



TUNNEL CONVEYOR OVENS

Price list 2016



Linea forni TUNNEL C

TUNNEL C OVENS LINE | LINIE FÜR ÖFEN TUNNEL C | LIGNE FOURS TUNNEL C |
LINEA DE HORNOS TUNEL C | LINHA TUNNEL C - FORNOS DE TUNEL |
ЛИНИЯ ПЕЧЕЙ TUNNEL C |





Prismafood vanta una elevata esperienza nella produzione di macchine e accessori per la preparazione della pizza. L'azienda propone un assortimento completo e in costante sviluppo che risponde alle esigenze di una clientela professionale attenta alla funzionalità del prodotto e orientata alla massimizzazione del rapporto tra qualità e costi. Interamente prodotti in Italia, i forni tunnel della Prismafood sono espressione di un'elevata capacità progettuale e manifatturiera che garantisce un prodotto in grado di offrire i molti vantaggi di questo sistema di cottura.

Prismafood boasts a high experience in the manufacturing of equipment and accessories for the pizza preparation. The company offers a complete assortment and constant development that meets the needs of professional customers seeking functionality of the product and oriented to the maximisation of value for money. Entirely manufactured in Italy, the Prismafood conveyor ovens are an expression of a high design and manufacturing capacity that guarantees a product able to offer the best advantages of this cooking system.

Prismafood cuenta con una elevada experiencia en la producción de máquinas y accesorios para preparar pizzas. La empresa propone un surtido completo y en constante desarrollo que cumple con las exigencias de una clientela profesional atenta a las funcionalidades del producto y orientada a la maximización de la relación entre calidad y costes. Completamente producidos en Italia los hornos tunnel de Prismafood son expresión de una elevada capacidad de diseño y realización que garantiza un producto capaz de ofrecer muchas ventajas de este sistema de cocción.

Prismafood kann sich einer großen Erfahrung in der Produktion von Maschinen und Zubehör für die Zubereitung von Pizza rühmen. Das Unternehmen bietet ein komplettes Sortiment, das kontinuierlich weiterentwickelt wird und die Anforderungen einer professionellen Kundschaft erfüllt, die auf die Funktionalität des Produkts achtet und auf ein maximiertes Qualitäts-/Kosten-Verhältnis ausgerichtet ist. Die ganz in Italien hergestellten tunnel der Prismafood zeigen die hohe projektmäßige und verarbeitungstechnische Kenntnis, die ein Produkt gewährleistet, das die zahlreichen Vorteile dieses Backsystems bieten kann.

A Prismafood possui uma longa experiência no fabrico de máquinas e acessórios destinados à preparação de pizzas. A empresa dispõe de uma gama completa e inovadora, capaz de responder às necessidades dos profissionais que procuram produtos funcionais e a melhor relação preço/qualidade. Inteiramente fabricados em Itália, os fornos de túnel da Prismafood representam a elevada capacidade de concepção e de produção de um produto que oferece inúmeras vantagens neste sistema de cozedura.

Prismafood vante une grande expérience dans la production de machines et d'accessoires pour la préparation des pizzas. L'entreprise propose un assortiment complet et en constante croissance qui répond aux exigences d'une clientèle professionnelle attentive à la fonctionnalité du produit et orientée à la maximisation du rapport qualité / prix. Entièrement fabriqués en Italie, les fours tunnel de Prismafood sont l'expression d'une haute capacité de conception et de fabrication qui garantit un produit en mesure d'offrir de nombreux avantages pour ce système de cuisson.

