

Алматы (7273)495-231  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Волгодонск (812)26-41-89  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Ижевск (3412)26-03-58  
Иваново (4932)77-34-06  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-80  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курск (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Новосибирск (3496)41-32-12  
Новосибирск (3496)41-32-12  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Саранск (8342)22-96-24  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)87-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Суруг (3462)77-98-35  
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35  
Тольяти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)82-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)36-34-63  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Россия (495)268-04-70

Казахстан (772)734-952-31

<https://prismafood.nt-rt.ru> || [pdd@nt-rt.ru](mailto:pdd@nt-rt.ru)

## Электрические печи VISIONE



# VISIONE

DIGITAL  
ELECTRIC OVEN

**prismafood**  
▶▶ solutions

PIZZA EQUIPMENT

# VISIONE SERIES



## DESIGNED FOR EXCELLENCE

**Visiome is an oven dedicated to professionals seeking high performance products with an authentic aesthetic.**

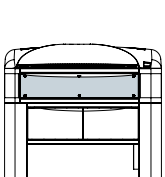
Visiome è un forno per i professionisti della cucina che cercano prodotti ad alte prestazioni e dall'estetica ricercata.

Visiome ist ein Ofen für Küchenspezialisten, die nach Produkten mit hoher Leistungsfähigkeit und ausgesuchter Ästhetik suchen.

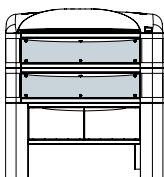
Visiome est un four pour les professionnels de la cuisine qui cherchent des produits à hautes prestations et à l'esthétique recherchée.

Visiome es un horno para los profesionales de la cocina que buscan productos de altas prestaciones con un aspecto sofisticado.

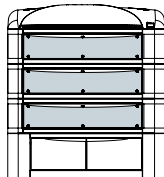
Visiome - это печь для кулинаров-профессионалов, которые ищут эстетически привлекательные и одновременно высокопроизводительные изделия.



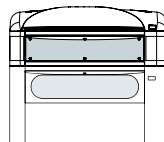
4/S - 6L/S - 9/S



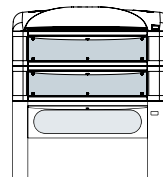
44/S - 66L/S - 99/S



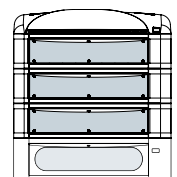
444/S - 6L6L6L/S - 999/S



4/C - 6L/C - 9/C



44/C - 66L/C - 99/C



444/C - 6L6L6L/C - 999/C



**Suitable for cooking pizza, bread and cakes, Visiome 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 is the ideal solution for working with a powerful tool ergonomic, easy to set up and aesthetically advanced.**

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

Die Visiome eignet sich zum Backen von Pizza, Brot und Kuchen und ist dank der vereinfachten Benutzeroberfläche mit Touchscreen-System äußerst funktional, solide und benutzerfreundlich. Dieser Ofen verfügt über zahlreiches Zubehör und Funktionalität und bietet eine hervorragende Sichtbarkeit von vorne in den Innenraum. Visiome ist die ideale Lösung für die Arbeit mit einem leistungsstarken, ergonomischen, einfach einzustellenden und ästhetisch weiterentwickelten Gerät.

Idéal pour la cuisson de pizzas, de pain et de gâteaux, Visiome est extrêmement fonctionnel, solide et facile à utiliser grâce à l'interface utilisateur simplifiée avec système à écran tactile. Riche en accessoires et en fonctionnalités, il offre une excellente visibilité frontale de l'intérieur de la chambre. Visiome est la solution idéale pour travailler avec un instrument puissant, ergonomique, facile à installer et esthétiquement évolué.

Ideal para la cocción de pizza, pan y dulces y es sumamente funcional y sólido; su uso es sencillo gracias a la interfaz del usuario, simplificada por la pantalla táctil y además tiene múltiples accesorios y funciones con visibilidad del interior de la cámara delantera. Visiome es la solución que todos quisieran, por ser un instrumento de altas prestaciones, ergonómico, fácil de plantear y de vanguardia estética.

Подходит для приготовления пиццы, хлеба кондитерских изделий, чрезвычайно функциональная, надежная и простая в эксплуатации благодаря упрощенному интерфейсу пользователя с системой сенсорной панели. Оснащенная множеством аксессуаров и функций, предлагает отличный обзор (только спереди) камеры. Visiome - идеальное решение для тех, кто предпочитает работать с эффективным, эргономичным, легко настраиваемым и эстетически передовым изделием.

