

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

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

Электрические печи серии TRAYS



OPTIONAL

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

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

OPTIMIZED FOR

40x60

Baking tray 40x60cm
Teglia del formato 40x60cm



DESIGNED FOR

Tray-baked or peel-baked pizzas, classic pizzas, pizzerias, bakeries, and restaurants
 Pizza in teglia o in pala, pizza classica, pizzerie, panetterie e ristoranti

Stainless steel front

Frontale in acciaio inox

Front aus rostfreiem Stahl

Façade en acier inoxydable

Fronte de acero inoxidable

Передняя панель из нержавеющей стали



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

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

MAXIMUM FLEXIBILITY IL MASSIMO DELLA FLESSIBILITÀ

Trays ovens represent the maximum Prismafood flexibility. They can contain from two to ten 40x60 cm trays. The technical features make them an extremely valued solution for those clients who require a multi-use product. Steam generator on request.

I forni della linea Trays rappresentano il massimo della flessibilità della proposta Prismafood consentendo l'inserimento da due a dieci teglie del formato 40x60 cm. Le caratteristiche tecniche li rendono una soluzione di alto profilo per i clienti che desiderano un prodotto multi-uso. Su richiesta aggiunta Vaporiera.

Die Öfen der Serie Trays stellen die maximale Flexibilität des Angebots von Prismafood dar und ermöglichen die Aufnahme von zwei bis zehn Blechen in der Größe von 40 x 60 cm. Aufgrund der technischen Merkmale sind sie eine hochkarätige Lösung für Kunden, die ein Mehrzweckprodukt benötigen. Auf Wunsch kann die Dampfgarfunktion hinzugefügt werden.

Les fours de la ligne Trays représentent la flexibilité maximale de la proposition Prismafood, permettant l'insertion de deux à dix plaques de 40x60 cm. Les caractéristiques techniques en font une solution de premier plan pour les clients qui souhaitent un produit multi-usage. Générateur de vapeur disponible sur demande.

Los hornos de la línea Trays representan lo máximo en flexibilidad de la propuesta Prismafood permitiendo la inserción de dos a diez bandejas formato cm 40x60. Las características técnicas los hacen una solución de alto perfil para los clientes que desean un producto multiuso. A pedido adicional Vapor.

Печи Trays обеспечивают максимальную гибкость практически под любые запросы клиентов, позволяя вмещать от двух до десяти противней размерами 40 x 60 см. Благодаря своим техническим характеристикам они представляют собой первоклассное решение для покупателей, которым требуется многоцелевое оборудование. При необходимости можно добавить опцию парогенератора.

With sheathed heating elements
Resistenze corazzate
Gepanzerte Widerstände

Résistances cuirassées
Resistencias acorazadas
Армированные нагревательные элементы



MAX 450°
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

40x60
IDEAL FOR BAKING IN A PAN
IDEALE PER LA COTTURA IN TEGLIA

A multifunctional oven, perfect not only for baking pizzas, but also for preparing bakery products and heating food.

Un forno multifunzionale, perfetto non solo per la cottura della pizza, ma anche per preparare prodotti per la panificazione e riscaldare vivande.

Ein multifunktionaler Ofen, der sich nicht nur zum Backen von Pizzen eignet, sondern auch für die Zubereitung von Backwaren und das Erwärmen von Speisen.

Un four multifonctionnel, parfait non seulement pour cuire des pizzas, mais aussi pour préparer des produits de boulangerie et réchauffer des aliments.

Un horno multifuncional, perfecto tanto para hacer pizzas como para preparar productos de panadería y calentar alimentos.

Многофункциональная печь, идеально подходящая не только для выпечки пиццы, но и для приготовления хлебобулочных изделий и разогрева пищи.

