

# WOOD OVENS

Price list 2016





THINK QUALITY!

**Progettati e realizzati in Italia, i forni a legna Prismafood offrono la garanzia di un prodotto a elevate prestazioni per una cottura sempre ottimale. Una linea completa che propone la giusta soluzione per qualsiasi ambiente, in base al numero di coperti, all'estetica e alle caratteristiche di funzionamento desiderate. Il perfetto isolamento dei forni consente di mantenere una temperatura costante. Gli speciali bruciatori a gas Prismafood offrono le migliori prestazioni in termini di performance e di riduzione dei consumi. L'installazione è semplice, rapida e non richiede l'intervento di personale qualificato.**

## **I FORNI A LEGNA** **WOOD OVENS**

Designed and produced in Italy, Prismafood wood ovens offer the assurance of a high performing product for always excellent cooking. A complete range that offers the right solution for any environment, according to the number of settings, to the look and to the functioning features desired. The perfect insulation of the ovens allows to keep a constant temperature. The special Prismafood gas burners offer the best features in terms of performance and reduction of consumptions. Easy and quick to install, it does not require qualified personnel.

I componenti del forno sono realizzati in materiale refrattario vibrato ad alta densità di allumina garantendo un'elevatissima tenuta termica. La struttura è particolarmente robusta grazie

al sostegno metallico. I forni garantiscono un funzionamento ottimale grazie alla cupola e al piano cottura compatti, lisci e senza la presenza di bolle d'aria o porosità.

## **FORNI CON PIANO COTTURA FISSO** **OVEN WITH FIXED COOKTOPS**

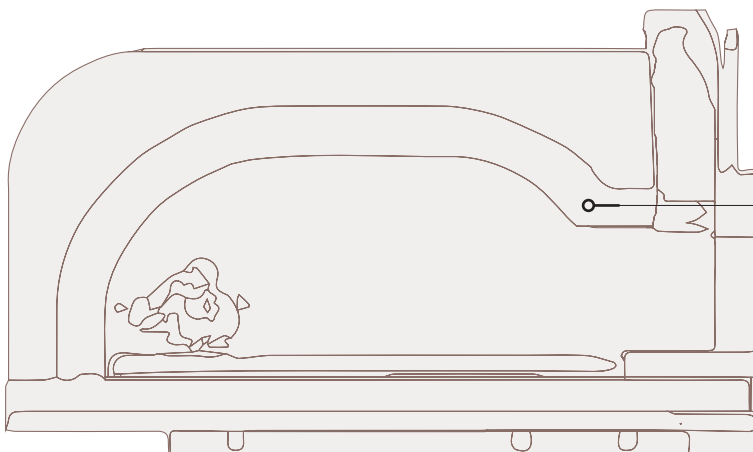
The oven components are implemented in high-density vibrated alumina refractory material, assuring very high heat resistance. The structure is particularly solid,

owing to the metallic support. The ovens assure an efficient functioning, owing to the compact dome and cooktop, smooth and with no air bubbles or pores.



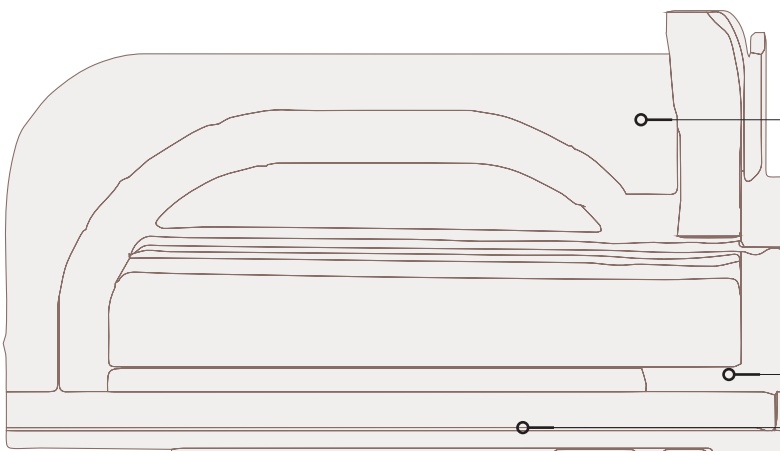
**IL PIANO COTTURA**  
I piani cottura garantiscono una eccezionale tenuta termica e distribuzione di calore. Quando in versione monoblocco hanno uno spessore di 80 mm. Nella versione più grande il peso del piano cottura è di 388 kg.

**COOKTOP**  
The cooktops assure extraordinary heat resistance and distribution. In the integrated version, they are 80 mm wide. In the largest version, the cooktop weighs 388 kg.



**CUPOLA**  
Curvatura Volta sferica e perfettamente arrotondata: permette un percorso aerodinamico dei fumi. L'altezza è di 44 cm dal piano cottura. La cupola cade esternamente al piano di cottura.

**DOME**  
Spherical Vault curve and perfectly rounded: it allows the smoke to follow an aerodynamic path. It is positioned 44 cm from the cooktop. The dome falls externally to the cooktop.



**ISOLAMENTI SUPERIORI**  
La coibentazione è eseguita con fibra ceramica resistente fino a 1.400°C con uno spessore minimo di 20 cm.

**UPPER INSULATIONS**  
Insulation is carried out by means of ceramic fibre, resistant up to 1,400°C with a minimum width of 20 cm.

**DAVANZALE**  
Davanzale profondo fino a 35 mm e chiuso dalle pareti refrattarie.

**SILL**  
The depth of the sill is up to 35 mm. Still is locked by refractory sides.

**ISOLAMENTI INFERIORI**  
Utilizziamo due tipi di isolamento inferiore del totale di 12 cm. Sotto la vasca la temperatura ambiente è di 25-30°C, dando notevoli risparmi energetici.

**DOWNER INSULATIONS**  
We apply two types of downer insulation of 12 cm total thickness. On the bottom of the vat the ambient temperature ranges between 25-30°C, enabling remarkable savings as for energy consumptions.

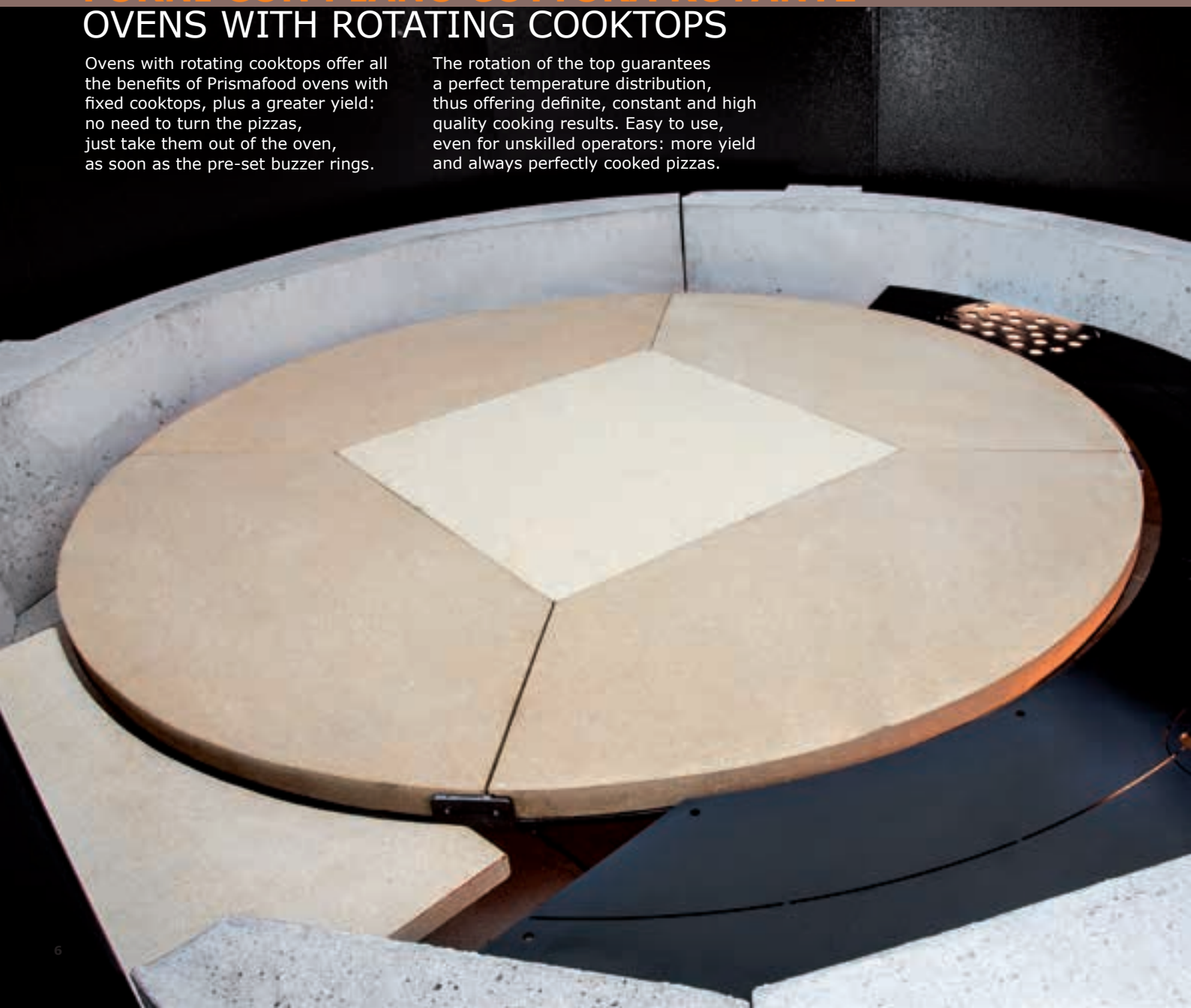
I forni con piano cottura rotante offrono tutti i vantaggi dei forni a piano fisso Prismafood insieme ad una maggiore produttività: non è necessario girare le pizze, basterà sfornarle quando indicato dall'avviso sonoro preimpostato. La rotazione del piano garantisce

