

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
 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 (352)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 (3643)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
 Саратов (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

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

Электрические печи TRAYS ALTO



OPTIONAL

D On request available in digital version
 A richiesta anche nella versione digitale
 Auf Anfrage auch in der digitalen Version erhältlich

Steamer available for multifunctional use
 Disponibile con vaporiera per un utilizzo multifunzione
 Erhältlich mit Dampfgarer für den verschiedene Zwecke

Stainless steel front
 Frontale in acciaio inox
 Front aus rostfreiem Stahl
 Façade en acier inoxydable
 Frente de acero inoxidable
 Передняя панель из нержавеющей стали

Available with glass door for maximum interior visibility
 Disponibile nella versione con porta a vetro per una massima visibilità interna
 Erhältlich mit Glastür für maximale Innenraumsicht
 Disponible en version avec porte vitrée pour une visibilité maximale à l'intérieur

Version numérique disponible sur demande
 A pedido también en la versión digital
 На заказ возможна поставка цифровой версии

Disponible avec générateur de vapeur pour une utilisation multifonctionnelle
 Disponible con generador de vapor para un uso multifuncional
 Опция парогенератора для многофункционального использования

Frontale in acciaio inox
 Front aus rostfreiem Stahl
 Façade en acier inoxydable
 Frente de acero inoxidable
 Передняя панель из нержавеющей стали

Disponibile en la versión con puerta de cristal para una máxima visibilidad interior
 Доступна версия со стеклянной дверью для максимального внутреннего обзора

OPTIMIZED FOR
Baking tray 40x60cm
 Teglia del formato 40x60cm

DESIGNED FOR
Tray-baked or peel-baked pizzas, classic pizzas, multipurpose even for voluminous food
 Pizza in teglia o in pala, pizza classica, multiuso anche per cibi voluminosi

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 калировки рабочей температуры в верхней и нижней части

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

**MORE SPACE,
 MAXIMUM
 FLEXIBILITY**
 PIÙ SPAZIO, MASSIMA
 FLESSIBILITÀ

Trays Alto ovens represent the utmost flexibility of the Prismafood line. Their technical features and optional steamer make them a high-quality solution for customers who want a multipurpose product. This version is equipped with a chamber with an increased height of 9.5 cm compared to the other models (total height 27 cm), allowing more voluminous foods to be cooked.

I forni della linea Trays Alto rappresentano il massimo della flessibilità della proposta Prismafood. Le caratteristiche tecniche e l'optional vaporiera li rendono una soluzione di alto profilo per i clienti che desiderano un prodotto multi-uso. Questa versione è dotata di una camera con altezza aumentata di 9,5 cm rispetto agli altri modelli (altezza complessiva 27cm) consentendo di cuocere alimenti più voluminosi.

Die Öfen der Produktreihe Trays Alto sind das Nonplusultra an Flexibilität im Angebot von Prismafood. Die technischen Merkmale und der optionale Dampfgarer machen diese Öfen zu einer hochwertigen Lösung für Kunden, die ein vielseitig einsetzbares Produkt wünschen. Diese Version ist mit einer um 9,5 cm höheren Kammer als die anderen Modelle ausgestattet (Gesamthöhe 27 cm), was das Backen von größeren Lebensmitteln ermöglicht.

La série Trays Alto représente le maximum de la flexibilité Prismafood. Ses caractéristiques techniques et la possibilité de le doter du générateur de vapeur en font une solution de grande qualité pour les clients qui souhaitent un produit multifonctionnel. Cette version est équipée avec une chambre plus haute de 9,5 cm par rapport aux autres modèles (hauteur totale de 27 cm), ce qui permet de cuisiner des aliments plus volumineux.

Los hornos Trays Alto representan la máxima flexibilidad de la oferta Prismafood. Las características técnicas y el vaporizador opcional los convierten en una solución de alto nivel para los clientes que desean un producto multiuso. Esta versión está equipada con una cámara de altura aumentada de 9,5 cm en comparación con los otros modelos (altura total 27 cm), lo que permite cocinar alimentos más elaborados.

Печи серии Trays Alto - это непревзойденная гибкость в ассортименте Prismafood. Стандартные технические характеристики в сочетании с опцией парогенератора делают эти печи высококачественным решением для клиентов, которым нужен универсальный продукт. Данная линейка оснащена камерой на 9,5 см выше, чем у других моделей (общая высота 27 см), что позволяет выпекать более крупные хлебобулочные изделия.

