

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
 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
 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

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

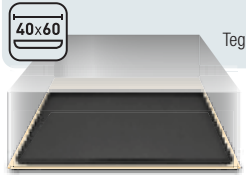
Электрические печи серии TRAYS GLASS



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.

<p>OPTIONAL</p> <p>D On request available in digital version A richiesta anche nella versione digitale Auf Anfrage auch in der digitalen Version erhältlich</p> <p>Steamer available for multifunctional use Disponibile con vaporiera per un utilizzo multifunzione Erhältlich mit Dampfgarer für den verschiedene Zwecke</p> <p>Stainless steel front Frontale in acciaio inox Front aus rostfreiem Stahl Façade en acier inoxydable Frente de acero inoxidable Передняя панель из нержавеющей стали</p>	<p>Version numérique disponible sur demande A pedido también en la versión digital На заказ возможна поставка цифровой версии</p> <p>Disponible avec générateur de vapeur pour une utilisation multifonctionnelle Disponible con generador de vapor para un uso multifuncional Опция парогенератора для многофункционального использования</p>	<p>OPTIMIZED FOR</p> <p>Baking tray 40x60cm Teglia del formato 40x60cm</p> 	<p>DESIGNED FOR</p> <p>Tray-baked or peel-baked pizzas, classic pizzas, pizzerias, bakeries, and restaurants Pizza in teglia o in pala, pizza classica, pizzerie, panetterie e ristoranti</p>
---	--	---	--

<p>Two thermostats for calibrating top and bottom operating temperatures separately</p> <p>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</p>	<p>Pre-painted sheet metal structure</p> <p>Corps en tôle prépeinte Cuerpo en chapa prepintada Предварительно окрашенный корпус из листового металла</p>
---	---

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.

		TRAYS 4 GLASS		TRAYS 44 GLASS		TRAYS 6 GLASS		TRAYS 66 GLASS	
		Ø40		Ø35					
M MECHANICAL MECCANICO									
CHAMBERS CAMERE	n°	1	2	1	2				
PIZZE PIZZE	n°	4	44	6	66				
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	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	115,0	115,0	118,0	118,0				
	D cm	115,0	115,0	142,0	142,0				
	H cm	57,0	90,0	57,0	90,0				
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	98,0	172,0	123,0	220,0				
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	114,0	189,0	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 ○ 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
Каме́рово (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)20-53-81
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

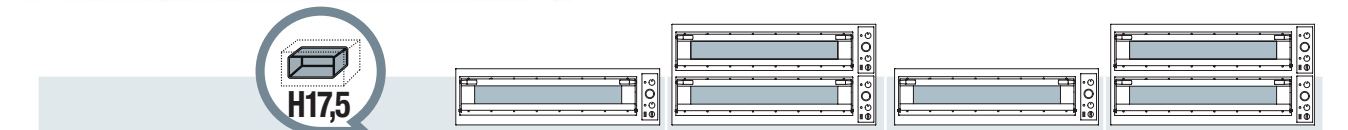
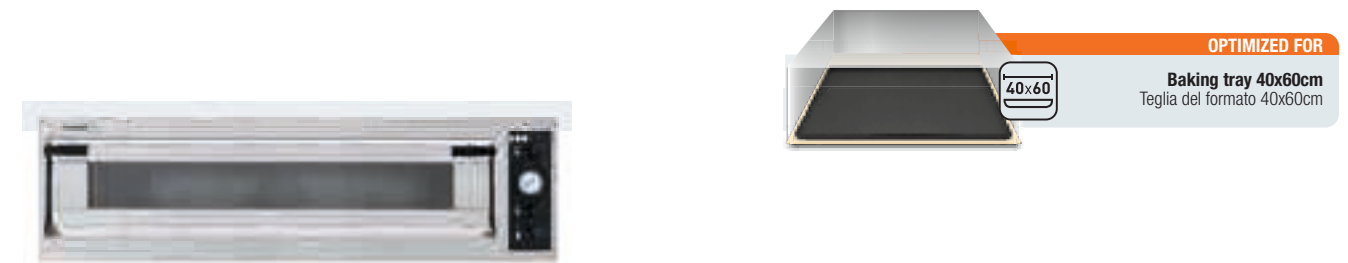
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сыктывкар (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
Саратов (845)249-38-78
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



		TRAYS 6L GLASS		TRAYS 66L GLASS		TRAYS 9 GLASS		TRAYS 99 GLASS	
		Ø40		Ø35					
M MECHANICAL MECCANICO									
CHAMBERS CAMERE	n°	1	2	1	2				
PIZZE PIZZE	n°	6	66	9	99				
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	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 ○ Optional | Opzionale