una perfetta omogeneità della temperatura offrendo risultati di cottura certi, costanti e di elevata qualità. L'utilizzo diventa semplice, anche per operatori non esperti: maggiore produttività e pizze sempre perfettamente cotte.

## **FORNI CON PIANO COTTURA ROTANTE** **OVENS WITH ROTATING COOKTOPS**

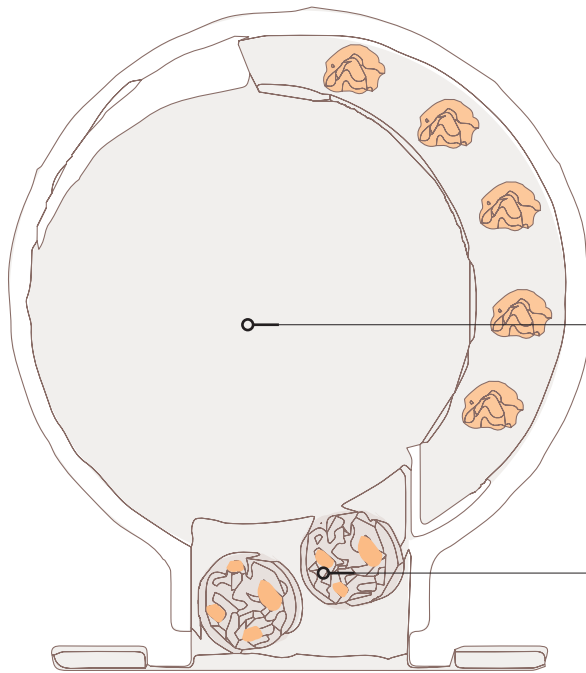
Ovens with rotating cooktops offer all the benefits of Prismafood ovens with fixed cooktops, plus a greater yield: no need to turn the pizzas, just take them out of the oven, as soon as the pre-set buzzer rings.

The rotation of the top guarantees a perfect temperature distribution, thus offering definite, constant and high quality cooking results. Easy to use, even for unskilled operators: more yield and always perfectly cooked pizzas.



## CARATTERISTICHE TECNICHE

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

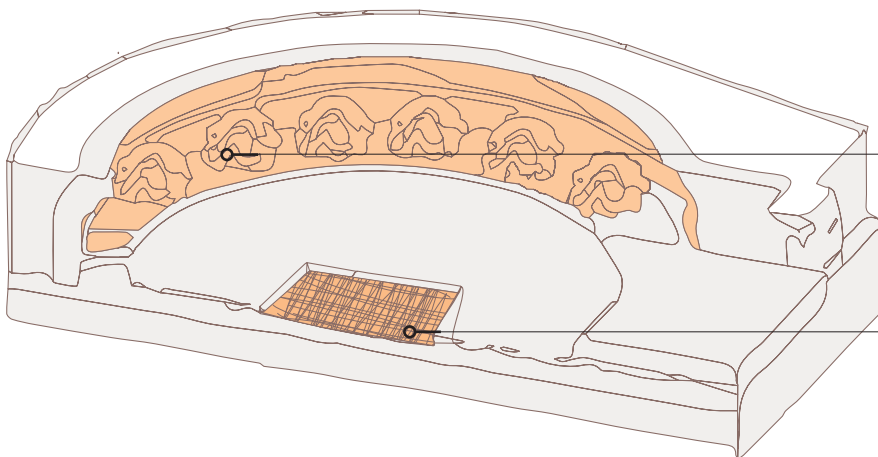


**PIANO COTTURA**  
Realizzato in cordierite: composto che offre una superficie liscia e un limitatissimo coefficiente termico di espansione con una eccellente resistenza agli shock termici fino a 1.250°C. Il piano di cottura è suddiviso da 2 a 5 pezzi.

**COOKTOP**  
Implemented in cordierite: a compound, which offers a smooth surface and a very limited thermal expansion coefficient with an excellent thermal shock resistance up to 1,250°C. The cooktop is divided in 2 to 5 pieces.

**DAVANZALE**  
La profondità minima del davanzale è di 40cm: si possono appoggiare due pizze o cucinare altri prodotti senza rotazione, lasciando libero lo spazio per l'uscita delle pizze.

**SILL**  
The minimum depth of the sill is 40cm: you can place two pizzas or cook other products without rotating, leaving the inlet free in order to take out pizzas.



**POSIZIONE DELLA LEGNA**  
Internamente lo spazio preposto al posizionamento della legna è molto ampio e studiato in modo da consentire una disposizione ottimale. Posizionando la legna fino in fondo e lontana dall'apertura viene aumentato il potere calorifico del fuoco e, contemporaneamente, si riducono i consumi.

**POSITION OF WOOD**  
Inside, the space for placing the wood is very wide and conceived in order to allow to arrange it in the best way possible. Placing the wood all the way in the back and far from the opening, the heating power of the fire increases, thus simultaneously reducing consumptions.

**PIASTRA IN VETROCERAMICA O BRUCIATORE A GAS**  
Sotto il piano a cottura viene applicata una resistenza elettrica a infrarossi o, in alternativa, un bruciatore a gas. In questo modo viene garantito il recupero immediato della caduta termica e la tenuta costante della temperatura del piano.

**CERAMIC GLASS HEATER OR GAS BURNER**  
Under the cooktop, an infrared electric heating tube can be applied or, alternatively, a gas burner. Hence, the immediate recovery of the thermal drop as well as constant heat resistance of the cooktop temperature is assured.

Prismafood offre la massima libertà di scelta: i forni possono essere a legna, a gas o combinati legna e elettrico o legna e gas.

Nei modelli a gas, la proposta è valorizzata dall'utilizzo di bruciatori di elevata qualità che offrono il massimo della performance con il costo di esercizio più basso disponibile nel mercato.

Si tratta di componenti estremamente affidabili e sicuri che rispondono alle normative e ai controlli più stringenti.

## I SISTEMI DI COTTURA COOKING SYSTEMS

Prismafood leaves you totally free to choose: you can choose wood ovens, gas ovens, or wood and electric combined ovens or wood and gas. The gas models come with high quality burners, offering the best performance with the lowest operating cost available on the market. They are extremely reliable and safe components, in compliance with the strictest regulations and checks.





I forni a legna Prismafood sono realizzati per offrire il massimo della qualità e funzionalità per una cottura perfetta secondo la tradizione italiana.

Facili da installare e utilizzare, sono realizzati con materiali di prima scelta che li rendono eterni.

I forni sono proposti in cinque misure alternative con un piano cottura di 85, 100, 115, 145 o 165 cm.