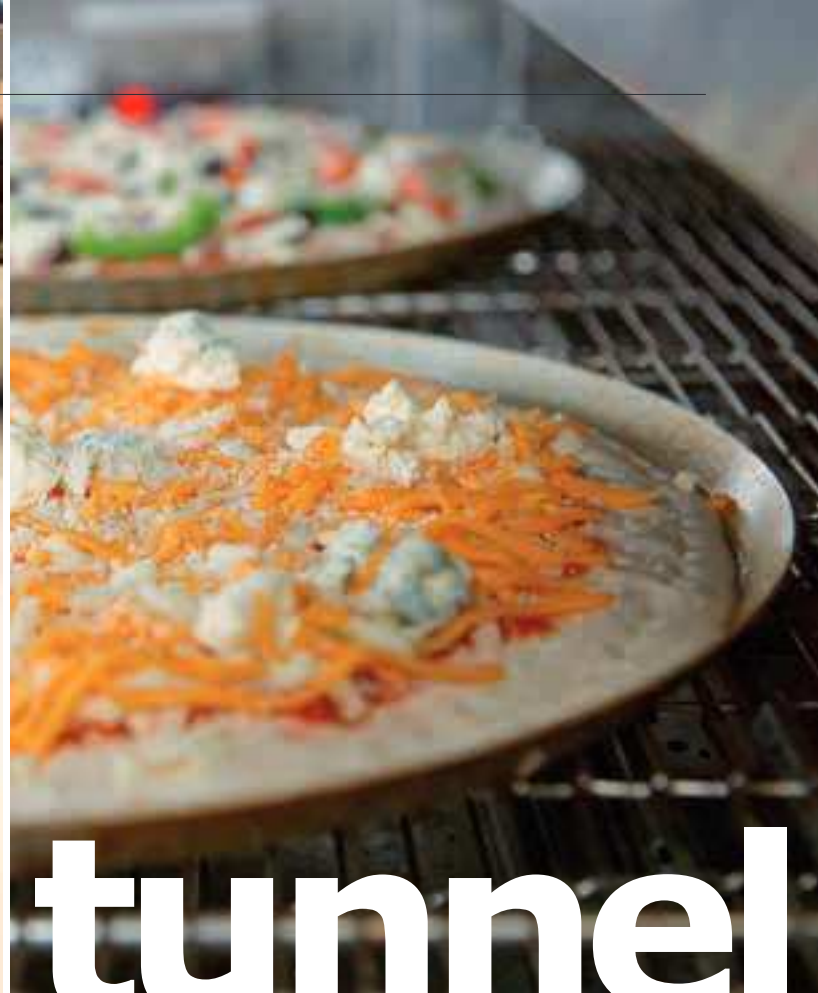
Компания Prismafood гордится богатым опытом, накопленным в сфере производства машин и аксессуаров для приготовления пиццы. Компания предлагает полный и непрерывно развивающийся ассортимент, который отвечает требованиям профессионального заказчика, внимательно относящегося к функциональности изделия и ориентированного на максимизацию соотношения между качеством и ценой. Полностью изготовленные в Италии, туннельные конвекционные печи компании Prismafood являются выражением высокого проектного и производственного качества и представляют собой изделие, обеспечивающее ряд преимуществ, связанных с данной системой готовки.



NASTRO TRASPORTATORE IN ACCIAIO INOX | Stainless steel conveyor belt |
Förderband aus Edelstahl | Bande transporteuse en acier inox |
Cinta transportadora de acero inoxidable | Tapete transportador em aço inoxidável |
Транспортер из нержавеющей стали



THINK QUALITY!



crea

CREATE | KREIERST | CRÉEZ | CREAS |
PREPARE | СОЗДАЕТЕ

tunnel

TUNNEL COOKS | TUNNEL BACKT | TUNNEL IL CUIT
ТУННЕЛЬНАЯ ПЕЧЬ ГОТОВИТ



MAGGIORE PRODUTTIVITÀ

Grazie al nastro trasportatore e alla cottura a convezione

INCREASED
PRODUCTIVITY
thanks to the
conveyor belt
and the convection
cooking

MAYOR
PRODUCTIVIDAD
gracias a la cinta
transportadora
y a la cocción
por convección

GRÖßERE
PRODUKTIVITÄT
Dank dem
Förderband und
dem Backen
mit Konvektion

AUMENTO DA
PRODUTIVIDADE
graças ao tapete
transportador e ao
modo de cozedura
por convecção

UNE PRODUCTION
MAJEURE
grâce à la bande
transporteuse
et à la cuisson
à convection

ВЫСОКАЯ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ
благодаря
транспортной и
конвекционной
готовке

NON RICHIEDE PERSONALE CON ESPERIENZA

Non serve controllare il forno durante il suo utilizzo e aprire e chiudere la porta per informare

DOES NOT NEED
EXPERIENCED
PERSONNEL
No need to check
the oven during
its use and open
and close the door
to bake

NO REQUIERE
PERSONAL CON
EXPERIENCIA
No hace falta
controlar el horno
durante su uso
y abrir y cerrar
la puerta para
enhornar

