

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
 Ноябрьск (3832)22-86-73
 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
 Тольяты (8482)63-91-07
 Томск (3822)98-41-53
 Тула (4872)33-79-87
 Тюмень (3452)66-21-18
 Улан-Уда (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 серии BASIC XL



EASY TO USE AND INCREDIBLY FUNCTIONAL
 DI SEMPLICE UTILIZZO ED INCREDIBILMENTE FUNZIONALE

Basic XL 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 XL 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.

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, medium and large pizzerias, takeaway and restaurants

Pizza in teglia o in pala, pizza classica, pizzerie medie e grandi, 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



Basic XL 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 XL est conçu pour permettre une excellente cuisson, pouvant être obtenue 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 XL ha sido diseñado para permitir cocciones excelentes que se obtienen calibrando por separado dos temperaturas de ejercicio distintas por la parte superior y por 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.

Печи Basic XL были разработаны таким образом, чтобы обеспечить превосходное приготовление пиццы, которое достигается путем раздельной калибровки двух различных рабочих температур сверху и снизу со значениями, достигающими 450°C. Прочный дизайн и интуитивно понятная панель управления позволяют работать в оптимальном режиме, обеспечивая долговечность, надежность и простоту обслуживания печей.

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 рекуперации тепла в варочной камере



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

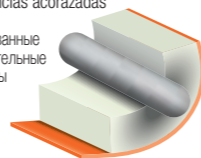
Resistenze corazzate

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



Available on request also with top refractory stone

OPTIONAL Su richiesta, disponibile nella versione con la pietra refrattaria anche su cielo

Auf Anfrage auch in einer Version mit feuerfestem Stein oben erhältlich

Sur demande, également disponible dans une version avec pierre réfractaire sur la voûte

Previa solicitud, disponible también en versión con piedra refractaria

По запросу возможно исполнение с огнеупорным камнем в верхней части

ACCESSORIES FOR OVENS

BASIC XL can be accessorised with the oven stand or with the "Proving Chamber" unit.

BASIC XL è accessoribile con il supporto forno oppure con l'unità "Cella di Lievitazione".

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

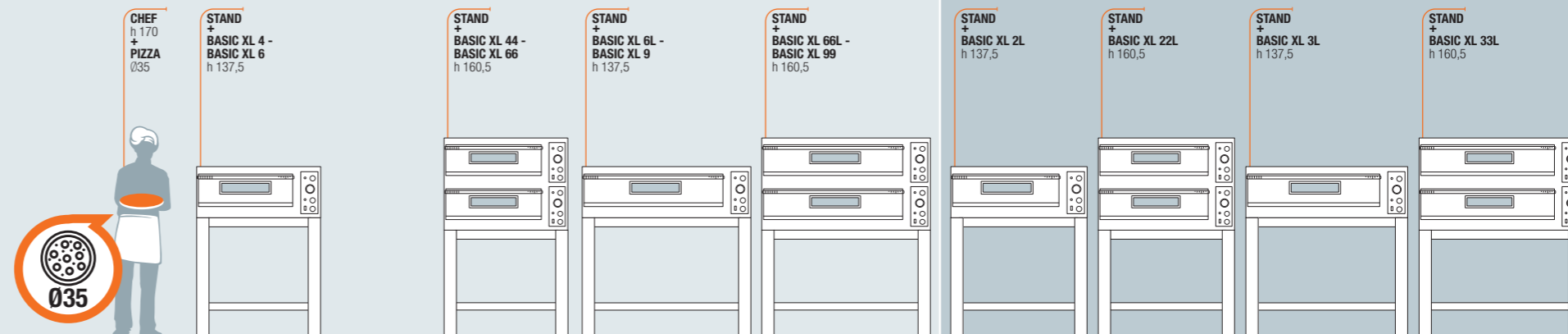
BASIC XL peut être équipé du support de four ou avec l'unité "étuve de fermentation".

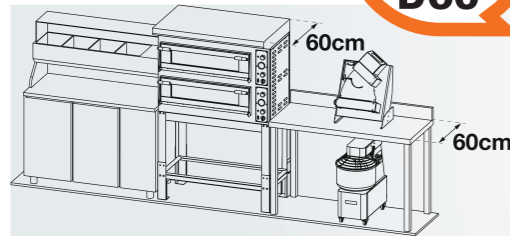
BASIC XL puede tener como accesorios el soporte del horno o la unidad "Celda de Leudado".

Печи BASIC XL могут быть дополнены подставкой или расстоечным шкафом.



SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI





Depth 60 cm, suitable to stand on counters

Profondità 60 cm, adatto per appoggio su piani di lavoro

Tiefe 60 cm, geeignet für Tresen

Profondeur 60 cm, approprié pour être soutenu sur plans de travail

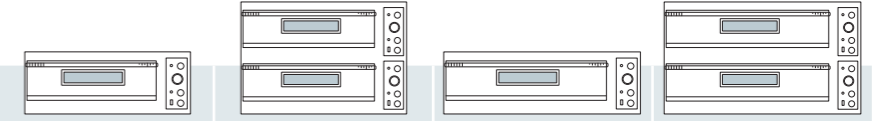
Profundidad 60 cm, adecuado para apoyo sobre planes de trabajo

Глубина 60 см, может быть установлена на стол



OPTIMIZED FOR

1 baking tray 40x60cm
1 teglia del formato 40x60cm



			BASIC XL 2L	BASIC XL 22L	BASIC XL 3L	BASIC XL 33L
M MECHANICAL MECCANICO						
CHAMBERS CAMERE	n°		1	2	1	2
PIZZE PIZZE	n°		2	4	3	4
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°		1	2	1	2
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C		50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER POTENZA	kW		5,0	10,0	6,0	12,0
TOP	W		2500x1	2500x2	3000x1	3000x2
BOTTOM	W		2500x1	2500x2	3000x1	3000x2
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt		230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase		21,7	43,5	26,1	52,2
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase		10,9	21,7	13,0	26,1
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm		82,0	82,0	108,0	108,0
	D cm		41,0	41,0	41,0	41,0
	H cm		14,0	14,0	14,0	14,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm		110,0	110,0	130,5	130,5
	D cm		60,0	60,0	60,0	60,0
	H cm		41,5	74,5	41,5	74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm		115,0	115,0	137,0	137,0
	D cm		72,0	72,0	69,0	69,0
	H cm		57,0	90,0	57,0	90,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg		59,0	106,0	72,1	124,9
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg		66,0	119,0	82,0	136,0
DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE			o	o	o	o
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

• As standard | Di serie o Optional | Opzionale

		BASIC XL 4		BASIC XL 44		BASIC XL 6		BASIC XL 66	
M MECHANICAL MECCANICO		n°	1	2	1	2	1	2	
CHAMBERS CAMERE			1	2	1	2	1	2	
PIZZE PIZZE		n°	4	4 + 4	6	6	6 + 6	6 + 6	
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C		50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450	
POWER POTENZA	kW		6,0	12,0	9,0	18,0			
TOP	W		3000x1	3000x2	1500x3	1500x6			
BOTTOM	W		3000x1	3000x2	1500x3	1500x6			
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt		230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400			
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase		26,1	52,2	39,1	78,3			
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase		13,0	26,1	13,0	26,1			
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm		72,0	72,0	72,0	72,0			
	D cm		72,0	72,0	108,0	108,0			
	H cm		14,0	14,0	14,0	14,0			
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm		100,0	100,0	100,0	100,0			
	D cm		95,5	95,5	131,5	131,5			
	H cm		41,5	74,5	41,5	74,5			
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm		102,0	102,0	106,0	106,0			
	D cm		102,0	102,0	144,0	144,0			
	H cm		57,0	90,0	57,0	90,0			
NET WEIGHT PESO NETTO	kg		77,0	139,0	110,0	198,0			
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg		90,0	153,0	125,0	215,0			
DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE			o	o	o	o			
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			

• 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
Краснодар (861)203-40-90
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 XL 6L		BASIC XL 66L		BASIC XL 9		BASIC XL 99	
M MECHANICAL MECCANICO		n°	1	2	1	2	1	2	
CHAMBERS CAMERE			1	2	1	2	1	2	
PIZZE PIZZE		n°	6	6 + 6	9	9	9 + 9	9 + 9	
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C		50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450	
POWER POTENZA	kW		9,0	18,0	13,2	26,4			
TOP	W		1500x3	1500x6	2200x3	2200x6			
BOTTOM	W		1500x3	1500x6	2200x3	2200x6			
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt		230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400			
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase		39,1	78,3	57,4	114,8			
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase		13,0	26,1	19,1	38,3			
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm		99,0	99,0	99,0	99,0			
	D cm		66,0	66,0	66,0	66,0			
	H cm		14,0	14,0	14,0	14,0			
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm		136,0	136,0	136,0	136,0			
	D cm		95,5	95,5	131,5	131,5			
	H cm		41,5	74,5	41,5	74,5			
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm		144,0	144,0	144,0	144,0			
	D cm		106,0	106,0	142,0	142,0			
	H cm		57,0	90,0	57,0	90,0			
NET WEIGHT PESO NETTO	kg		118,0	176,0	156,0	269,0			
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg		136,0	197,0	176,0	300,0			
DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE			o	o	o	o			
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			

• As standard | Di serie ○ Optional | Opzionale

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