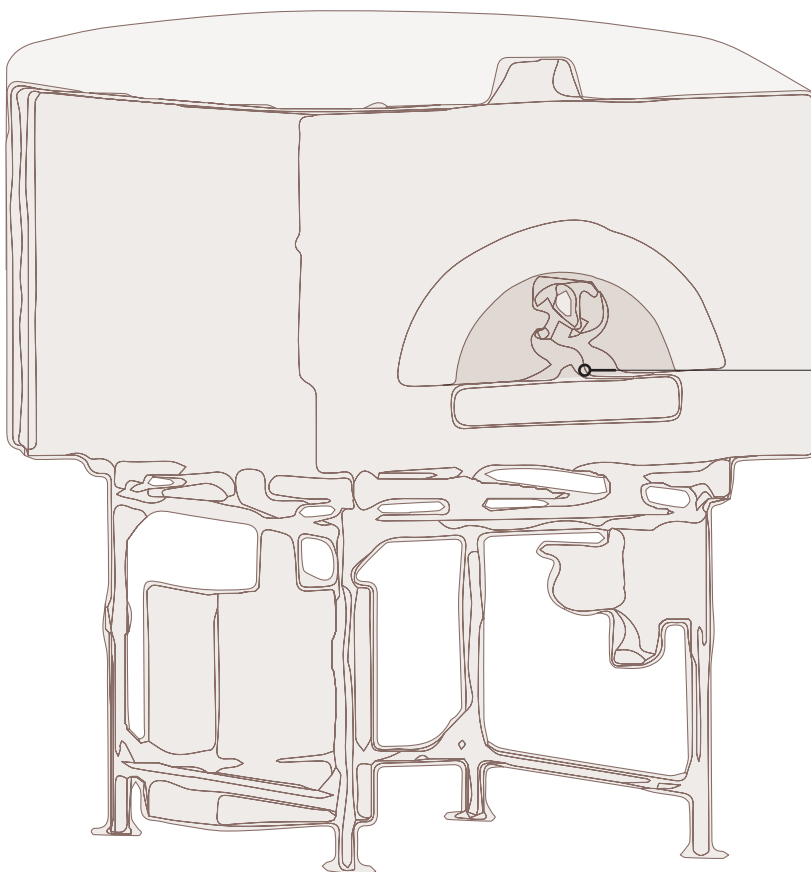
Tutti i modelli possono prevedere l'applicazione del bruciatore a gas per ottenere un sistema combinato legna - gas.

## FORNI A LEGNA WOOD OVENS

Prismafood wood ovens are implemented to offer the maximum quality and functionality for perfect cooking, according to Italian tradition. Easy to install and to use, they are implemented with first choice materials, making them everlasting.

The ovens are available in five different sizes with a cooktop, measuring 85, 100, 115, 145 or 165 cm.

All the models can have the gas burner installed, in order to get a combined wood - gas system.



**Nelle versioni con piano rotante, questo viene riscaldato o elettricamente, grazie a una resistenza a infrarosso, oppure mediante l'utilizzo di uno speciale bruciatore a gas.**

In the versions with rotating surface, this is heated electrically, owing to an infrared heating tube, or by the use of a special gas burner.

I forni a gas Prismafood rappresentano l'alternativa ideale alla cottura a legna: sono più facili da utilizzare e da pulire: offrono una cottura costante nel tempo con ottimi risultati.

I forni sono proposti in cinque misure alternative con un piano cottura di 85, 100, 115, 145 o 165 cm.

Nelle versioni con piano rotante, questo viene riscaldato con bruciatore a gas.

## **FORNI A GAS** **GAS OVENS**

Prismafood gas ovens represent the ideal alternative to wood oven cooking: easy to use and to clean, they offer a constant time cooking with excellent results.

The ovens are available in five different sizes with a cooktop, measuring 85, 100, 115, 145 or 165 cm.

In the versions with rotating surface, this is heated electrically, owing to an infrared heating tube, or by the use of a special gas burner.



Prismafood propone sistemi evoluti, intelligenti e efficienti: sistemi che consentono non solo ottimi risultati nella cottura, ma anche un notevole risparmio nei consumi.

### I BRUCIATORI A GAS ATMOSFERICO

In base al diametro del piano cottura, sono installati tre modelli alternativi di bruciatori in grado di garantire sempre un perfetto riscaldamento dei forni a legna. Sono tutti bruciatori atmosferici, funzionano grazie al tiraggio naturale creato dal camino e non

richiedono l'allacciamento elettrico. Offrono un risultato ottimale sia in termini di uniformità di cottura che viene sviluppata per tutta la superficie del forno, sia per l'elevato rendimento come risulta dagli attestati di prova effettuati dalla IMQ. Silenziosi, molto luminosi e sempre funzionanti, i bruciatori Prismafood hanno un sistema di regolazione estremamente semplificato che li rende semplici da utilizzare evitando possibili errori. Funzionanti a gas metano o, a richiesta, GPL.

## I BRUCIATORI PRISMAFOOD PRISMAFOOD BURNERS

Prismafood offers advanced, intelligent and efficient systems, which not only allow to achieve excellent cooking results, but also a remarkable saving as for consumptions.

### ATMOSPHERIC GAS BURNERS

According to the diameter of the cooktop, three different models of burners, always managing to assure perfect heating of the wood ovens, can be installed. They are all atmospheric burners, and work owing to the natural stack effect, produced by the chimney and do not require any

connection to the electrical mains. They offer excellent results both in terms of cooking uniformity, developed on the entire surface of the oven and of high yield, as resulting from the test certificates, carried out by IMQ (Italian leading body for certification of products, quality systems and plants). They are noiseless, very bright and always functioning, Prismafood burners have an extremely simplified adjustment system, which makes them easy to use, thus avoiding possible errors. They run with methane gas or, upon request, with LPG.



### BRUCIATORI | BURNERS

P1 PLUS	da 85 a 120 from 85 to 120
P2	da 120 a 150 from 120 to 150
P3	da 150 from 150



**P1PLUS**  
Per forni con piano cottura da 85 a 120 cm.  
A funzionamento manuale, fiamma potenziata.

For ovens with cooktop from 85 to 120 cm.  
Manual operation mode, enhanced flame.



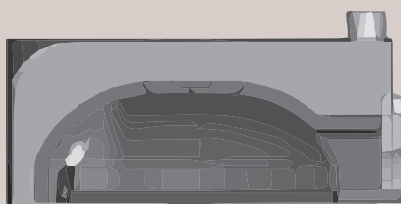
**P2**  
Per forni con piano cottura da 120 a 150 cm.  
A funzionamento manuale, a due fiamme.

For ovens with cooktop from 120 to 150 cm.  
Manual operation mode, two flames.

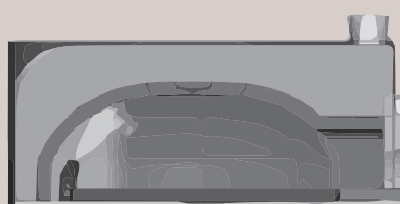


**P3**  
Per forni con piano cottura maggiore di 150 cm.  
Con controllo elettronico, a due fiamme.

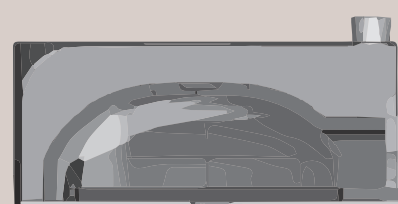
For ovens with cooktop greater than 150 cm.  
With electronic control, two flames.



**Fiamma di mantenimento**  
Maintenance flame



**Fiamma di cottura**  
Cooking flame

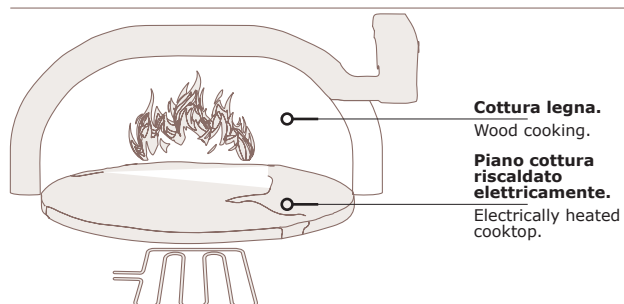
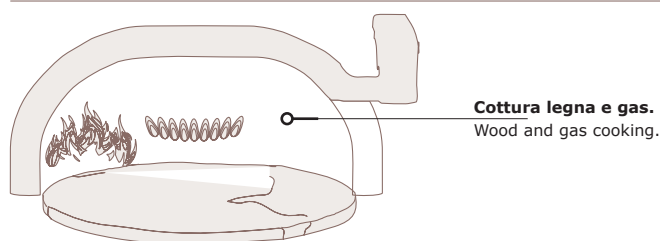
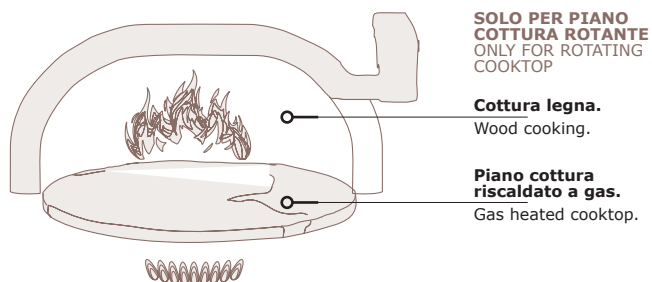
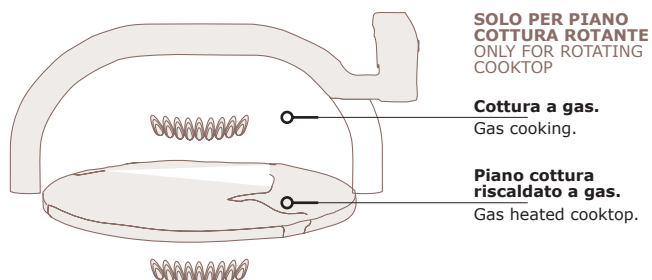


**Fiamma massima**  
Maximum flame

I forni Prismafood offrono tutti i vantaggi di una cottura a sistema combinato. Il riscaldamento della piastra indipendente, a gas o elettrico, unito alla cottura a legna, a gas o a legna-gas, consente una preparazione sempre perfetta, qualsiasi sia la dimensione del piano e l'esperienza dell'operatore. L'impiego degli speciali bruciatori Prismafood insieme alla qualità dei materiali refrattari garantiscono una funzionalità costante e sicura.