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

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

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

Illuminación interna para la supervisión constante de la cocción
Внутренняя подсветка для постоянного контроля выпечки

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

Steamer available for multifunctional use
OPTIONAL

Disponible avec générateur de vapeur pour une utilisation multifonctionnelle

Disponibile con vaporiera per un utilizzo multifunzione
Erhältlich mit Dampfgarer für den verschiedene Zwecke

Disponible con generador de vapor para un uso multifuncional
Опция парогенератора для многофункционального использования



ACCESSORIES FOR OVENS →

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

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

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

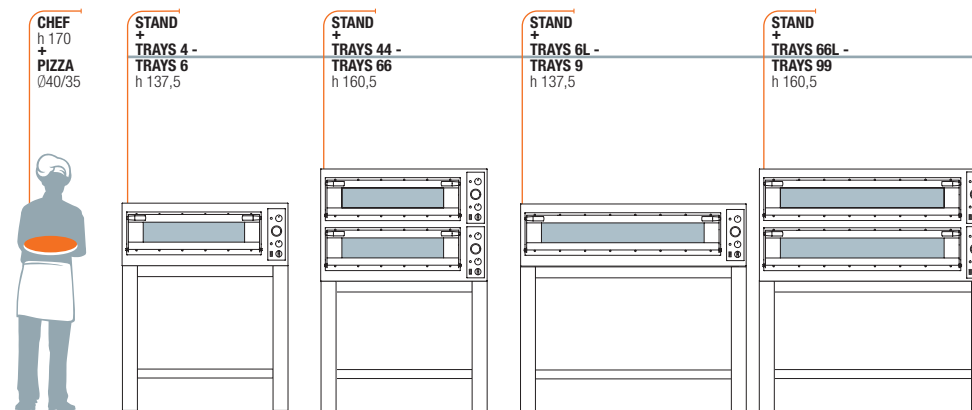
TRAYS peut être équipé du support de four ou avec l'unité "étuve de fermentation".

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

Печи TRAYS могут быть дополнены подставкой или расстоечным шкафом.



SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI



		TRAYS 4		TRAYS 44		TRAYS 6		TRAYS 66								
	MECHANICAL MECCANICO															
	CHAMBERS CAMERE	n°	1	2	1	2										
	PIZZE PIZZE	n°														
	TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°														
	WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450										
	POWER POTENZA	kW	6,9	13,8	10,2	20,4										
	TOP	W	1150x3	1150x6	1700x3	1700x6										
	BOTTOM	W	1150x3	1150x6	1700x3	1700x6										
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400										
	ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	30,0	60,0	44,3	88,7										
	ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	10,0	20,0	14,8	29,6										
	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	17,5	17,5	17,5	17,5
	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	41,5	74,5	41,5	74,5
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	116,0	116,0	119,0	119,0	D cm	116,0	116,0	143,0	143,0	H cm	57,0	90,0	57,0	90,0
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	98,0	154,0	123,0	220,0										
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	114,0	171,0	145,0	236,0										
	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										
	STEAM GENERATOR VAPORIERA		o	o	o	o										

• As standard | Di serie o Optional | Opzionale

		TRAYS 6L		TRAYS 66L		TRAYS 9		TRAYS 99								
	MECHANICAL MECCANICO															
	CHAMBERS CAMERE	n°	1	2	1	2										
	PIZZE PIZZE	n°														
	TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°														
	WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450										
	POWER POTENZA	kW	10,2	20,4	15,3	30,6										
	TOP	W	1700x3	1700x6	2550x3	2550x6										
	BOTTOM	W	1700x3	1700x6	2550x3	2550x6										
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400										
	ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	44,3	88,7	66,5	133,0										
	ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	14,8	29,6	22,2	44,3										
	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm	123,0	123,0	123,0	123,0	D cm	84,0	84,0	108,0	108,0	H cm	17,5	17,5	17,5	17,5
	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm	150,0	150,0	150,0	150,0	D cm	108,0	108,0	132,0	132,0	H cm	41,5	74,5	41,5	74,5
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	154,0	154,0	158,0	158,0	D cm	114,0	114,0	142,0	142,0	H cm	57,0	90,0	57,0	90,0
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	127,0	225,0	178,0	307,0										
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	144,0	247,0	207,0	340,0										
	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										
	STEAM GENERATOR VAPORIERA		o	o	o	o										

• As standard | Di serie o 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)312-96-247

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
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 (842)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
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
Чобоксары (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