VERLANGT KEIN
ERFAHRENES
PERSONAL
Der Ofen muss während
seines Betriebs nicht
kontrolliert und die
Tür muss nicht zum
Einschieben geöffnet
und geschlossen werden

NÃO REQUER
PESSOAL
EXPERIENTE
Não é necessário
controlar o tempo
de cozedura nem
abrir e fechar a porta
para colocar/retirar
do forno

IL N'EXIGE
PAS DE PERSONNEL
EXPÉRIMENTÉ
Il n'est nécessaire
de contrôler le
four pendant son
utilisation ni d'ouvrir
ou fermer la porte
pour enfourner

НЕ НУЖДАЕТСЯ В
ОБСЛУЖИВАНИИ
ОПЫТНЫМ ПЕРСОНАЛОМ
Нет необходимости
контролировать печь во
время работы, открывать
и закрывать дверцу
для посадки в печь
продуктов



cuoce

TUNNEL COCINA | FORNO DE TÚNEL COZA |

servi

SERVE | SERVIERST | SERVEZ | SIRVES |
SIRVA | ОБСЛУЖИВАЕТЕ



NON SOLO PIZZA

È ottimale per cuocere numerose pietanze: pizza, pane, focacce, verdure, prodotti di gastronomia e molto altro

NOT ONLY PIZZA

It is excellent for cooking several dishes: pizzas, breads, flat loaves, vegetables, food products and much more

NICHT NUR PIZZA

Ausgezeichnet zum Backen zahlreicher Gerichte: Pizza, Brot, Focacce, Gemüse, Gastronomieerzeugnisse und vieles mehr

PIZZAS ET BIEN D'AUTRES CHOSSES ENCORE

Il est idéal pour cuire de nombreux plats : pizzas, pain, fougasses, légumes, produits gastronomiques et bien d'autres choses encore

NO SOLAMENTE PIZZA

Es óptimo para cocinar diferentes alimentos: pizza, pan, bollos de pan, verduras, productos de gastronomía y mucho más

PARA PIZZAS E OUTROS PRATOS

É ótimo para cozer muitos outros alimentos: pizzas, pães, bolos, legumes, produtos alimentares e muito mais

НЕ ТОЛЬКО ПИЦЦА

Прекрасно подходит для готовки разнообразных блюд: пиццы, хлеба, фокаччи, овощей, гастрономических блюд и многого другого

RISPARMIO ENERGETICO

Del 30% rispetto a un normale forno, grazie alla cottura a convezione e all'utilizzo di relé elettrostatici



ENERGY SAVING

30% compared to a standard oven, thanks to convection cooking and the use of electrostatic relays

ENERGIEEINSPARUNG

von 30% im Vergleich zu einem normalen Ofen, dank dem Backen mit Konvektion und dem Gebrauch von elektrostatischen Relais

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

de 30% par rapport à un four normal, grâce à la cuisson à convection et à l'utilisation de relais électrostatiques

AHORRO DE ENERGÍA

del 30% con respecto a un horno normal, gracias a la cocción por convección y al uso de relés electrostáticos

POUPANÇA DE ENERGIA

o modo de cozedura por convecção e a utilização de relés de protecção contra descargas electrostáticas reduz em 30% o consumo de energia

ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ

на 30% по сравнению с обычной печью благодаря конвекционной готовке и использованию электростатических реле





caratteristiche tecniche

TECHNICAL FEATURES | TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN |
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS |
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

PORTA PER ISPEZIONE COTTURA |

Door for inspection cooking |
Tür für die Kontrolle des Backvorgangs |
Porte pour le contrôle de la cuisson |
Puerta para inspección de la coción |
Porta para controlo da cozedura |
ДВЕРЦА ДЛЯ КОНТРОЛЯ ГОТОВКИ

NASTRO TRASPORTATORE IN ACCIAIO INOX |

Stainless steel conveyor belt | Förderband aus Edelstahl |
Bande transporteuse en acier inox |
Cinta transportadora de acero inoxidable |
Tapete transportador em aço inoxidável |
ТРАНСПОРТЕР ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

COSTRUITO INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX |

Completely manufactured in stainless steel |
Vollständig aus Edelstahl hergestellt |
Entièrement construit en acier inox |
Construído completamente en acero inoxidable |
Totalmente fabricado em aço inoxidável |
ПОЛНОСТЬЮ ИЗГОТОВЛЕНА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