## FORNI COMBINATI COMBINED OVENS

Prismafood ovens offer all the benefits of a combined cooking system. The heating of the independent, gas or electric, plate, together with wood, gas or wood-gas cooking, always allows a perfect cooking, regardless of the size of the surface and of the experience of the operator. The use of special burners Prismafood together with the quality of the refractory material assure a constant and safe functionality.



Utilizzare i forni professionali Prismafood è semplice. Il quadro comandi è intuitivo e non richiede alcuna formazione. Ogni prodotto è fornito completo di manuale di istruzioni per il corretto funzionamento. Molte sono le funzioni integrate che consentono un monitoraggio e una programmazione semplificate delle temperature, della rotazione del piano cottura e di ogni altra funzione utile per una preparazione della pizza a regola d'arte.

## IL QUADRO COMANDI CONTROL PANEL

Using Prismafood professional ovens is easy. The user-friendly control panel does not require any training. Each product is provided with an instruction manual for its correct functioning. There are many integrated functions, which allow simplified monitoring and programming of the temperatures, of the cooktop rotation and of any other useful function for preparing a properly done pizza.



**Quadro comandi per bruciatore a gas.**  
Control panel for gas burner.



**Quadro comandi per i forni con piano cottura rotante e piano cottura riscaldato tramite resistenza elettrica a infrarossi.**

Control panel for ovens with rotating cooktop, heated by infrared heating tube.



**Quadro comandi per i forni con piano cottura rotante con cottura a gas e piano cottura riscaldato a gas.**

Control panel for ovens with rotating cooktop, with gas cooking and cooktop, heated with gas.

I forni assemblabili Prismafood consentono un rapido montaggio sul posto, agevolando in questo modo la loro collocazione in ambienti con passaggi stretti. Forniti nella versione a quattro componenti o nella versione a componibilità totale, rappresentano la soluzione ideale per superare ogni vincolo legato al loro posizionamento, offrendo il massimo della qualità e robustezza.

- Piani cottura realizzati in materiale refrattario di elevata qualità.
- Spessore del piano cottura di 80 mm (Capri Lux) o di 60 mm (Capri Iso)

- Diametri disponibili: 85 - 100 - 115 - 145 - 165
- La curvatura della cupola monolitica garantisce la massima aerazione e combustione della legna
- Montaggio in meno di 3 ore con idonea attrezzatura per il sollevamento di prodotti pesanti
- Facilità di collocazione in ogni ambiente, possono attraversare ogni apertura a partire da 70 cm di spazio
- Predisposizione per l'installazione degli speciali bruciatori a gas Prismafood che garantiscono il massimo dell'efficienza

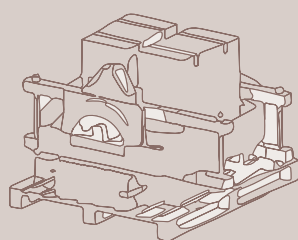
## I FORNI ASSEMBLABILI IN LOCO CAPRI CAPRI OVENS, WHICH CAN BE ASSEMBLED ON SITE

Prismafood ovens, which can be assembled, allow a fast and on-site assembly, thus facilitating their positioning in environments with narrow spots. Provided in the four-component or total assembly version, they represent the perfect solution to overcome any restriction, linked to their positioning, offering the utmost of quality and stability.

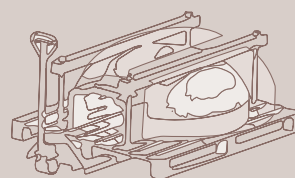
- Cooktops, implemented in high quality refractory material.
- Cooktop width of 80 mm (Capri Lux) or 60 mm (Capri Iso)

- Available diameters: 85 - 100 - 115 - 145 - 165
- The curving of the one-piece dome assures the maximum ventilation and wood combustion
- Assembly in less than 3 hours with suitable equipment for the uplift of heavy products
- Easy to place in any environment, they can pass through any opening starting from 70 cm of space
- It allows to install the special Prismafood gas burners, assuring the utmost efficiency

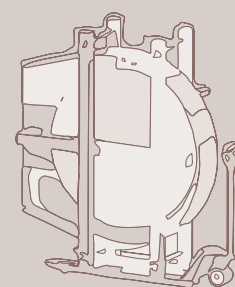
### ASSEMBLAGGIO IN LOCO ESEMPIO CAPRI LUX ON-SITE ASSEMBLY EXAMPLE CAPRI LUX

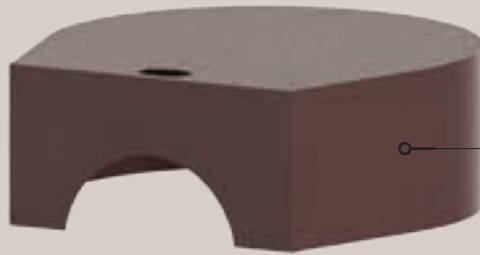


**Spedizione in 2 pallets**  
Shipment on 2 pallets



**Movimentazione**  
Handling





**Rivestimento metallico di colore rame bugnato.**

Ashlar copper coloured metal coating.



**CARATTERISTICHE  
TECNICHE**  
TECHNICAL FEATURES

**Isolamento superiore in fibra di ceramica.**

Upper insulation in ceramic glass.

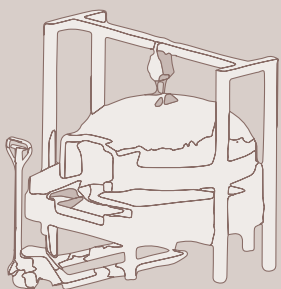


**In base al modello la cupola può essere monolitica o fornita a spicchi. La sua curvatura ha una sfericità che garantisce la massima aerazione e combustione della legna.**

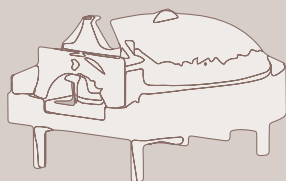
According to the model, the dome can be one-piece or provided in segments. Its curving has a spherical feature, which assures the utmost ventilation and combustion of the wood.

**Piani di cottura monoblocco con spessore di 80 mm per il modello CAPRI LUX, per il modello CAPRI ISO, monoblocco o a spicchi in base alle dimensioni.**

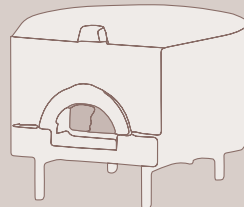
One-piece cooktop with width 80 mm for the CAPRI LUX model, for the CAPRI ISO model, one-piece or in segments, according to the sizes.



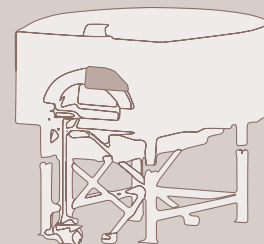
**Utilizzo di carrucola**  
Using the pulley



**Inserire bocca ad arco**  
Insert the arch inlet



**Completare con isolamenti e coperture**  
Complete with insulation and covering



**Agganciare le gambe**  
Hook the legs

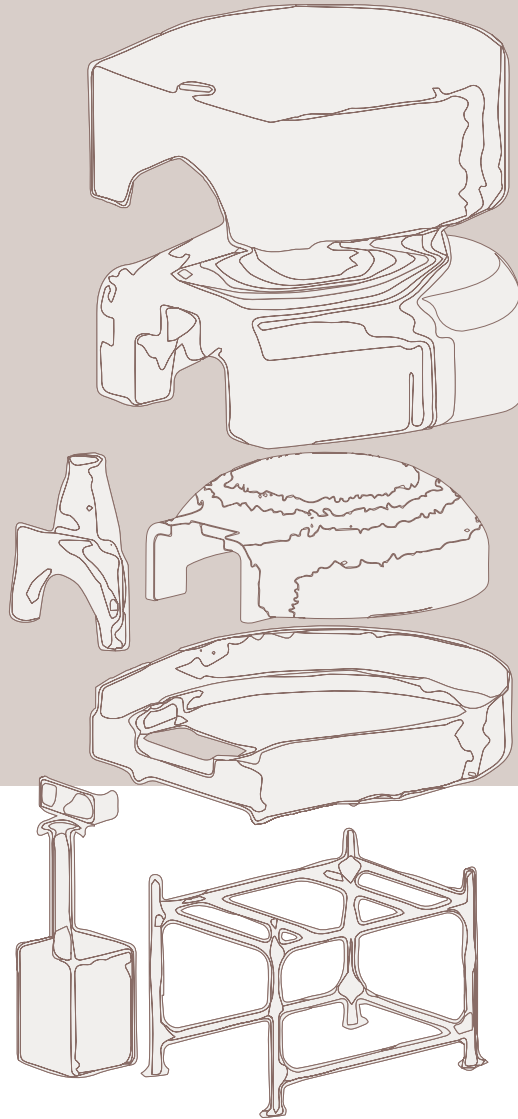
# CAPRI LUX

È l'evoluzione dei modelli CAPRI ISO. Il piano cottura è monoblocco con uno spessore di 80 mm. La cupola è monolitica. Maggiore stabilità termica grazie all'applicazione degli isolanti anche nella vasca metallica. Aumenta la comodità d'uso grazie alla maggiore profondità del davanzale. Struttura ulteriormente irrobustita. Disponibile in quattro versioni, con larghezza di 135, 150, 180 e 200 cm per la cottura simultanea di 5, 6, 9 o 12 pizze. Fornito in kit di montaggio, può essere inserito in qualsiasi ambiente.