**With sheathed heating elements**

Resistenze corazzate

Gepanzerte Widerstände

Résistances cuirassées

Resistencias acorazadas

Армированные нагревательные элементы

**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

**INCREASED HEIGHT COOKING CHAMBER**
CAMERA CON ALTEZZA AUMENTATA**The oven has a spacious chamber, excellent for cooking even bakery products.**

Il forno presenta una camera dalle dimensioni generose, ottime per cucinare anche prodotti dedicati alla panificazione.

Der Ofen verfügt über einen großzügigen Garraum, der sich auch hervorragend zum Backen von Brot eignet.

Le four est doté d'une chambre spacieuse, idéale pour la cuisson des produits de boulangerie.

El horno tiene una cámara espaciosa, excelente también para cocinar productos de panadería.

Печь имеет просторную камеру, отлично подходящую для приготовления даже хлебобулочных изделий.

**Steamer available for multifunctional use**

Disponibile con vaporiera per un utilizzo multifunzione

OPTIONAL

Erhältlich mit Dampfgarer für den verschiedene Zwecke

Disponibile avec générateur de vapeur pour une utilisation multifonctionnelle

Disponibile con generador de vapor para un uso multifuncional

Парогенератор доступен для многофункционального использования

ACCESSORIES FOR OVENS**Can be accessorised with the oven stand or with the "Proving Chamber" unit.**

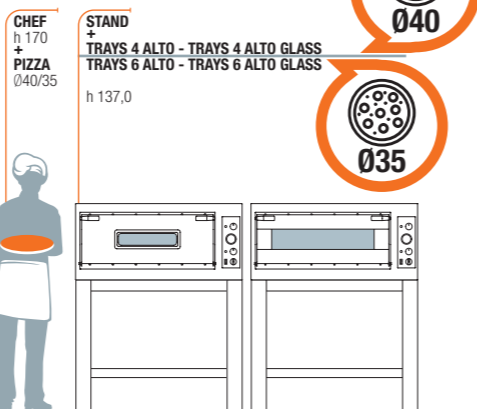
Accessorabile con il supporto forno oppure con l'unità "Cella di Lievitazione".

Kann mit Ofenhalter oder mit der Einheit „Gärschrank“ ausgestattet werden.

Peut être équipé du support de four ou avec l'unité "étuve de fermentation".

Puede tener como accesorios el soporte del horno o la unidad "Celda de Leudado".

Может комплектоваться подставкой или расстойной камерой.

**SIZE COMPARISON**
CONFRONTO DIMENSIONI

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

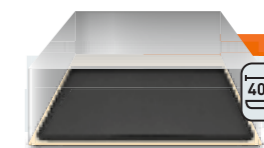
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04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

Россия (495)268-04-70

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

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
Ханты-Мансийск (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Baking tray 40x60cm
Teglia del formato 40x60cm

	H27	TRAYS 4 ALTO	TRAYS 4 ALTO GLASS	TRAYS 6 ALTO	TRAYS 6 ALTO GLASS
M MECHANICAL MECCANICO					
CHAMBERS CAMERE		1	1	1	1
PIZZE PIZZE	n°	4	4	6	6
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°	2	2	3	3
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER POTENZA	kW	6,9	6,9	10,2	10,2
TOP	W	1150x3	1150x3	1700x3	1700x3
BOTTOM	W	1150x3	1150x3	1700x3	1700x3
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	30,0	30,0	44,3	44,3
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	10,0	10,0	14,8	14,8
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm	82,0	82,0	82,0	82,0
	D cm	84,0	84,0	108,0	108,0
	H cm	27,0	27,0	27,0	27,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm	110,0	110,0	110,0	110,0
	D cm	108,0	108,0	132,0	132,0
	H cm	51,0	51,0	51,0	51,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	115,0	115,0	118,0	118,0
	D cm	115,0	115,0	142,0	142,0
	H cm	66,5	66,5	66,5	66,5
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	108,0	108,0	133,0	133,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	124,0	124,0	155,0	155,0
D DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE		o	o	o	o
12v 12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		o	o	o	o
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		•	•	•	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•	•	•
OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE		o	o	o	o
STEAM GENERATOR VAPORIERA		o	o	o	o

• As standard | Di serie o Optional | Opzionale

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