BASAMENTO IN ACCIAIO INOX | Stainless steel base |

Untergestell aus Edelstahl | Base en acier inox |
Basamento de acero inoxidable | Base em aço inoxidável |
ОСНОВАНИЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

ACCESSO AGEVOLE PER UN'ACCURATA PULIZIA DELL'INTERNO | Easy access for a careful cleaning of the interior of the oven | Leichter Zugriff für eine gründliche Reinigung des Innenbereichs | Accès facile pour un nettoyage interne en profondeur | Fácil acceso para una cuidadosa limpieza del interior | Acesso fácil para limpeza do interior | УДОБНЫЙ ДОСТУП ДЛЯ ТЩАТЕЛЬНОЙ УБОРКИ ВНУТРИ



SUPERFICIE ESTERNA DEL FORNO NON SUPERIORE AI 40°C |

Oven external surface not over 40 °C |
 Ussenfläche des Ofens nicht heißer als 40°C |
 Surface externe du four inférieure à 40°C |
 Superficie externa del horno no superior a los 40°C |
 Temperatura da superfície exterior do forno não excede os 40°C |
 ТЕМПЕРАТУРА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТЬ ПЕЧИ НЕ ПРЕВЫШАЕТ 40°C

TEMPERATURA DI LAVORO IN TEMPI RIDOTTI |

Working temperature in reduced times |
 Betriebstemperatur in kürzeren Zeiten |
 Température de travail dans des temps réduits |
 Temperatura de funcionamiento en tiempo breve |
 Temperatura para optimização dos tempos de confeção |
 РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА В КОРОТКИЕ СРОКИ

PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE |

L'utilizzo del pannello di controllo è semplice e intuitivo; consente di programmare l'orario di accensione e spegnimento, la velocità del nastro e la temperatura del cielo e della platea

ELECTRICAL DIGITAL CONTROL PANEL |

Use of the control panel is simple and intuitive; it allows to set the on and off time, the belt speed and the temperature of the oven roof and bed

ELEKTRISCHE DIGITALE BEDIENTAFEL |

Einfache und intuitive Benutzung der Bedientafel, mit der die Uhrzeit für die Ein- und Ausschaltung, die Geschwindigkeit des Förderbands und die Temperatur von Decke und Boden programmiert werden können

PANNEAU DE CONTRÔLE NUMÉRIQUE ÉLECTRIQUE |

L'utilisation du panneau de contrôle est simple et intuitive ; il permet de programmer l'heure d'allumage et d'extinction, la vitesse de la bande transporteuse et la température de la voûte et de la sole.

PANEL DE CONTROL DIGITAL ELÉCTRICO |

El uso del panel de control es simple e intuitivo; permite programar el horario de encendido y apagado, la velocidad de la cinta y la temperatura del cielo y de la platea.

PAINEL DE CONTROLO DIGITAL ELÉCTRICO |

A utilização do painel de controlo é simples e intuitiva; permite programar a hora de acendimento/desligamento, a velocidade do tapete e a temperatura da parte inferior e superior

ЦИФРОВАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
 Панель управления проста в использовании, интуитивна; позволяет программировать расписание включения и выключения, скорость движения транспортера и температуру свода и дна





TUNNEL C/40



Temperatura d'esercizio Working temperature Arbeitstemperatur Temperature de travail Temperatura de ejercicio Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	320
Potenza Power Heizleistung Puissance Potencia Potência Мощность	KW	7,8
Potenza resistenza cielo Top heating element power Oben Heizelementeleistung Puissance resistance plafond Potencia resistencia techo Potência da resistência superior Мощность верхних ТЭНов	W	1.500x2
Potenza resistenza platea Bottom heating element power Unten Heizelementeleistung Puissance resistance sol Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior Мощность нижних ТЭНов	W	2.200x2
Dimensioni esterne External dim. Außenabmessungen Dim. extérieures Medidas externas Dimensões externas Внешние габ. размеры	cm	L 142,5 P 98,5 H 45,0
Dimensioni esterne con supporto External dim. with stand Außenabmessungen mit Untergestell Dim, Extérieures avec support Medidas externas con soporte Dimensões externas con base Внешние габариты с подставкой	cm	L 142,5 P 98,5 H 108,0
Dimensioni interne Internal dim. Innenabmessungen Dim. intérieures Medidas internas Dimensões internas Внутренние размеры	cm	L 40,0 P 54,0 H 10,0
Dimensioni supporto Base dimensions Verpackungsabmessungen Dim emballage Medidas del embalaje Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 60,0 P 86,5 H 63,0
Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Peso líquido Вес-нетто	kg	101,0

