



UTILAJE

PIZZA

ECHIPAMENTE PROFESIONALE



*PRODUSELE PREZENTE ÎN CATALOG REPREZINTĂ O PARTE RESTRÂNSĂ DIN OFERTA NOASTRĂ



DE LA ALUAT LA CUPTOR

Echipamente esențiale pentru pizzerii de succes.

CUPTOR DE PIZZA



COACERE

CUPTOR DE PIZZA

- 2 camere de coacere
- 230 V - 380 V
- Putere 13.2 kw
- L 110 / A 100 / Î 80 cm
- 8 pizza de ø 35 cm simultan
- Temperatura de lucru 45 - 450 °C

PrismaFood



COACERE

CUPTOR DE PIZZA

- 0 cameră de coacere
- 230 V - 380 V
- Putere 4.7 kw
- L 97.5 / A 92.5 / Î 41.5 cm
- 4 pizza de ø 32 cm simultan
- Temperatura de lucru 45 - 450 °C

PrismaFood



COACERE

CUPTOR DE PIZZA

- 0 cameră de coacere
- 230 V
- 3 termostate
- L 61 / A 62 / Î 39.5 cm
- 2 pizza de ø 42 cm simultan
- Temperatura de lucru 450 °C

Tecnodom



COACERE

CUPTOR DE PIZZA CU CONVECȚIE

- 4 tăvi
- 230 V
- 2 ventilatoare
- L 58.9 / A 68 / Î 58 cm
- Capacitate coacere 4 pizza
- 0 cameră de coacere

Tecnodom



CUPTOR CU BANDĂ

COACERE



CUPTOR CU BANDĂ

- O cameră de coacere
- 230 V - 380 V
- Putere 24.4 kw
- L 255 / A 156 / Î 60 cm
- Până la 206 de pizza pe oră
- Temperatura de lucru 0 - 350 °C

PrismaFood



COACERE



CUPTOR CU BANDĂ

- O cameră de coacere
- 230 V - 380 V
- Putere 14.2 kw
- L 186 / A 121 / Î 50 cm
- Până la 86 de pizza pe oră
- Temperatura de lucru 0 - 350 °C

PrismaFood



COACERE



CUPTOR CU BANDĂ PE GAZ

- O cameră de coacere
- 230 V
- Putere 22.6 kw
- L 207 / A 137.5 / Î 56 cm
- Până la 137 de pizza pe oră
- Temperatura de lucru 0 - 350 °C

PrismaFood



COACERE



CUPTOR CU BANDĂ PE GAZ

- O cameră de coacere
- 230 V
- Putere 10.4 kw
- L 142.5 / A 101.5 / Î 45 cm
- Până la 43 de pizza pe oră
- Temperatura de lucru 0 - 350 °C

PrismaFood



MALAXOR



PREPARARE

MALAXOR CU SPIRALĂ

- Capacitate cuvă 41 l
- 380 V
- Greutate aluat 35 kg
- L 48 / A 82 / Î 85 cm
- Cantitate aluat pe oră 112 kg
- Diametru cuvă 42 cm

PrismaFood



PREPARARE

MALAXOR CU SPIRALĂ

- Capacitate cuvă 30 l
- 380 V
- Greutate aluat 25 kg
- L 52.5 / A 90 / Î 87.5 cm
- cantitate aluat pe oră 75 kg
- Diametru cuvă 50 cm

PrismaFood



PREPARARE

MALAXOR CU FURCĂ

- Capacitate cuvă 40 l
- 380 V
- Greutate aluat 35 kg
- L 95 / A 93 / Î 87.5 cm
- cantitate aluat pe oră 105 kg
- Diametru cuvă 56.4 cm

PrismaFood



PREPARARE

MALAXOR CU FURCĂ

- Capacitate cuvă 30 l
- 380 V
- Greutate aluat 25 kg
- L 52.5 / A 90 / Î 87.5 cm
- Cantitate aluat pe oră 75 kg
- Diametru cuvă 50 cm

PrismaFood



FORMATOR DE BLAT



FORMARE

FORMATOR DE BLAT CU PLACĂ DE PRESARE

- Diametru placă 50 cm • L 65.5 / A 75 / Î 85.5 cm
- 230 V - 380 V • Greutate aluat 700 - 750 gr
- Putere 6.1 kw • Temperatură de lucru 0 - 160 °C

PrismaFood

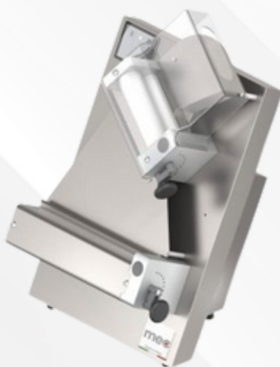


FORMARE

FORMATOR DE BLAT CU ROLE

- Greutate 41 kg • L 66.5 / A 43.5 / Î 71.5 cm
- 230 V • Greutate aluat 220 - 900 gr
- Putere 0.25 kw • Diametru pizza 26 - 45 cm

PrismaFood



FORMARE

FORMATOR DE BLAT CU ROLE

- Grosime 0 - 5 mm • L 44 / A 34 / Î 74 cm
- 230 V • Greutate aluat 80 - 210 g
- Greutate 27 kg • Diametru pizza 140 - 310 mm

