber and releases it from the specific upper diffuser.
TUTTO IL VANTAGGIO DELLA COTTURA VENTILATA
La ventola laterale aspira l'aria dalla camera di cottura per poi reimmetterla nuovamente attraverso il diffusore superiore appositamente studiato



**FIND MORE ON
SCOPRI DI PIU' SU
prismafood.com**



SIDEUP OVEN SERIES



► Sideup di Prismafood è il forno per i professionisti della pizza che offre il massimo della tecnologia e delle prestazioni. Non solo, Sideup offre l'innovativa porta con apertura verso l'alto: comodo! Il forno è disponibile nella versione sia meccanica che digitale. Sideup è costruito in acciaio inox e ha un isolamento ottimale. L'ampio maniglione, il piano cottura in pietra refrattaria con resistenza integrata e la doppia illuminazione interna completano una proposta Prismafood destinata ai professionisti più esigenti. Sideup può essere accessorizzato con la cappa in acciaio inox, il supporto in acciaio inox o la apposita cella neutra.



MECHANICAL ELECTRIC OVEN - FORNO ELETTRICO MECCANICO

**XL SERIES:
SOLID EQUIPMENT
WITH A NICE DESIGN**
SERIE XL: STRUMENTI SOLIDI
DAL DESIGN CURATO

► The ovens are made of stainless steel and prepainted steel, equipped with: cooking surface in refractory stones, sheathed heating elements, internal lighting and rock wool insulation. Efficient performance, low consumption and many accessories: Prismafood guarantees longevity and quality typical of the best Made in Italy. Prismafood ovens: Italian reliability for your Professional kitchen.

► Il forno 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. Prestazioni efficienti, consumi contenuti e tanti accessori: Prismafood garantisce longevità e qualità tipiche del miglior Made in Italy. Forni Prismafood: affidabilità italiana per la tua cucina Professionale.

BASIC XL SERIES



PLUS XL SERIES



SUPERIOR XL GLASS SERIES



MIXER - IMPASTATRICI

**SPIRAL MIXERS
IMPASTATRICI A SPIRALE**

**PERFECTLY
BLENDED
MIXES**

**IMPASTI
PERFETTAMENTE
AMALGAMATI**



► 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 made of oil bath gearmotor. All the equipment are equipped with dough-breaker.

► L'impastatrice a spirale Prismafood è la macchina ideale per pizzerie, panetterie e famiglie. La speciale forma 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 realizzato con motoriduttore a bagno d'olio. Tutte le macchine hanno in dotazione lo spaccapasta.

IMF-ITF SERIES

**FORK MIXER
IMPASTATRICI A FORCELLA**

► 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. Drive system with gearmotor in oil bath. The mixers can be equipped with a singlephase (IMF line) or three-phases motor (ITF line).

► 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 con motoriduttore a bagno d'olio. Le impastatrici possono essere dotate di motore monofase (serie IMF) o trifase (serie ITF).

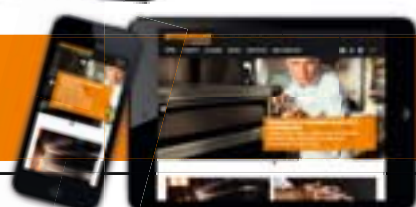
**A STAFF
WELL-TRAINED
IN CUSTOMER
SERVICE**
UNO STAFF PREPARATO
AL SERVIZIO
DELLA CLIENTELA



► One qualifier of the Prismafood offering is the presence of a dedicated staff able to conceive, design, produce and distribute advantageous products with high added value.

The company pays great attention to assisting customers – determining the needs, formulating and manufacturing reliable and functional products and systems, whilst monitoring

FIND MORE ON | SCOPRI DI PIÙ SU
prismafood.com





IBM-IBT/IMR-ITR SERIES



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.
Le impastatrici possono essere dotate di: motore monofase, motore trifase. Su richiesta: motore trifase a 2 velocità, motore con voltaggi speciali.

IBV/IRV SERIES



This model is equipped with speed controller for mixing dough of low and high hydration.
Questo modello è dotato di variatore di velocità per amalgamare impasti a bassa e ad alta idratazione.

IBT-H2O/ITR-H2O SERIES

NEWS



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.
Dotate della funzione "velocità aumentata", le impastatrici della nuova 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.



Increased speed
Velocità aumentata

**FIND MORE ON
SCOPRI DI PIU SU
prismafood.com**



the commercial process with the continuous presence of its staff. Prismafood customers will find prompt answers for a collaboration that is sure to be simple and fruitful.

► Aspetto qualificante della proposta Prismafood è la presenza di uno staff in grado di ideare, progettare, realizzare e distribuire in modo vantaggioso prodotti a elevato valore aggiunto. L'azienda assiste la clientela con attenzione: ne rileva le esigenze, formula e realizza prodotti e sistemi affidabili e funzionali e ne segue l'iter commerciale con una costante presenza del suo staff. Il cliente Prismafood troverà risposte tempestive per una collaborazione che sarà semplice e fruttuosa.

