

Алматы (7273)495-231
 Ангартск (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
 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
 Колмна (4966)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)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)67-13-56
 Смоленск (4812)29-41-54
 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

<https://prismafood.nt-rt.ru> || pdd@nt-rt.ru

Электрические печи серии SMALL BASIC



Stainless steel front

Frontale in acciaio inox

Front aus rostfreiem Stahl

Façade en acier inoxydable

Frente de acero inoxidable

Передняя панель из нержавеющей стали



Easy to use

Facile da utilizzare

Einfach im Gebrauch

Simple à utiliser

Simplicidad de uso

Простота применения



Compact design

Design compatto

Kompaktes Design

Design compact

Diseño compacto

Компактный дизайн



Pre-painted sheet metal structure

Corpo in lamiera preverniciata

Gehäuse aus vorlackiertem Blech

Corps en tôle prépeinte

Cuerpo en chapa prepintada

Предварительно окрашенный корпус из листового металла

SMALL, RELIABLE AND POWERFUL PICCOLI, AFFIDABILI E POTENTI

Heating all kinds of food, without taking up too much space in your workplace, is easy thanks to Prismafood Small Basic ovens.

Small, reliable, and powerful, they are perfect for bars and restaurants offering their customers delicacies for a quick meal with perfect cooking every time.

Easy to use and with optimised energy consumption.

Riscaldare ogni tipo di pietanza, senza occupare troppo spazio nel tuo ambiente di lavoro, è possibile grazie ai forni Prismafood Small Basic.

Piccoli, affidabili e potenti, sono adatti per Bar e Ristori che offrono ai propri clienti specialità da gustare in un break per un pasto veloce con cotture sempre perfette.

Di facile utilizzo e dai consumi energetici ottimizzati.

Mit den Öfen Small Basic von Prismafood können Sie alle Arten von Lebensmitteln erwärmen, ohne viel Platz in Ihrer Arbeitsumgebung zu beanspruchen. Sie sind klein, zuverlässig und leistungsstark und eignen sich für Bars und Restaurants, die ihren Kunden schnell zu verzehrende, perfekt zubereitete Mahlzeiten anbieten wollen. Einfach zu bedienen, mit optimiertem Energieverbrauch.

Réchauffer toutes sortes d'aliments, sans occuper trop de place dans votre espace de travail, est facile grâce aux fours Small Basic de Prismafood.

Petits, fiables et puissants, ils conviennent aux bars et aux restaurants qui proposent à leurs clients des spécialités pour un repas rapide avec des cuissons parfaites à chaque fois. Facile à utiliser et avec une consommation d'énergie optimisée.

Calentar todo tipo de alimentos, sin ocupar demasiado espacio en su lugar de trabajo, es posible gracias a los hornos Small Basic de Prismafood. Pequeños, fiables y potentes, son adecuados para bares y restaurantes que ofrecen a sus clientes especialidades para una comida rápida con una cocción perfecta en cada momento. Simplicidad de uso y consumo energético optimizado.

Разогреть все виды продуктов, не занимая слишком много места на рабочем месте, легко благодаря печам Small Basic от Prismafood.

Небольшие, надежные и мощные, они подходят для баров и ресторанов, которые предлагают своим клиентам фирменные блюда для быстрого перекуса, с идеальным приготовлением каждый раз. Простота в использовании и оптимизированное энергопотребление.



