

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

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  
 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)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](mailto:pdd@nt-rt.ru)

## Электрические печи серии BASIC



**EASY TO USE  
 AND INCREDIBLY  
 FUNCTIONAL**  
 GRANDE FUNZIONALITÀ  
 E SEMPLICITÀ D'USO

The Prismafood Basic Electric oven is a solid, easy to use and incredibly functional equipment. Basic is designed to allow excellent cooking, obtainable by separately calibrating two different operating temperatures for the upper and lower parts, with temperatures reaching 450°C. The solid design and the user-friendly control panel allow you to work optimally, enjoying an enduring, reliable and easy to maintain equipment. Basic can be accessorised with the oven stand.

Il forno Elettrico Prismafood Basic è uno strumento solido, di semplice utilizzo ed incredibilmente funzionale. Basic è progettato per consentirti cotture eccellenti, ottenibili calibrando separatamente due diverse temperature di esercizio per la parte superiore e per quella inferiore, con valori che arrivano a 450°C. Il design solido ed il quadro comandi intuitivo permettono di lavorare in maniera ottimale, godendo di uno strumento longevo, affidabile e di facile manutenzione. BASIC è accessorabile con il supporto forno.

### OPTIONAL



On request available in digital version

A richiesta anche nella versione digitale

Auf Anfrage auch in der digitalen Version erhältlich

Version numérique disponible sur demande

A pedido también en la versión digital

На заказ возможна поставка цифровой версии

### DESIGNED FOR

Tray-baked or peel-baked pizzas, classic pizzas, small pizzerias, takeaway and restaurants  
 Pizza in teglia o in pala, pizza classica, piccole pizzerie, take away e ristoranti



Stainless steel front

Frontale in acciaio inox  
 Front aus rostfreiem Stahl

Façade en acier inoxydable

Frente de acero inoxidable  
 Передняя панель из нержавеющей стали



User-friendly control panel

Quadro comandi intuitivo  
 Intuitives Bedienfeld  
 Panneau de contrôle intuitif  
 Panel de mandos intuitivo  
 Интуитивно понятная панель управления



Solide, fonctionnel et durable

Solido, funzionale e durevole  
 Solide, funktionell und langlebig

Solide, fonctionnel et durable  
 Sólido, funcional y duradero  
 Прочность, функциональность и долговечность



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



Der Elektrobackofen Basic von Prismafood ist ein solides, einfach zu bedienendes und unglaublich funktionales Gerät. Basic ist für hervorragende Backergebnisse ausgelegt, die durch die separate Kalibrierung von zwei verschiedenen Betriebstemperaturen für den oberen und unteren Teil mit Werten bis zu 450 °C erzielt werden können. Das robuste Design und das intuitive Bedienfeld ermöglichen ein optimales Arbeiten mit einem langlebigen, zuverlässigen und wartungsfreundlichen Gerät. BASIC kann mit Ofenhalter ausgestattet werden.

Le four électrique Prismafood Basic est un instrument solide, facile à utiliser et incroyablement fonctionnel. Basic est conçu pour permettre une excellente cuisson, pouvant être obtenu en calibrant séparément deux températures de travail différentes pour les parties supérieure et inférieure, avec des valeurs atteignant 450 °C. Le design solide et le panneau de commande intuitif permettent de travailler de manière optimale en profitant d'un appareil durable, fiable et facile à entretenir. BASIC peut être équipé du support de four.

El horno Eléctrico Prismafood Basic es un instrumento sólido, de uso simple e increíblemente funcional. Basic ha sido diseñado para permitir cociones excelentes que pueden obtenerse calibrando por separado dos temperaturas de ejercicio distintas para la parte superior y para la inferior, con valores que llegan a 450°C. El design sólido y el cuadro de mandos intuitivo permiten trabajar en modo óptimo, gozando de un instrumento longevo, fiable y de fácil mantenimiento. BASIC puede tener como accesorio el soporte del horno.