PIZZA EQUIPMENT

# VISIOME SERIES



**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.

Visiome stellt jeden Anwender zufrieden. Mit einer perfekten Funktionstüchtigkeit und Form wurde er unter Verwendung der besten verfügbaren Bauteile entwickelt. Visiome ist mit einem Steuersystem für die Erhitzung ausgestattet, das maximale Effizienz garantieren kann. Wiederverwertbare Materialien und eine sorgfältige Planung garantieren Visiome einen Betriebszyklus mit geringen Umweltauswirkungen.

Visiome satisfait tous les utilisateurs. Parfait dans la fonctionnalité et dans la forme, il a été développé en utilisant les meilleurs composants disponibles. Visiome est doté d'un système de contrôle du chauffage capable de garantir la plus grande efficacité. Des matériaux recyclables et une conception attentive garantissent à Visiome un cycle de vie à faible impact sur l'environnement.

Visiome satisface a todos los usuarios. Perfecto en cuanto a su funcionalidad y forma. Ha sido desarrollado utilizando los mejores componentes disponibles. Visiome cuenta con un sistema de control del calentamiento capaz de garantizar máxima eficacia. Los materiales reciclables y el diseño cuidado aseguran a Visiome un ciclo de vida con bajo impacto ambiental.

Печь Visiome приятно удивит любого пользователя. В ней идеально сочетаются функциональность и форма. При ее разработке использовались лучшие комплектующие, доступные на данный момент. Печь Visiome оснащена системой контроля нагрева, обеспечивающей максимальную эффективность. Благодаря применению материалов, пригодных для последующего повторного использования, снижается вредное воздействие на окружающую среду, связанное с жизненным циклом изделия Visiome.



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

Disponibile nella versione con facciata in acciaio inox e corpo in pannelli preverniciati neri o in ferro verniciato.

Verfügbar in der Version mit Edelstahlfassade und Gehäuse aus Platten, die schwarz lackiert oder aus lackiertem Eisen sind.

Disponible dans la version avec façade en acier inox et corps en panneaux noirs préverniciés ou en fer verni.

Disponibile en la versión con frente de acero inox y cuerpo de paneles pre barnizados, negros o de hierro barnizado.

Имеется также версия с фасадом из нержавеющей стали и корпусом из предварительно окрашенных панелей черного цвета или окрашенной стали.



**Visiome is a product with minimal design, adding at the same a touch of character to the kitchen.**

Visiome è un prodotto dal design minimale e contemporaneo che aggiunga un tocco di carattere all'area cottura.

Visiome ist ein Produkt mit minimalistischem und zeitgenössischem Design, das dem Kochbereich einen Hauch von Charakter verleiht.

Visiome est un produit au design minimaliste et contemporain qui ajoute une touche de caractère à la zone cuisson.

Visiome es un producto con un diseño minimalista y contemporáneo que brinda un toque especial a la zona de cocción.

Visiome - отличается современными минималистичным дизайном, придающим особый штрих зоне готовки.



**Maximum internal visibility thanks to the large window.**

Massima visibilità interna grazie alla finestra di ampia dimensione.

Maximale Sicht in den Innenraum dank des großen Fensters.

Visibilité interne optimale grâce à la grande fenêtre.

Máxima visibilidad interna gracias a la amplia ventana.

Максимальный внутренний обзор благодаря большому окну.



**Two thermostats for calibrating top and bottom operating temperatures separately.**

Due termostati per calibrare separatamente le temperature di esercizio di cielo e platea.

Zwei Thermostate zur separaten Kalibrierung der Betriebstemperaturen von oben und unten.

Deux thermostat pour régler séparément les températures de fonctionnement de la voûte et de la sole.

Dos termostatos para calibrar por separado las temperaturas de funcionamiento de la parte superior y de la base.

Два термостата для раздельной калибровки рабочей температуры в верхней и нижней части.





**Static relays offer energy savings up to 20/25% compared to traditional models.**

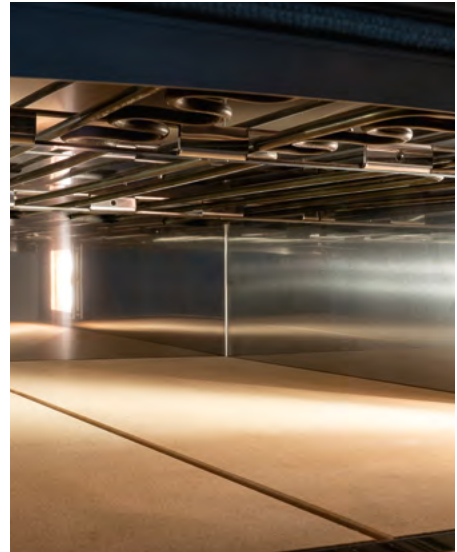
Relè statici offrono un risparmio energetico del 20/25% rispetto ai modelli tradizionali.