Available with two, three, four or six thermostats

Disponibile nelle versioni a due, tre, quattro o sei termostati

Erhältlich in Versionen mit zwei, drei, vier oder sechs Thermostaten

Disponible dans les versions à deux, trois, quatre ou six thermostats

Disponible en las versiones con dos, tres, cuatro o seis termostatos

Доступны версии с двумя, тремя, четырьмя или шестью термостатами



With sheathed heating elements

Resistenze corazzate
Gepanzerte Widerstände

Résistances cuirassées

Resistencias acorazadas

Армированные нагревательные элементы



Working temperature up to 320 or 450 degrees

Temperatura di esercizio fino a 320 o 450 gradi

Betriebstemperatur bis zu 320 oder 450 Grad

Température opérationnelle jusqu'à 320 ou 450 degrés

Temperatura operacional hasta 320 o 450 grados

Рабочая температура до 320 или 450 градусов



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

Под из огнеупорного камня



Rock wool insulation

Isolamento in lana di roccia evaporata

Isolierung aus verdampfter Mineralwolle

Isolation en laine de roche évaporée

Aislamiento en lana de roca evaporada

Изоляция из каменной ваты



Internal lighting available for constant baking monitoring in models with glass door

Disponibile illuminazione interna per il monitoraggio costante della cottura nei modelli con anta a vetro

Innenbeleuchtung zur ständigen Überwachung des Brennvorgangs bei den Modellen mit Glastür erhältlich

Éclairage interne disponible pour une surveillance constante de la cuisson dans les modèles à porte vitrée

Iluminación interna disponible para la supervisión constante de la cocción en los modelos con puerta de cristal

Внутренняя подсветка для постоянного контроля за выпечкой в моделях со стеклянной дверцей

Prismafood Small Basic: Italian reliability for your professional kitchen.

Prismafood Small Basic: affidabilità italiana per la tua cucina professionale.

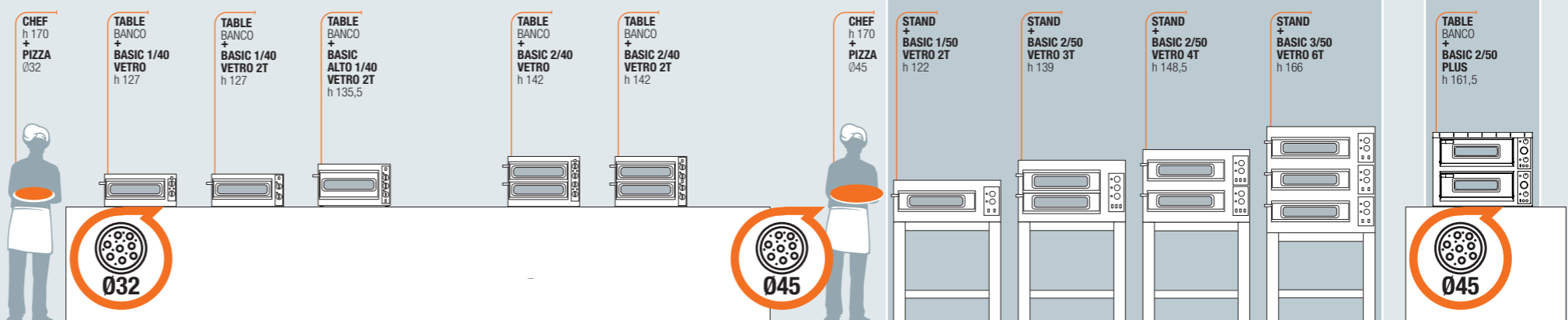
Prismafood Small Basic: Italienische Zuverlässigkeit für Ihre professionelle Küche.

Prismafood Small Basic: la fiabilité italienne pour votre cuisine professionnelle.

Prismafood Small Basic: fiabilidad italiana para su cocina profesional.

Prismafood Small Basic: итальянская надежность для профессиональной кухни.

SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI





CSA/UL certification available
Disponibile modello certificato CSA/UL



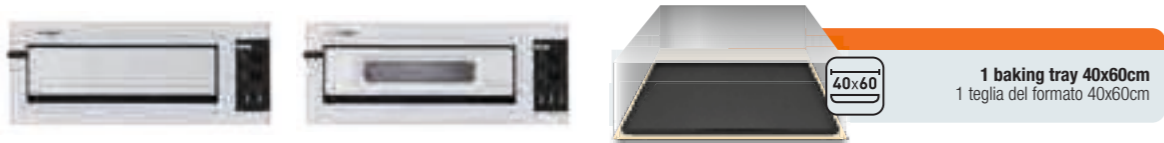
		BASIC 1/40	BASIC 1/40 VETRO	BASIC 1/40 VETRO 2T	BASIC ALTO 1/40 VETRO 2T
M MECHANICAL MECCANICO					
CHAMBERS CAMERE	032	n° 1	1	1	1
PIZZE PIZZE		n° 1	1	1	1
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 320	50 - 320	50 - 320	50 - 320
POWER POTENZA	kW	1,6	1,6	1,6	1,6
TOP	W	800x1	800x1	800x1	800x1
BOTTOM	W	800x1	800x1	800x1	800x1
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230	230	230
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	7,0	7,0	7,0	7,0
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	-	-	-	-
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm	41,0	41,0	41,0	41,0
	D cm	36,0	36,0	36,0	36,0
	H cm	9,0	9,0	9,0	18,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm	61,5	61,5	61,5	61,5
	D cm	50,0	50,0	50,0	50,0
	H cm	28,0	28,0	28,0	36,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	67,0	67,0	67,0	67,0
	D cm	60,0	60,0	60,0	60,0
	H cm	34,0	34,0	34,0	42,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	22,0	22,0	24,0	29,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	24,0	24,0	26,0	31,0
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		-	o	o	•
TIMER TIMER		•	•	-	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•	•	•

• As standard | Di serie o Optional | Opzionale



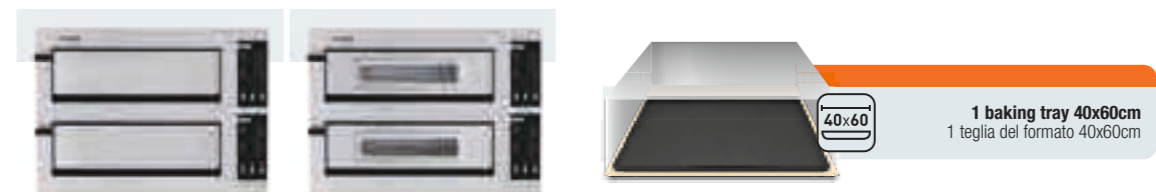
		BASIC 2/40	BASIC 2/40 VETRO	BASIC 2/40 4T	BASIC 2/40 VETRO 4T
M MECHANICAL MECCANICO					
CHAMBERS CAMERE	032	n° 2	2	2	2
PIZZE PIZZE		n° 2	2	2	2
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 320	50 - 320	50 - 320	50 - 320
POWER POTENZA	kW	2,4	2,4	3,2	3,2
TOP	W	800x2	800x2	800x2	800x2
BOTTOM	W	800x1	800x1	800x2	800x2
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230	230	230
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	10,4	10,4	13,9	13,9
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	-	-	-	-
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm	41,0	41,0	41,0	41,0
	D cm	36,0	36,0	36,0	36,0
	H cm	9,0	9,0	9,0	9,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm	61,5	61,5	61,5	61,5
	D cm	50,0	50,0	50,0	50,0
	H cm	43,0	43,0	43,0	43,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	67,0	67,0	67,0	67,0
	D cm	60,0	60,0	60,0	60,0
	H cm	51,0	51,0	51,0	51,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	33,0	33,0	36,0	36,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	35,0	35,0	38,0	38,0
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		-	o	-	o
TIMER TIMER		•	•	-	-
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•	•	•

• As standard | Di serie o Optional | Opzionale



			BASIC 1/50 2T	BASIC 1/50 VETRO 2T
MECHANICAL MECCANICO	Ø45			
CHAMBERS CAMERE	n°		1	1
PIZZE PIZZE	n°			
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°			
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C		45 - 450	45 - 450
POWER POTENZA	kW		4,0	4,0
TOP	W		2000x1	2000x1
BOTTOM	W		2000x1	2000x1
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt		230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase		17,4	17,4
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase		8,7	8,7
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm		62,0	62,0
	D cm		50,0	50,0
	H cm		12,0	12,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm		91,5	91,5
	D cm		69,0	69,0
	H cm		36,0	36,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm		97,0	97,0
	D cm		77,0	77,0
	H cm		48,0	48,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg		48,0	48,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg		56,0	56,0
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			○	○
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			-	○
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•