25	30
32	15
40	13

Valori puramente indicativi | Values indicative only



OPTIONAL

Supporto | Stand | Untergestell | Support |
Suporte | Bases para fornos | Подставка



Voltage speciali su richiesta | Special voltages available on request |
Sonderanschlussgen sind auf Anfrage verfügbar | Voltage spécial sur
demande | bajo pedido voltajes especiales | sob encomenda voltagens
especiais | специальное напряжение по индивидуальному запросу



TUNNEL C/50



em



25	90
32	30
40	26
45	12

Valori puramente indicativi | Values indicative only

Temperatura d'esercizio Working temperature Arbeitstemperatur Temperature de travail Temperatura de ejercicio Temperatura de funcionamiento Рабочая температура	°C	320
Potenza Power Heizleistung Puissance Potencia Potência Мощность	KW	14,2
Potenza resistenza cielo Top heating element power Oben Heizelementeleistung Puissance resistance plafond Potencia resistencia techo Potência da resistência superior Мощность верхних ТЭНов	W	2.800x2
Potenza resistenza platea Bottom heating element power Unten Heizelementeleistung Puissance resistance sol Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior Мощность нижних ТЭНов	W	4.100x2
Dimensioni esterne External dim. Außenabmessungen Dim. extérieures Medidas externas Dimensões externas Внешние габ. размеры	cm	L 186,0 P 121,0 H 50,0
Dimensioni esterne con supporto External dim. with stand Außenabmessungen mit Untergestell Dim, Extérieures avec support Medidas externas con soporte Dimensões externas con base Внешние габариты с подставкой	cm	L 186,0 P 121,0 H 103,0
Dimensioni interne Internal dim. Innenabmessungen Dim. intérieures Medidas internas Dimensões internas Внутренние размеры	cm	L 50,0 P 75,0 H 10,0
Dimensioni supporto Base dimensions Verpackungsabmessungen Dim emballage Medidas del embalaje Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 85,0 P 104,0 H 53,0
Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Peso líquido Вес-нетто	kg	255,0

Supporto incluso | Stand included | Untergestell| einschließlich
Supporte compris | Soporte incluido | Base incluído | Подставка включена





TUNNEL C/65

Temperatura d'esercizio Working temperature Arbeitstemperatur Temperature de travail Temperatura de ejercicio Temperatura de funcionamento Рабочая температура	°C	320
Potenza Power Heizleistung Puissance Potencia Potência Мощность	KW	17,4
Potenza resistenza cielo Top heating element power Oben Heizelementeleistung Puissance resistance plafond Potencia resistencia techo Potência da resistência superior Мощность верхних ТЭНов	W	3.600x2
Potenza resistenza platea Bottom heating element power Unten Heizelementeleistung Puissance resistance sol Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior Мощность нижних ТЭНов	W	5.400x2
Dimensioni esterne External dim. Außenabmessungen Dim. extérieures Medidas externas Dimensões externas Внешние габ. размеры	cm	L 207,0 P 132,0 H 56,0
Dimensioni esterne con supporto External dim. with stand Außenabmessungen mit Untergestell Dim. Extérieures avec support Medidas externas con soporte Dimensões externas con base Внешние габариты с подставкой	cm	L 207,0 P 132,0 H 109,0
Dimensioni interne Internal dim. Dim. intérieures Medidas internas Dimensões internas Внутренние размеры	cm	L 65,0 P 100,0 H 10,0
Dimensioni supporto Base dimensions Verpackungsabmessungen Dim emballage Medidas del embalaje Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 110,0 P 120,0 H 53,0
Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Peso líquido Вес-нетто	kg	284,0

Supporto incluso | Stand included | Untergestell einschließlich
Supporto compris | Soporte incluido | Base incluido | Подставка включена