- Piano cottura monoblocco con spessore di 80 mm
- Vasca metallica con isolanti
- Può essere inserito in qualsiasi ambiente

It's the evolution of the CAPRI ISO models. The cooktop is made up of one piece with a width of 80 mm. The dome is one-piece. Greater thermal stability, owing to the application of insulators in the metallic vat. The greater depth of the sill increases the comfort in use. A structure, made even more solid. Available in four versions, with width 135, 150, 180 and 200 cm for the simultaneous cooking of 5, 6, 9 or 12 pizzas. Provided with an assembly kit, it can be assembled in any environment.

- One-piece cooktop 80 mm wide 80 mm
- Metallic vat with insulators
- It can be assembled in any environment



## PIANO COTTURA FISSO - COTTURA A LEGNA FIXED COOKTOP - WOOD COOKING

Dimensioni   Sizes	
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>135 x 150 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>100 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>legna 5 pizze - gas 7 pizze</b> wood 5 pizzas - gas 7 pizzas
<b>Accessorio bruciatore P1 PLUS</b> Burner accessory P1 PLUS	
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>150 x 165 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>115 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>legna 6 pizze - gas 9 pizze</b> wood 6 pizzas - gas 9 pizzas
<b>Accessorio bruciatore P1 PLUS</b> Burner accessory P1 PLUS	
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>180 x 190 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>145 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>legna 9 pizze - gas 12 pizze</b> wood 9 pizzas - gas 12 pizzas
<b>Accessorio bruciatore P2</b> Burner accessory P2	
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>200 x 220 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>165 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>legna 12 pizze - gas 16 pizze</b> wood 12 pizzas - gas 16 pizzas
<b>Accessorio bruciatore P3</b> Burner accessory P3	



**ACCESSORIO DI SERIE**  
Porta in metallo con termometro.  
STANDARD EQUIPMENT  
Metal door including thermometer.



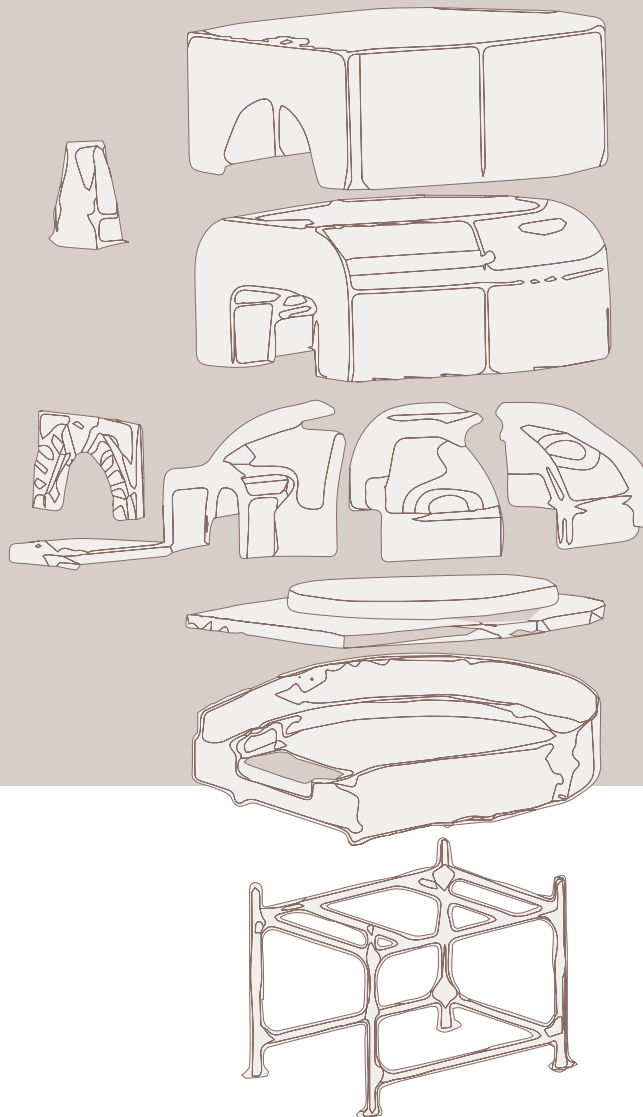
**OPTIONAL Mensola**  
OPTIONAL Shelf



# CAPRI ISO

Performance e costanza nel mantenimento della temperatura sono garantiti dall'aggiunta dei pannelli di isolamento in fibra ceramica inferiore e superiore. Il supporto e la vasca metallica sono ulteriormente irrobustiti. CAPRI ISO aggiunge la copertura laterale e superiore realizzata in pannelli metallici zincati o di colore nero antracite. Disponibile in cinque versioni, con larghezza di 115, 135, 150, 180 e 200 cm per la cottura simultanea di 3, 5, 6, 9 o 12 pizze se a legna o di 4, 7, 9, 12 o 15 pizze se a gas. Fornito in kit di montaggio, può essere inserito in qualsiasi ambiente.

- Pannelli di isolamento superiore e inferiore
- Il piano cottura è monoblocco o a spicchi in base al diametro
- Può essere inserito in qualsiasi ambiente



Performance and constancy in keeping the temperature are assured by adding the upper and lower ceramic fibre insulation panels. The support and the metallic vat are made even more solid. CAPRI ISO is provided is a side and upper covering, made up of zinc or black charcoal coloured metallic panels. Available in five versions, with width 115, 135, 150, 180 and 200 cm for the simultaneous cooking of 3, 5, 6, 9 or 12 pizzas if with wood or 4, 7, 9, 12 or 15 pizzas, if with gas. It is provided with an assembly kit and can be assembled in any environment.

- Upper and lower insulating panels
- One-piece cooktop or provided in segments, according to the diameter
- It can be assembled in any environment

## PIANO COTTURA FISSO - COTTURA A LEGNA FIXED COOKTOP - WOOD COOKING

Dimensioni   Sizes	
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>115 x 122 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>85 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>legna 3 pizze - gas 4 pizze</b> wood 3 pizzas - gas 4 pizzas
<b>Accessorio bruciatore P1 PLUS</b> Burner accessory P1 PLUS	
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>135 x 150 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>100 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>legna 5 pizze - gas 7 pizze</b> wood 5 pizzas - gas 7 pizzas
<b>Accessorio bruciatore P1 PLUS</b> Burner accessory P1 PLUS	
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>150 x 165 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>115 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>legna 6 pizze - gas 9 pizze</b> wood 6 pizzas - gas 9 pizzas
<b>Accessorio bruciatore P1 PLUS</b> Burner accessory P1 PLUS	
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>180 x 195 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>145 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>legna 9 pizze - gas 12 pizze</b> wood 9 pizzas - gas 12 pizzas
<b>Accessorio bruciatore P2</b> Burner accessory P2	
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>200 x 220 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>165 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>legna 12 pizze - gas 16 pizze</b> wood 12 pizzas - gas 16 pizzas
<b>Accessorio bruciatore P3</b> Burner accessory P3	



**ACCESSORIO DI SERIE**  
Porta in metallo con termometro.  
STANDARD EQUIPMENT  
Metal door including thermometer.



**OPTIONAL Mensola**  
OPTIONAL Shelf

**Sinonimo di eccezionale robustezza e di garanzia illimitata, i forni premontati Prismafood sono forniti in varie misure e versioni che soddisfano ogni esigenza del cliente.**

**Nella versione standard, a cupola e a mosaico, i forni a legna Prismafood rappresentano la soluzione ideale per un rapido montaggio e una cottura a regola d'arte.**

**I modelli proposti possono essere forniti con piano cottura fisso o rotante.**

- **Piano cottura monoblocco realizzato in materiale refrattario**
- **Spessore del piano cottura di 80 mm**
- **Diametri disponibili: 85 - 100 - 115 - 145 - 165**
- **Montaggio in meno di 2 ore con idonea attrezzatura per il sollevamento di prodotti pesanti**
- **Facilità di trasporto, i forni sono consegnati in un unico bancale**
- **Predisposizione per l'installazione degli speciali bruciatori a gas Prismafood che garantiscono il massimo dell'efficienza**

## I FORNI PREMONTATI ISCHIA ALREADY BUILT OVENS ISCHIA

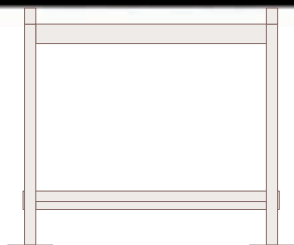
Synonymous of extraordinary solidity, Prismafood preassembled ovens are provided in various sized and versions, meeting all of clients' needs.