Statische Relais bieten im Vergleich zu den herkömmlichen Modellen eine Energieersparnis von 20/25%.

Des relais statiques offrent une économie d'énergie de 20/25% par rapport aux modèles traditionnels.

Relès státicos que ofrecen un ahorro energético del 20/25% con respecto a los modelos tradicionales.

статические реле позволяют достигать экономии электроэнергии в размере 20-25% по сравнению с традиционными моделями.



**Simple user interface with touch panel control board.**

Interfaccia utente semplificata con sistema touch panel.

Vereinfachte Bedienerchnittstelle mit dem Touch Panel System.

Interface utilisateur simplifiée avec système tactile.

Interfaz de usuario simplificada con sistema touch panel.

Упрощенный интерфейс пользователя с сенсорной панелью управления.



**The heating elements inside the refractory stone allow faster cooking and reduction of energy consumption.**

Le resistenze interne alla pietra refrattaria consentono cotture più veloci e riduzione dei consumi energetici.

Die Widerstände im Inneren des Schamottsteins ermöglichen ein schnelleres Bakergebnis und Reduzierung des Energieverbrauchs.

Les résistances à l'intérieur de la pierre réfractaire permettent une cuisson plus rapide et la réduction de la consommation d'énergie.

Las resistencias internas a la piedra refractaria permiten una cocción más rápida y reducción del consumo de energía.

Внутреннее сопротивление огнеупорного камня позволяет быстрее готовить и снижение потребления энергии.



**Refractory stone hob.**

Piano di cottura in pietra refrattaria.

Backfläche aus feuerfestem Stein.

Plaque de cuisson en pierre réfractaire.

Superficie de cocción de piedra refractaria.

Варочная поверхность из огнеупорного камня.



**Reduced environmental impact thanks to use of recyclable materials.**

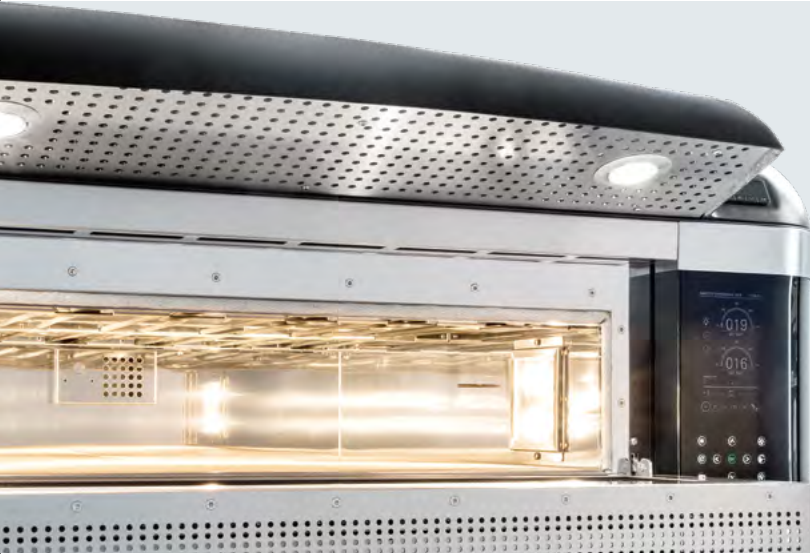
Riduzione dell'impatto ambientale grazie all'impiego di materiali riciclabili.

Verringerte Umweltauswirkung dank der Verwendung wiederverwertbarer Materialien.

Réduction de l'impact environnemental grâce à l'emploi de matériaux recyclables.

Reducción del impacto ambiental gracias al empleo de materiales reciclables.

Снижение вредного воздействия на окружающую среду благодаря использованию материалов, пригодных для последующей переработки.



**Steam generator available on request, ideal for bakery and pastry.**

Disponibile con vaporiera (optional), ideale per panificazione e pasticceria.

Verfügbar mit Dampfgarfunktion (optional), ideal für Bakeware und Gebäck.

Disponibile avec générateur de vapeur (optional), idéal pour boulangerie et pâtisserie.

Disponibile con vaporera (optional), ideal por panificacion y pastelería.

Доступно с медленноваркой (Опция), идеально подходит для выпечки хлеба и кондитерских.



**Condensation kit available on request (optional).**

Disponibile kit condensazione fumi (optional).