25	165
32	75
40	39
45	24

Valori puramente indicativi | Values indicative only





TUNNEL C/80



em tunnel



25	180
32	105
40	52
45	36

Valori puramente indicativi | Values indicative only

Temperatura d'esercizio Working temperature Arbeitstemperatur Temperature de travail Temperatura de ejercicio Temperatura de funcionamiento Рабочая температура	°C	320
Potenza Power Heizleistung Puissance Potencia Potência Мощность	KW	24,4
Potenza resistenza cielo Top heating element power Oben Heizelementeleistung Puissance resistance plafond Potencia resistencia techo Potência da resistência superior Мощность верхних ТЭНов	W	6.000x2
Potenza resistenza platea Bottom heating element power Unten Heizelementeleistung Puissance resistance sol Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior Мощность нижних ТЭНов	W	6.000x2
Dimensioni esterne External dim. Außenabmessungen Dim. extérieures Medidas externas Dimensões externas Внешние габ. размеры	cm	L 225,0 P 156,0 H 60,0
Dimensioni esterne con supporto External dim. with stand Außenabmessungen mit Untergestell Dim. Extérieures avec support Medidas externas con soporte Dimensões externas con base Внешние габариты с подставкой	cm	L 225,0 P 156,0 H 113,0
Dimensioni interne Internal dim. Innenabmessungen Dim. intérieures Medidas internas Dimensões internas Внутренние размеры	cm	L 80,0 P 110,0 H 10,0
Dimensioni supporto Base dimensions Verpackungsabmessungen Dim emballage Medidas del embalaje Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 120,0 P 144,0 H 53,0
Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Peso líquido Вес-нетто	kg	411,0

Supporto incluso | Stand included | Untergestell einschließlich
Supporte compris | Soporte incluido | Base incluido | Подставка включена



componibilità

MODULARITY | KOMBINIERBAR | MODULARITÉ | COMPONENTES |
MODULARIDADE | КОНСТРУКЦИЯ





I FORNI C/40, C/50, C/65 E C/80 SONO SOVRAPPONIBILI

Questo consente di raddoppiare o triplicare la produttività o di realizzare contemporaneamente preparati alternativi senza ampliare la superficie destinata alla cottura.

THE C/40, C/50, C/65 AND C/80 OVENS ARE STACKABLE

This allows to double or triple productivity or to make simultaneously alternative dishes without expanding the area intended for cooking

DIE ÖFEN C/40, C/50, C/65 UND C/80 KÖNNEN ÜBEREINANDER GESTELLT WERDEN

Dadurch können die Produktivität verdoppelt bzw. verdreifacht oder gleichzeitig andere Zubereitungen realisiert werden, ohne die Backfläche vergrößern zu müssen

LES FOURS C/40, C/50, C/65 E C/80 SONT SUPERPOSABLES

Cela permet de doubler ou tripler la productivité ou de réaliser simultanément des préparations alternatives sans augmenter la surface destinée à la cuisson

LOS HORNOS C/40, C/50, C/65 Y C/80 PUEDEN SER SUPERPUESTOS

Esto permite doblar o triplicar la productividad o realizar a la vez preparados alternativos sin ampliar la superficie destinada a la cocción

OS FORNOS C/40, C/50, C/65 E C/80 PODEM SER SOBREPOSTOS,

o que permite duplicar ou triplicar a produção ou confeccionar outros alimentos ao mesmo tempo, sem aumentar a superfície destinada à cozedura

ПЕЧИ C/40, C/50, C/65 И C/80 НАКЛАДЫВАЮТСЯ ДРУГ НА ДРУГА

Это позволяет удвоить или утроить производительность или одновременно готовить разные блюда, не расширяя пространства, отведенного под готовку





accessori

ACCESSORIES | ZUBEHÖRE | ACCESSOIRES | ACCESORIOS |
ACESSÓRIOS | АКЦЕССУАРЫ

SUPPORTO INOX | Stainless steel stand |
Edelstahl-Untergestell | Support inox | Soporte inox |
Base inox | Подставка из нержавеющей



SC/40 €



SBC/40 | SBC/50 | SBC/65 | SBC/80



THINK QUALITY!

Ciò che dà forza al prodotto Prismafood è una garanzia made in Italy, sinonimo di affidabilità e precisione.

The strength of Prismafood's products is a "made in Italy" warranty synonymous of reliability and accuracy.

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 fiabilidad y precisión.

O que dá força aos produtos Prismafood é a garantia fabricado em Itália, sinónimo de fiabilidade e precisão.

Сильной стороной продукции Prismafood является ее итальянское происхождение, что гарантирует надежность и точность.

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!