• As standard | Di serie ○ Optional | Opzionale



			BASIC 2/50 3T	BASIC 2/50 VETRO 3T	BASIC 2/50 4T	BASIC 2/50 VETRO 4T
MECHANICAL MECCANICO	Ø45					
CHAMBERS CAMERE	n°		2	2	2	2
PIZZE PIZZE	n°		+	+	+	+
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°		+	+	+	+
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C		45 - 450	45 - 450	45 - 450	45 - 450
POWER POTENZA	kW		6,0	6,0	8,0	8,0
TOP	W		2000x2	2000x2	2000x2	2000x2
BOTTOM	W		2000x1	2000x1	2000x2	2000x2
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt		230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase		26,1	26,1	34,8	34,8
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase		8,7	8,7	17,4	17,4
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm		62,0	62,0	62,0	62,0
	D cm		50,0	50,0	50,0	50,0
	H cm		12,0	12,0	12,0	12,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm		91,5	91,5	91,5	91,5
	D cm		69,0	69,0	69,0	69,0
	H cm		53,0	53,0	62,5	62,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm		97,0	97,0	97,0	97,0
	D cm		77,0	77,0	77,0	77,0
	H cm		65,0	65,0	75,0	75,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg		71,0	71,0	76,0	76,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg		80,0	80,0	85,0	85,0
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			○	○	○	○
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			-	○	-	○
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•	•	•

• As standard | Di serie ○ Optional | Opzionale

		BASIC 3/50 6T	BASIC 3/50 VETRO 6T
M MECHANICAL MECCANICO			
CHAMBERS CAMERE	045	n° 3	n° 3
PIZZE PIZZE	n°	+ +	+ +
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°	+ +	+ +
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	45 - 450	45 - 450
POWER POTENZA	kW	12,0	12,0
TOP	W	2000x3	2000x3
BOTTOM	W	2000x3	2000x3
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	52,2	52,2
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	17,4	17,4
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm	62,0	62,0
	D	50,0	50,0
	H	12,0	12,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm	91,5	91,5
	D	69,0	69,0
	H	90,0	90,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	97,0	97,0
	D	77,0	77,0
	H	102,5	102,5
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	114,0	114,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	124,0	124,0
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		o	o
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		-	o
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•

• As standard | Di serie ○ Optional | Opzionale

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
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
Коломна (4966)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

Киргизия (996)312-96-26-47

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
Новосибирск (383)227-86-73
Новоуральск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
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

Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Набережные Челны (8552)20-53-41
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)29-41-54
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

Казахстан (772)734-952-31

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

		BASIC 2/50 PLUS
M		
CHAMBERS CAMERE	045	n° 2
PIZZE PIZZE	n°	+
RAILS FOR GASTRONORM-GN PANS GUIDE PER TEGIE GASTRONORM-GN		•
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	45 - 450
POWER POTENZA	kW	8,0
TOP	W	2000x2
BOTTOM	W	2000x2
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	34,8
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	17,4
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm	54,0
	D	50,0
	H	14,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm	85,0
	D	68,0
	H	63,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	97,0
	D	77,0
	H	75,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	87,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	96,0
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		o
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•

• As standard | Di serie ○ Optional | Opzionale



Integrated heat recirculation system in the cooking chamber

Sistema integrato di recupero di calore in camera di cottura

Integriertes Wärmerückgewinnungssystem im Backraum

Système de récupération de chaleur intégré dans la chambre de cuisson

Sistema de recuperación de calor integrado en la cámara de cocción

Встроенная система рециркуляции тепла в камере