In the standard version, with dome and segments, Prismafood wood ovens represent the perfect solution for a quick assembly and a well done cooking.

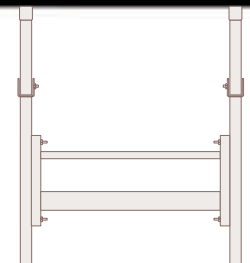
The suggested models can be provided with a fixed or a rotating cooktop.

- **One-piece cooktop, implemented in refractory material**
- **Cooktop width 80 mm**
- **Diameters available: 85 - 100 - 115 - 145 - 165**
- **Assembly in less than 2 hours with suitable equipment for the uplift of heavy products**
- **East to handle, the ovens are delivered on one unique pallet**
- **Set up for the installation of the special Prismafood gas burners, assuring the utmost efficiency**

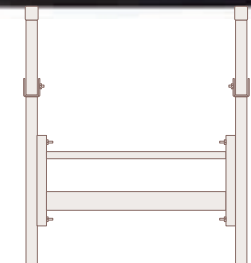
Ischia



Ischia Cupola



Ischia Mosaico



## CARATTERISTICHE TECNICHE

### TECHNICAL FEATURES

**Il corpo principale può essere rivestito in pietra, decorato a mosaico o rivestito con pareti in ferro nero.**

The main structure can be coated with stone, decorated with mosaic or coated with black iron walls.

**Per tutte le versioni il piano cottura può essere fisso o rotante.**

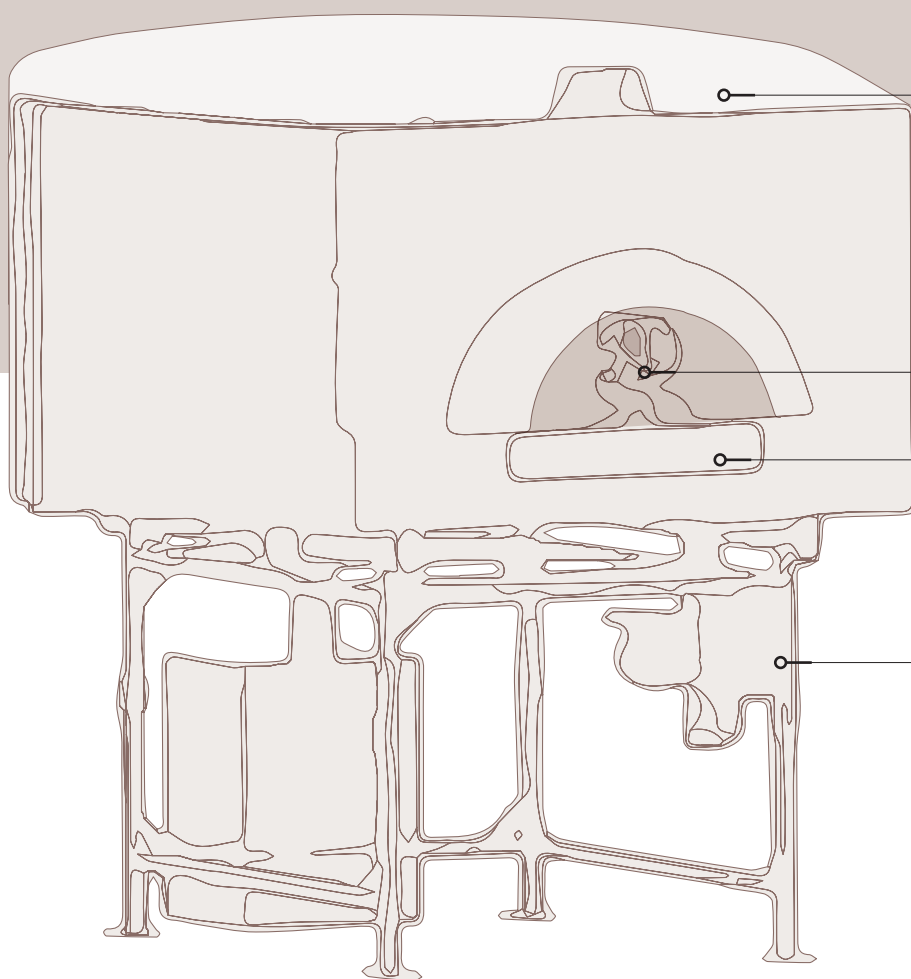
For all the versions, the cooktop can be fixed or rotating.

**Piano cottura monoblocco dello spessore di 80 mm.**

One-piece cooktop width 80 mm.

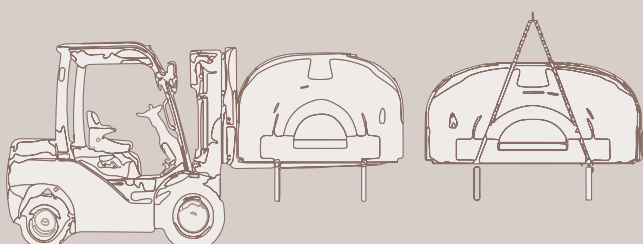
**Tutti i modelli sono forniti completi di cavalletto per un'installazione rapida e sicura.**

All the models are provided with a stand for a quick and safe installation.

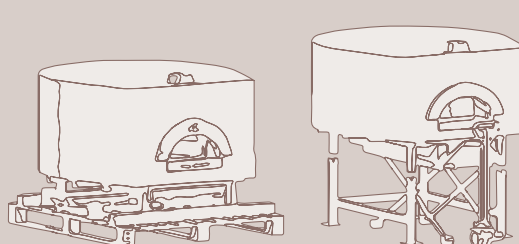


## MOVIMENTAZIONE FORNI PREMONTATI

### HANDLING PREASSEMBLED OVENS



**Movimentazione**  
Handling



**Aggianciare il cavalletto di sostegno**  
Hook the support stand

# ISCHIA

ISCHIA è un forno a elevatissime prestazioni che garantisce la migliore cottura grazie all'impiego di materiali di primissima scelta, alla cupola e al piano cottura monoblocco, quest'ultimo con spessore di 80 mm.

ISCHIA offre la possibilità di una configurazione rispondente a ogni esigenza in termini di capacità e di sistema di cottura. Il forno è disponibile in cinque versioni, con larghezza di 115, 135, 150, 180 e 200 cm per la cottura simultanea di 3, 5, 6, 9 o 12 pizze.

Il piano cottura può essere fisso o rotante con sistema di cottura a legna, a gas o combinato.

- Piano cottura monoblocco con spessore di 80 mm
- Disponibile in 15 possibili configurazioni
- Massima produttività e cottura semplificata nella configurazione con piano cottura rotante

ISCHIA is a very high performing oven, assuring the best cooking, owing to the use of first choice materials, to the dome and the one-piece cooktop, the latter having a width of 80 mm. ISCHIA offers the possibility to set up the oven in order to meet any requirement, in terms of capacity and cooking system.

The oven is available in five versions, with width 115, 135, 150, 180 and 200 cm for the simultaneous cooking of 3, 5, 6, 9 or 12 pizzas.

The cooktop can be fixed or rotating with a wood, gas or combined cooking system.