MEC



FORMARE

FORMATOR DE BLAT CU ROLE

- Grosime 0 - 5 mm • L 54 / A 39 / Î 37 cm
- 230 V • Greutate aluat 210 - 600 g
- Greutate 31 kg • Diametru pizza 260 - 400 mm

MEC



*PRODUSELE PREZENTE ÎN CATALOG REPREZINTĂ O PARTE RESTRÂNSĂ DIN OFERTA NOASTRĂ



EFICIENȚĂ ȘI CALITATE

**Echipamente premium pentru
pizzerii – câștigă clienți prin
calitate.**

DIVIZOR ȘI FORMATOR PIZZA



FORMARE

DIVIZOR ȘI FORMATOR PIZZA

- Putere 1.3 kw
- 230 V - 380 V
- Capacitate 30 kg
- L 66 / A 88 / Î 155 cm
- Greutate aluat 50 - 300 gr
- 700 (250 gr) bile de aluat pe oră

PrismaFood



FORMARE

DIVIZOR ȘI FORMATOR PIZZA

- Putere 1.3 kw
- 230 V - 380 V
- Capacitate 30 kg
- L 66 / A 88 / Î 163 cm
- Greutate aluat: 50 - 900 gr
- 700 (250 gr) bile de aluat pe oră

PrismaFood



MAȘINĂ PROFESIONALĂ



PROCESARE

MAȘINĂ PROFESIONALĂ DE TĂIAT LEGUME

- Greutate 21 kg
- 380 V
- L 26.5 / A 58 / Î 52 cm
- Productivitate pe oră 100 - 450 kg

MEC



PROCESARE

MAȘINĂ PROFESIONALĂ DE TĂIAT LEGUME

- Greutate 8.5 kg
- 230 V
- L 24 / A 57 / Î 47 cm
- Productivitate pe oră 100 - 300 kg

MEC



FELIATOR MEZELURI



PROCESARE

FELIATOR VERTICAL

- Greutate 46 kg
- 230 V
- Sistem de ascuțire
- L 73 / A 58 / Î 57 cm
- Diametru lamă 350 mm
- Mod de operare silențios

MEC



PROCESARE

FELIATOR VERTICAL

- Greutate 42 kg
- 230 V
- Sistem de ascuțire
- L 73 / A 58 / Î 53 cm
- Diametru lamă: 300 mm
- Mod de operare silențios

MEC



PROCESARE

FELIATOR VERTICAL

- Greutate 55 kg
- 230 V
- Sistem de ascuțire
- L 81 / A 62 / Î 61 cm
- Diametru lamă 370 mm
- Mod de operare silențios

MEC



MAȘINĂ DE TĂIAT MOZZARELLA



PROCESARE

MAȘINĂ DE TĂIAT MOZZARELLA

- Greutate 20 kg
- 230 V - 380 V
- Din Inox
- L 39 / A 46 / Î 74 cm
- Productivitate 120 - 190 kg/oră
- Capacul poate fi detașat

MEC



DOSPITOR



DOSPIRE

DOSPITOR

- Putere 2 kw
- 230 V
- Capacitate 8 Tăvi
- L 78 / A 80 / 95 cm
- EN 600x400mm / GN 1/1
- Temperatură 30 - 90 °C

Pidom



DOSPIRE

DOSPITOR

- Putere 2 kw
- 230 V
- Capacitate 8 Tăvi
- L 60 / A 60 / Î 95 cm
- 480x345 și 442x325 mm / GN 2/3
- Temperatură 30 - 90 °C

Pidom



DOSPIRE

DOSPITOR

- Putere 2 kw
- 230 V
- Capacitate 8 Tăvi
- L 81 / A 80 / Î 95 cm
- EN 600x400mm / GN 1/1
- Temperatură 30 - 90 °C

Pidom



DOSPIRE

DOSPITOR

- Putere 2 kw
- 230 V
- Capacitate 12 Tăvi
- L 78 / A 90 / Î 60 cm
- EN 600x400mm / GN 1/1
- Temperatură 30 - 90 °C

Pidom



SALADETTE



DEPOZITARE

SALADETTE

- Volum 320 l
- 230 V
- +2 °C / +10 °C
- L 136.5 / A 70 / Î 95 cm
- Consum de energie 876 kw/a
- Dimensiune raft GN1/1

Pidom



DEPOZITARE

SALADETTE CU SUPRAFAȚĂ DE MARMURĂ

- Volum 146 l
- 230 V
- +4 °C / +6 °C
- L 190 / A 70 / Î 152.5 cm
- Dezghețare automată
- Control digital

Pidom



DEPOZITARE

SALADETTE

- Control digital
- 230 V
- +4 °C / +6 °C
- Dimensiuni variate
- Dezghețare automată
- Grosime izolație 40mm

Pidom



DEPOZITARE

SALADETTE

- Volum 225 l
- 230 V
- +2 °C / +10 °C
- L 90 / A 70 / Î 87.7 cm
- Consum de energie 876 kw/a
- Dimensiune raft GN1/1

Pidom