Rauchgaskondensationswärme Kit verfügbar (optional).

Disponibile kit condensation des fumées (optionnel).

Disponibile condensation des humos (opcional).

Доступен набор конденсатора паров (по желанию).



**High capacity proving chamber.**

Cella di lievitazione a elevata capacità.

Hochleistungsfähiger Gärschrank.

Étuve de fermentation à capacité élevée.

Fermentadora con alta capacidad.

Камера для расстойки теста повышенной загрузки.



### Hood manufactured in special composite material.

Cappa realizzata in speciale materiale composito.

Abzugshaube aus besonderem Verbundmaterial.

Hotte réalisée avec un matériel composite spécial.

Campana de material compuesto especial.

Яжной зонт изготовлен из специального композитного материала.



### Hood with stainless steel front and prepainted body

Cappa con frontale in acciaio inox e corpo verniciato.

Haube mit Edelstahlfront und lackierter Struktur.

Hotte avec façade en acier inoxydable et corps prépeint.

Campana con frente de acero inoxidable y cuerpo pintado.

Зонт с передней панелью из нержавеющей стали и корпусом из окрашенной стали.



**Алматы** (7273)485-231  
**Ангарск** (3855)60-70-66  
**Архангельск** (8182)63-90-72  
**Астрахань** (8512)99-46-04  
**Барнаул** (3852)73-04-60  
**Белгород** (4722)40-23-64  
**Благовещенск** (4162)22-76-07  
**Брянск** (4832)59-03-52  
**Владивосток** (423)249-28-31  
**Владикавказ** (8672)28-90-48  
**Владимир** (4922) 49-43-18  
**Волгоград** (8442)28-03-48  
**Вологда** (8172)26-41-59  
**Воронеж** (473)204-51-73  
**Екатеринбург** (343)384-55-89

**Ижевск** (3412)26-03-58  
**Иваново** (4932)77-34-06  
**Иркутск** (395)279-98-46  
**Казань** (843)206-01-48  
**Калининград** (4012)72-03-81  
**Калуга** (4842)92-23-67  
**Кемерово** (3842)65-04-62  
**Киров** (8332)68-02-04  
**Колomensk** (4866)23-41-49  
**Кострома** (4942)77-07-48  
**Краснодар** (861)203-40-90  
**Красноярск** (391)204-63-61  
**Курск** (4712)77-13-04  
**Курган** (3522)50-90-47  
**Липецк** (4742)52-20-81

**Магнитогорск** (3519)55-03-13  
**Москва** (495)268-04-70  
**Мурманск** (8152)59-64-93  
**Набережные Челны** (8552)20-53-41  
**Нижний Новгород** (831)429-08-12  
**Новокузнецк** (3843)20-46-81  
**Ноябрьск** (3496)41-32-12  
**Новосибирск** (383)227-86-73  
**Ноябрьск** (3496)41-32-12  
**Омск** (3812)21-46-40  
**Орел** (4862)44-53-42  
**Оренбург** (3532)37-68-04  
**Пенза** (8412)22-31-16  
**Петрозаводск** (8142)55-98-37  
**Псков** (8112)53-10-37

**Пермь** (342)205-61-47  
**Ростов-на-Дону** (863)308-18-15  
**Рязань** (4912)46-61-64  
**Самара** (846)206-03-16  
**Саранск** (8342)22-96-24  
**Санкт-Петербург** (812)309-46-40  
**Саратов** (845)249-38-78  
**Севастополь** (8692)22-31-93  
**Симферополь** (3652)67-13-56  
**Смоленск** (4812)29-41-64  
**Сочи** (862)225-72-31  
**Ставрополь** (8652)20-65-13  
**Сыктывкар** (8212)25-95-17  
**Сургут** (3462)77-98-35  
**Тамбов** (4752)50-40-97

**Тверь** (4822)63-31-35  
**Тольятти** (8482)63-91-07  
**Томск** (3822)98-41-53  
**Тула** (4872)33-79-87  
**Тюмень** (3452)66-21-18  
**Улан-Удэ** (3012)59-97-51  
**Ульяновск** (8422)24-23-59  
**Уфа** (347)229-48-12  
**Хабаровск** (4212)92-98-04  
**Чебоксары** (8352)28-53-07  
**Челябинск** (351)202-03-61  
**Череповец** (8202)49-02-64  
**Чита** (3022)38-34-83  
**Якутск** (4112)23-90-97  
**Ярославль** (4852)69-52-93

**Киргизия** (996)312-96-26-47

**Россия** (495)268-04-70

**Казахстан** (772)734-952-31