Электрическая печь Prismafood Basic - это надежное, простое в использовании и невероятно функциональное устройство. Печь Basic разработана для обеспечения превосходных результатов выпечки, которые могут быть достигнуты путем калибровки двух различных рабочих температур для верхней и нижней частей по отдельности при значениях до 450 °C. Прочная конструкция и интуитивно понятная панель управления обеспечивают оптимальную работу с долговечным, надежным и простым в обслуживании устройством. Может быть оснащена подставкой.



**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



**With sheathed heating elements**

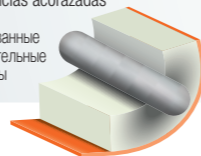
Resistenze corazzate

Gepanzerte Widerstände

Résistances cuirassées

Resistencias acorazadas

Армированные нагревательные элементы



**Working temperature up to 450 degrees**

Temperatura di esercizio fino a 450 gradi

Betriebstemperatur bis zu 450 Grad

Température opérationnelle jusqu'à 450 degrés

Temperatura operacional hasta 450 grados

Рабочая температура до 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 for constant baking monitoring**

Illuminazione interna per il monitoraggio costante della cottura

Innenbeleuchtung zur ständigen Überwachung des Backvorgangs

Éclairage interne pour une surveillance constante de la cuisson

Iluminación interna para la supervisión constante de la cocción

Внутренняя подсветка для постоянного контроля выпечки



**ACCESSORIES FOR OVENS**

**BASIC can be accessorised with the oven stand.**

BASIC è accessoribile con il supporto forno.

BASIC kann mit Ofenhalter oder mit der Einheit „Gärschrank“ ausgestattet werden.

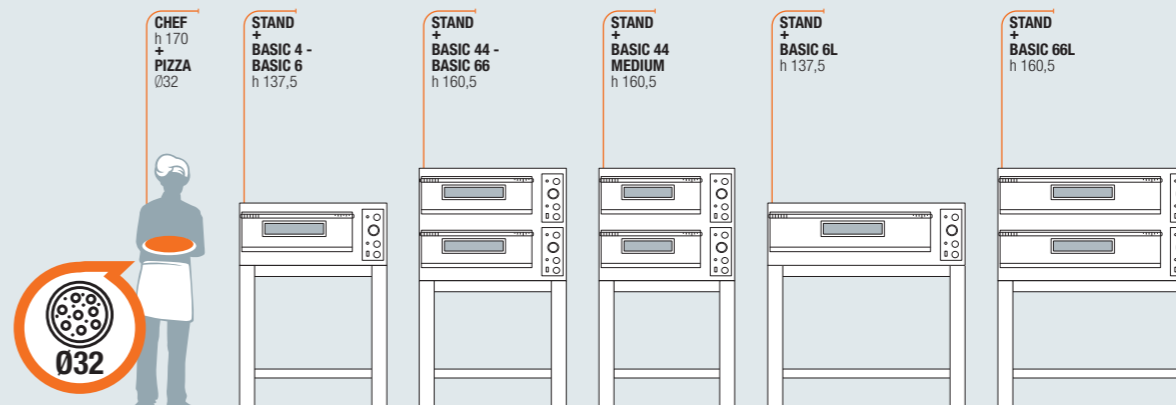
BASIC peut être équipé du support de four.




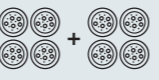
BASIC puede tener como accesorios el soporte del horno.

Печи BASIC могут быть дополнены подставкой.