- One-piece cooktop with width 80 mm
- Available in 15 possible configurations
- Maximum yield and simplified cooking in the configuration with rotating cooktop



## PIANO COTTURA FISSO FIXED COOKTOP

### COTTURA A LEGNA | WOOD COOKING

Dimensioni   Sizes	
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>115 x 122 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>85 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>legna 3 pizze - gas 4 pizze</b> wood 3 pizzas - gas 4 pizzas
<b>Accessorio bruciatore P1 PLUS</b> Burner accessory P1 PLUS	
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>135 x 150 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>100 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>legna 5 pizze - gas 7 pizze</b> wood 5 pizzas - gas 7 pizzas
<b>Accessorio bruciatore P1 PLUS</b> Burner accessory P1 PLUS	
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>150 x 165 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>115 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>legna 6 pizze - gas 9 pizze</b> wood 6 pizzas - gas 9 pizzas
<b>Accessorio bruciatore P1 PLUS</b> Burner accessory P1 PLUS	
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>180 x 195 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>145 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>legna 9 pizze - gas 12 pizze</b> wood 9 pizzas - gas 12 pizzas
<b>Accessorio bruciatore P2</b> Burner accessory P2	
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>200 x 220 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>165 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>legna 12 pizze - gas 16 pizze</b> wood 12 pizzas - gas 16 pizzas
<b>Accessorio bruciatore P3</b> Burner accessory P3	

#### COTTURA A LEGNA E RESISTENZA ELETTRICA WOOD COOKING, ELECTRICALLY HEATED COOKTOP

Piano cottura/Pizze Cooktop / Pizzas
<b>100 cm / 6 Ø30</b>
<b>115 cm / 8 Ø30</b>
<b>145 cm / 9 Ø30</b>
<b>165 cm / 12 Ø30</b>



## PIANO COTTURA ROTANTE ROTATING COOKTOP

**COTTURA A LEGNA**  
Piano cottura riscaldato elettricamente  
**WOOD COOKING**  
Electrically heated cooktop

	Dimensioni   Sizes
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>150 x 165 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>90 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>5 pizze da Ø30 cm</b>
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>180 x 195 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>115 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>9 pizze da Ø30 cm</b>
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>200 x 220 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>135 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>13 pizze Ø30 cm</b>
<b>Accessorio resistenza elettrica per piano cottura</b> Electric resistance accessory for cooktop	

**COTTURA A GAS**  
Piano cottura riscaldato a gas  
**GAS COOKING**  
Gas heated cooktop

	Dimensioni   Sizes
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>150 x 165 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>97 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>7 pizze da Ø30 cm</b>
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>180 x 195 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>130 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>11 pizze da Ø30 cm</b>
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>200 x 220 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>144 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>16 pizze Ø30 cm</b>
<b>Accessorio bruciatore a gas per piano cottura</b> Gas burner accessory for cooktop	

**COTTURA COMBINATA A LEGNA E GAS**  
Piano cottura riscaldato a gas  
**COMBINED WOOD AND GAS COOKING**  
Gas heated cooktop

	Dimensioni   Sizes
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>150 x 165 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>90 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>5 pizze da Ø30 cm</b>
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>180 x 195 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>115 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>9 pizze da Ø30 cm</b>
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>200 x 220 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>135 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>13 pizze Ø30 cm</b>
<b>Accessorio bruciatore a gas per piano cottura</b> Gas burner accessory for cooktop	



**ACCESSORIO DI SERIE**  
Porta in metallo con termometro.  
STANDARD EQUIPMENT  
Metal door including thermometer.



**OPTIONAL Mensola**  
OPTIONAL Shelf

# ISCHIA CUPOLA

I forni ISCHIA CUPOLA e ISCHIA MOSAICO offrono le medesime caratteristiche del modello ISCHIA aggiungendo la possibilità di un rivestimento esterno decorato e personalizzabile. Il rivestimento può essere in pietra, oppure a mosaico.

The ISCHIA CUPOLA and ISCHIA MOSAICO ovens offer the same features of the ISCHIA model, adding the possibility to have an external decorated and customizable coating. The coating can be in stone or mosaic.



## PIANO COTTURA FISSO FIXED COOKTOP

### COTTURA A LEGNA | WOOD COOKING

	Dimensioni   Sizes
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>115 x 122 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>85 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>legna 3 pizze - gas 4 pizze</b> wood 3 pizzas - gas 4 pizzas
<b>Accessorio bruciatore P1 PLUS</b> Burner accessory P1 PLUS	
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>135 x 150 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>100 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>legna 5 pizze - gas 7 pizze</b> wood 5 pizzas - gas 7 pizzas
<b>Accessorio bruciatore P1 PLUS</b> Burner accessory P1 PLUS	
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>150 x 165 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>115 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>legna 6 pizze - gas 9 pizze</b> wood 6 pizzas - gas 9 pizzas
<b>Accessorio bruciatore P1 PLUS</b> Burner accessory P1 PLUS	
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>180 x 195 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>145 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>legna 9 pizze - gas 12 pizze</b> wood 9 pizzas - gas 12 pizzas
<b>Accessorio bruciatore P2</b> Burner accessory P2	
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>200 x 220 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>165 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>legna 12 pizze - gas 16 pizze</b> wood 12 pizzas - gas 16 pizzas
<b>Accessorio bruciatore P3</b> Burner accessory P3	

## PIANO COTTURA ROTANTE ROTATING COOKTOP

### COTTURA A LEGNA

#### Piano cottura riscaldato elettricamente

### WOOD COOKING

#### Electrically heated cooktop

	Dimensioni   Sizes
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>150 x 165 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>90 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>5 pizze da Ø30 cm</b>
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>180 x 195 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>115 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>9 pizze da Ø30 cm</b>
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>200 x 220 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>135 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>13 pizze Ø30 cm</b>
<b>Accessorio resistenza elettrica per piano cottura</b> Electric resistance accessory for cooktop	



### COTTURA A GAS

#### Piano cottura riscaldato a gas

### GAS COOKING

#### Gas heated cooktop

	Dimensioni   Sizes
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>150 x 165 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>97 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>7 pizze da Ø30 cm</b>
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>180 x 195 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>130 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>11 pizze da Ø30 cm</b>
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>200 x 220 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>144 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>16 pizze Ø30 cm</b>
<b>Accessorio bruciatore a gas per piano cottura</b> Gas burner accessory for cooktop	



### COTTURA COMBINATA A LEGNA E GAS

#### Piano cottura riscaldato a gas

### COMBINED WOOD AND GAS COOKING

#### Gas heated cooktop

	Dimensioni   Sizes
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>150 x 165 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>90 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>5 pizze da Ø30 cm</b>
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>180 x 195 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>115 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>9 pizze da Ø30 cm</b>
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>200 x 220 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>135 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>13 pizze Ø30 cm</b>
<b>Accessorio bruciatore a gas per piano cottura</b> Gas burner accessory for cooktop	

#### VARIANTI DI COLORE COLOUR OPTIONS



**ACCESSORIO DI SERIE**  
Porta in metallo con termometro.  
STANDARD EQUIPMENT  
Metal door including thermometer.



**OPTIONAL Mensola**  
OPTIONAL Shelf

# ISCHIA MOSAICO

I forni ISCHIA CUPOLA e ISCHIA MOSAICO offrono le medesime caratteristiche del modello ISCHIA aggiungendo la possibilità di un rivestimento esterno decorato e personalizzabile. Il rivestimento può essere in pietra, oppure a mosaico.

ISCHIA CUPOLA and ISCHIA MOSAICO ovens offer the same features of the ISCHIA model, adding the possibility to have an external decorated and customizable coating. The coating can be in stone or mosaic.



## PIANO COTTURA FISSO FIXED COOKTOP

### COTTURA A LEGNA | WOOD COOKING

	Dimensioni   Sizes
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>115 x 122 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>85 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>legna 3 pizze - gas 4 pizze</b> wood 3 pizzas - gas 4 pizzas
<b>Accessorio bruciatore P1 PLUS</b> Burner accessory P1 PLUS	
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>135 x 150 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>100 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>legna 5 pizze - gas 7 pizze</b> wood 5 pizzas - gas 7 pizzas
<b>Accessorio bruciatore P1 PLUS</b> Burner accessory P1 PLUS	
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>150 x 165 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>115 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>legna 6 pizze - gas 9 pizze</b> wood 6 pizzas - gas 9 pizzas
<b>Accessorio bruciatore P1 PLUS</b> Burner accessory P1 PLUS	
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>180 x 195 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>145 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>legna 9 pizze - gas 12 pizze</b> wood 9 pizzas - gas 12 pizzas
<b>Accessorio bruciatore P2</b> Burner accessory P2	
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>200 x 220 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>165 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>legna 12 pizze - gas 16 pizze</b> wood 12 pizzas - gas 16 pizzas
<b>Accessorio bruciatore P3</b> Burner accessory P3	



## PIANO COTTURA ROTANTE ROTATING COOKTOP

### COTTURA A LEGNA

#### Piano cottura riscaldato elettricamente

### WOOD COOKING

#### Electrically heated cooktop

	Dimensioni   Sizes
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>150 x 165 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>90 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>5 pizze da Ø30 cm</b>
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>180 x 195 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>115 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>9 pizze da Ø30 cm</b>
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>200 x 220 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>135 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>13 pizze Ø30 cm</b>
<b>Accessorio resistenza elettrica per piano cottura</b> Electric resistance accessory for cooktop	



### COTTURA A GAS

#### Piano cottura riscaldato a gas

### GAS COOKING

#### Gas heated cooktop

	Dimensioni   Sizes
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>150 x 165 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>97 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>7 pizze da Ø30 cm</b>
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>180 x 195 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>130 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>11 pizze da Ø30 cm</b>
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>200 x 220 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>144 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>16 pizze Ø30 cm</b>
<b>Accessorio bruciatore a gas per piano cottura</b> Gas burner accessory for cooktop	



### COTTURA COMBINATA A LEGNA E GAS

#### Piano cottura riscaldato a gas

### COMBINED WOOD AND GAS COOKING

#### Gas heated cooktop

	Dimensioni   Sizes
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>150 x 165 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>90 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>5 pizze da Ø30 cm</b>
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>180 x 195 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>115 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>9 pizze da Ø30 cm</b>
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes	<b>200 x 220 cm</b>
<b>Piano cottura</b> Cooktop	<b>135 cm</b>
<b>Capacità</b> Capacity	<b>13 pizze Ø30 cm</b>
<b>Accessorio bruciatore a gas per piano cottura</b> Gas burner accessory for cooktop	

#### VARIANTI DI COLORE COLOUR OPTIONS



**ACCESSORIO DI SERIE**  
Porta in metallo con termometro.  
STANDARD EQUIPMENT  
Metal door including thermometer.



**OPTIONAL Mensola**  
OPTIONAL Shelf

Il depuratore d'aria Prismafood offre un sistema di doppio lavaggio in grado di eliminare particolato carbonioso (soot) e impurità di vario genere causate dai fumi di combustione dei forni a legna.