ROLLING MACHINES - DILAMINATRICI

**FAST,
RELIABLE
AND
VERSATILE**
VELOCITÀ,
AFFIDABILITÀ,
E VERSATILITÀ

PATENTED

DSA TOUCH & 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 4 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 4 mm.



Exclusive Touch and Go system (Patented)
Esclusivo sistema Touch and Go (Brevettato)

GAS XL OVEN - FORNI A GAS XL

NEWS

ITALIAN RELIABILITY FOR YOUR PROFESSIONAL KITCHEN

AFFIDABILITÀ ITALIANA PER LA TUA
CUCINA PROFESSIONALE



► Prismafood gas oven is an essential instrument for every professional kitchen. Greater production performance together with 100% safety system is a Prismafood hallmark.

The Prismafood gas oven is an excellent instrument to increase your daily production performance output with significant energy savings and operational safety.

► Il Forno a Gas per Pizza Prismafood è uno strumento irrinunciabile per la tua cucina professionale. La qualità di cottura garantita è del più alto livello ma, prima di tutto, Prismafood ha voluto dotare questo forno di tutti i dispositivi che lo rendono uno strumento sicuro e privo di rischi. Il forno a Gas Prismafood è un alleato performante ed affidabile per migliorare la tua produzione giornaliera prestando grande attenzione al consumo energetico e alla sicurezza di utilizzo.

CUSTOMISATION - PERSONALIZZAZIONE

SOLUTIONS IN ADDITION TO THE MACHINES

SOLUZIONI OLTRE
ALLE MACCHINE

► From the outset, Prismafood has offered functional and reliable products through technologies that are advanced yet easy to use, being suited to the needs of food service professionals.

The wide range of products together with the option of customisation makes Prismafood the ideal partner in facing a constantly evolving and developing market.

The offer, comprised of numerous product ranges and lines, is predisposed to satisfy the most specific needs, with specially-made machines.



**PRIVATE LABEL
AVAILABLE**

► Da sempre, Prismafood offre prodotti funzionali e affidabili attraverso tecnologie evolute, ma di facile impiego e adatte alle esigenze dei professionisti della ristorazione.

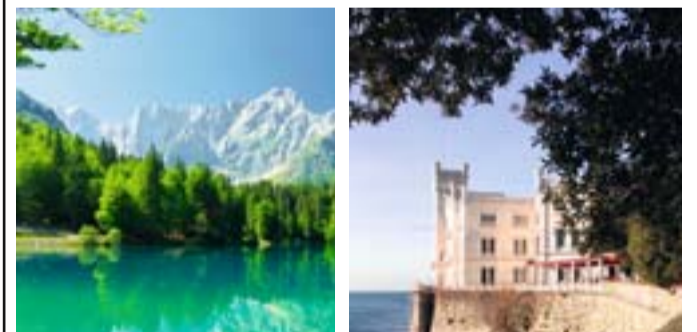
La vastità dell'assortimento unitamente alla possibilità di personalizzazione dei prodotti rende Prismafood il partner ideale per affrontare un mercato in continua evoluzione e sviluppo.

L'offerta, articolata in numerose gamme e linee di prodotto è predisposta per abbinare alle più specifiche esigenze, macchine appositamente realizzate.

PRISMAFOOD

FROM ITALY WITH PASSION DALL'ITALIA CON PASSIONE

► 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 synonymous of passion, competence and attention to customer needs.



► Tutti i prodotti Prismafood sono realizzati nei nostri stabilimenti a Valvasone in provincia di Pordenone: un territorio compreso tra Venezia, Trieste e le Alpi dove il Made in Italy è da sempre sinonimo di passione, competenza e attenzione alle esigenze della clientela.

SUSHI EQUIPMENT

EQUIPMENT FOR SUSHI MACCHINE PER LA PREPARAZIONE DEL SUSHI

**NOT
ONLY FOR
PIZZA**



TORA SERIES

► Prismafood offers a wide range of innovative equipment dedicated to rice preparation according to traditional Japanese recipes.

► Prismafood propone una innovativa serie di macchine dedicate alla preparazione del riso secondo la ricetta tradizionale giapponese.

Tora incorporates the entire sushi rice preparation cycle into one solution.

Tora raggruppa in un'unica soluzione l'intero ciclo di preparazione del riso per il sushi.

FIND MORE ON | SCOPRI DI PIÙ SU
prismafood.com



**GET IN TOUCH WITH
OUR STAFF**
ENTRA IN CONTATTO
CON IL NOSTRO STAFF

PRISMAFOOD Srl
Via Tabina 18
33098 Valvasone PN Italy

Tel. +39 0434 85081
info@prismafood.com
www.prismafood.com