**SIZE COMPARISON**  
CONFRONTO DIMENSIONI



		BASIC 4		BASIC 44		BASIC 44 MEDIUM	
<b>M</b> MECHANICAL MECCANICO							
<b>CHAMBERS</b> CAMERE	n°	1		2		2	
<b>PIZZE</b> PIZZE	n°						
<b>WORKING TEMPERATURE</b> TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450		50 - 450		50 - 450	
<b>POWER   POTENZA</b>	kW	4,7		9,4		9,4	
<b>TOP</b>	W	2350x1		2350x2		2350x2	
<b>BOTTOM</b>	W	2350x1		2350x2		2350x2	
<b>POWER SUPPLY</b> ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400		230 - 400		230 - 400	
<b>ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE</b> ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	20,4		40,9		40,9	
<b>ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE</b> ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	10,2		20,4		20,4	
<b>INTERNAL DIMENSIONS</b> DIMENSIONI INTERNE	W cm	66,0		66,0		66,0	
	D	66,0		66,0		66,0	
	H	14,0		14,0		14,0	
<b>EXTERNAL DIMENSIONS</b> DIMENSIONI ESTERNE	W cm	97,5		97,5		90,0	
	D	92,5		92,5		87,0	
	H	41,5		74,5		74,5	
<b>PACKING DIMENSIONS</b> DIMENSIONI IMBALLO	W cm	102,0		102,0		102,0	
	D	102,0		102,0		102,0	
	H	57,0		90,0		90,0	
<b>NET WEIGHT   PESO NETTO</b>	kg	75,0		122,0		117,0	
<b>GROSS WEIGHT   PESO LORDO</b>	kg	88,0		136,0		131,0	
<b>DIGITAL VERSION</b> VERSIONE DIGITALE		○		○		○	
<b>12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER</b> TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		○		○		○	
<b>INTERNAL LIGHT</b> LUCE INTERNA		●		●		●	
<b>REFRACTORY STONE HOB</b> 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

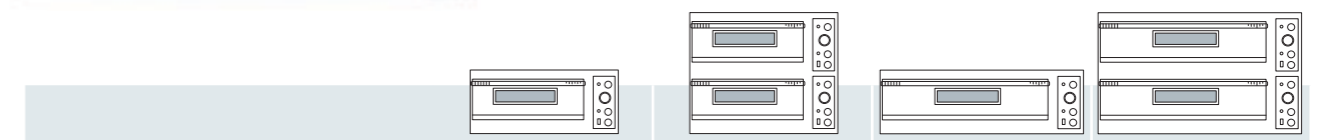
Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  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



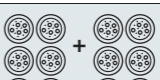

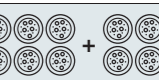
Россия (495)268-04-70

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  
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 6		BASIC 66		BASIC 6L		BASIC 66L	
<b>M</b> MECHANICAL MECCANICO									
<b>CHAMBERS</b> CAMERE	n°	1		2		1		2	
<b>PIZZE</b> PIZZE	n°								
<b>WORKING TEMPERATURE</b> TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450		50 - 450		50 - 450		50 - 450	
<b>POWER   POTENZA</b>	kW	7,2		14,4		7,2		14,4	
<b>TOP</b>	W	1200x3		1200x6		1200x3		1200x6	
<b>BOTTOM</b>	W	1200x3		1200x6		1200x3		1200x6	
<b>POWER SUPPLY</b> ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400		230 - 400		230 - 400		230 - 400	
<b>ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE</b> ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	31,3		62,6		31,3		62,6	
<b>ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE</b> ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	10,4		20,9		10,4		20,9	
<b>INTERNAL DIMENSIONS</b> DIMENSIONI INTERNE	W cm	66,0		66,0		99,0		99,0	
	D	99,0		99,0		66,0		66,0	
	H	14,0		14,0		14,0		14,0	
<b>EXTERNAL DIMENSIONS</b> DIMENSIONI ESTERNE	W cm	97,5		97,5		130,5		130,5	
	D	121,5		121,5		93,0		93,0	
	H	41,5		74,5		41,5		74,5	
<b>PACKING DIMENSIONS</b> DIMENSIONI IMBALLO	W cm	102,0		102,0		144,0		144,0	
	D	127,0		127,0		106,0		106,0	
	H	57,0		90,0		57,0		90,0	
<b>NET WEIGHT   PESO NETTO</b>	kg	100,0		181,0		115,0		196,0	
<b>GROSS WEIGHT   PESO LORDO</b>	kg	115,0		197,0		130,0		212,0	
<b>DIGITAL VERSION</b> VERSIONE DIGITALE		○		○		○		○	
<b>12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER</b> TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		○		○		○		○	
<b>INTERNAL LIGHT</b> LUCE INTERNA		●		●		●		●	
<b>REFRACTORY STONE HOB</b> PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		●		●		●		●	

● As standard | Di serie ○ Optional | Opzionale

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