Dal depuratore esce aria satura di vapore, ad una temperatura di circa 50 gradi, priva di particolato carbonioso e impurità sospese.

Gli odori vengono abbattuti del 60-70%.

L'installazione richiede una semplice canna fumaria in acciaio inox 316.

L'acqua può essere facilmente smaltita nella rete fognaria.

#### PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

Dalla fonte di combustione il fumo viene fatto passare attraverso tubazioni che ne rallentano la velocità per effetto dell'allargamento della sezione. L'acqua nebulizzata presente all'interno dell'impianto ingloba le impurità e le abbatte verso il basso. Un secondo fattore pulente è dato dalla tensione superficiale dell'acqua presente sul fondo che attrae le particelle più leggere. La posizione e la sagoma delle paratie interne sono studiate allo scopo di creare vortici che contribuiscono a intrappolare le particelle bagnate e a farle conglomerare tra loro.

## DEPURATORE D'ARIA AIR PURIFIER

Prismafood air purifier offers a double washing system, able to remove soot and different types of impurities, caused by the combustion smoke of the wood ovens.

The air purifier expels air full of steam at a temperature of about 50 degrees, with no soot and suspended impurity. Odours are cut down by 60-70%. Installation required a simple stainless steel 316 exhaust pipe.

The water can be easily disposed in the sewage system.

#### OPERATION PRINCIPLE

From the combustion source, the smoke passes through pipes, slowing down its speed due to the widening of the section.

The spray water inside the system incorporates the impurities and brings them downwards. Another cleaning factor is given by the surface tension of the water, present on the bottom, which attracts the lightest particles.

The position and the shape of the internal bulkheads are conceived so to create some whirlpools,

which contribute in trapping the wet particles and having them cluster together.

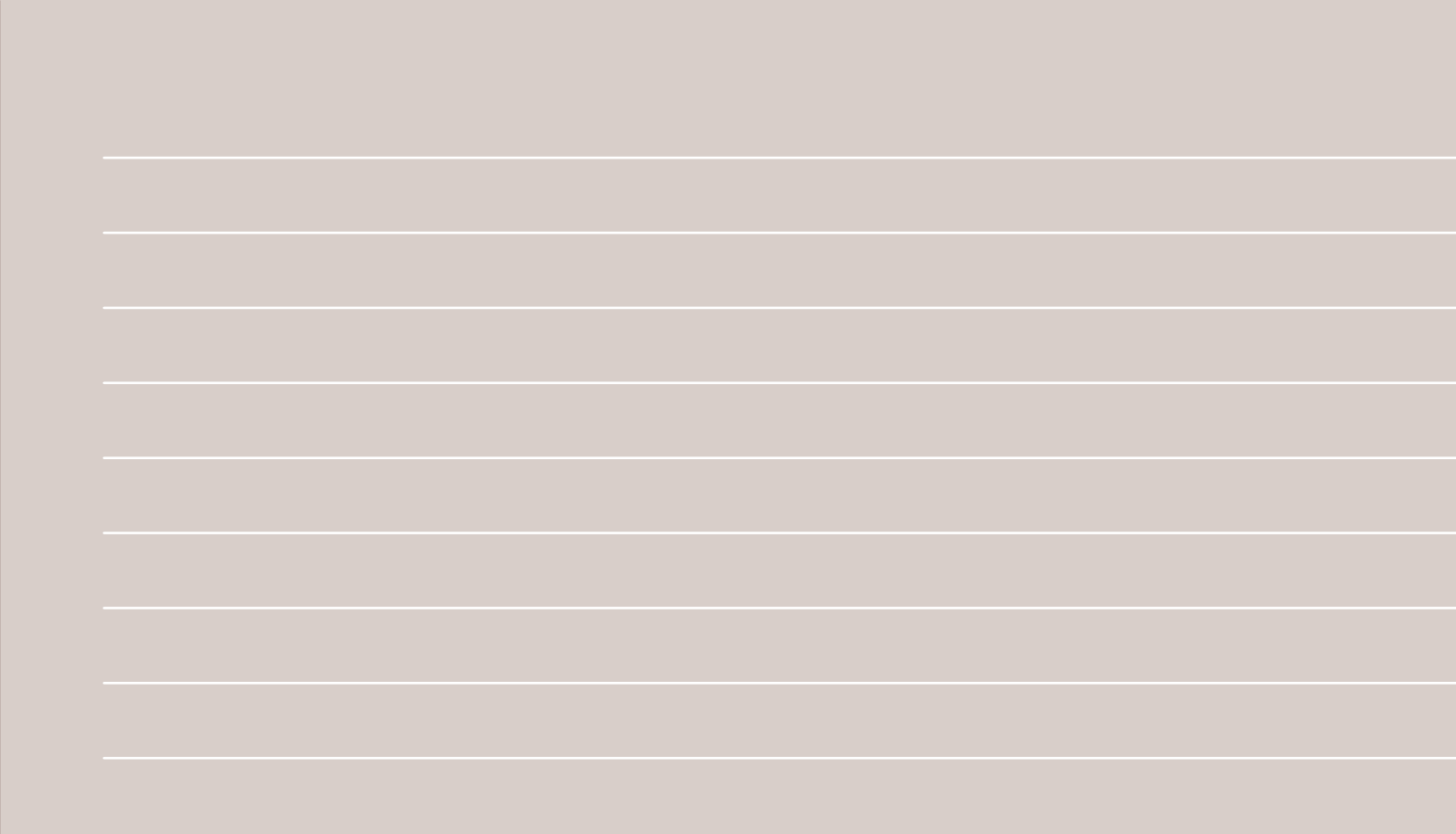


DEPURATORE D'ARIA | AIR PURIFIER

#### Caratteristiche Tecniche | Technical features

<b>Abbattitore di fuliggine e impurità sospese</b> Soot and suspended impurity fighter		<b>mini 300</b>
<b>Potenza pompa</b> Pump power	<b>kw</b>	<b>0,55</b>
<b>Inverter mono trifase Toshiba</b> Single- three-phase Toshiba inverter	<b>kw</b>	<b>1,5</b>
<b>Peso</b> Weight	<b>kg</b>	<b>60 vuoto</b> 60 empty
<b>Funzionamento acqua a ricircolo</b> Water circulating functioning		
<b>Doppio lavaggio</b> Double washing		
<b>Autolavaggio galleggiante</b> Floating self-washing		
<b>Ingresso e uscita customizzati</b> Customized inlet and outlet		
<b>Ventola rl 280/2 1,1 kw siliconata e con flange, 2880 mc/h con 730 Pa</b> Fan rl 280/2 1,1 kw with silicon and with flanges, 2880 mc/h with 730 Pa		
<b>Conformità Ce-IMQ</b> Compliance Ce-IMQ		

ALTRI MODELLI SU RICHIESTA | OTHER MODELS BY REQUEST



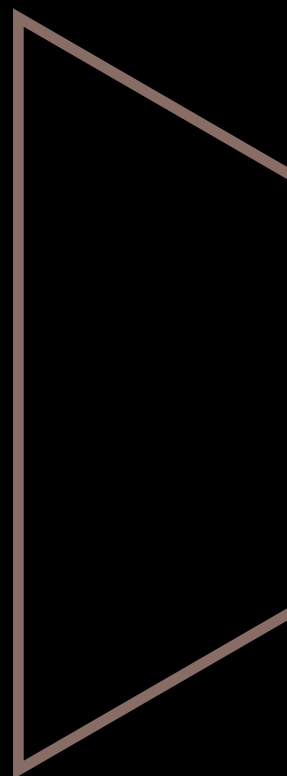
Handwriting practice lines on a brown background. The lines are white and spaced evenly, providing a guide for letter height and placement.

Handwriting practice lines on a white background. The lines are light gray and spaced evenly, providing a guide for letter height and placement.

**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



**THINK QUALITY!**