

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  
 Петрозаводск (8142)55-98-37  
 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](mailto:pdd@nt-rt.ru)

## Электрические печи серии TRAYS D-GLASS



### 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

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

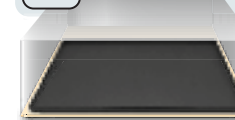
Disponibile con generador de vapor para un uso multifuncional

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

Corps en tôle prépeinte

Cuerpo en chapa prepintada

Corpo in lamiera preverniciata

Предварительно окрашенный корпус из листового металла

Gehäuse aus vorlackiertem Blech

## 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.

TRAYS DOUBLE GLASS OVENS



		TRAYS 4 D-GLASS		TRAYS 44 D-GLASS		TRAYS 6 D-GLASS		TRAYS 66 D-GLASS	
<b>M</b> MECHANICAL MECCANICO									
<b>CHAMBERS</b> CAMERE	n°	1		2		1		2	
<b>PIZZE</b> PIZZE	n°	4		4 + 4		6		6 + 6	
<b>TRAYS 40X60</b> TEGLIE 40X60	n°	2		2 + 2		2		2 + 2	
<b>WORKING TEMPERATURE</b> TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450		50 - 450		50 - 450		50 - 450	
<b>POWER</b>   POTENZA	kW	6,9		13,8		10,2		20,4	
<b>TOP</b>	W	1150x3		1150x6		1700x3		1700x6	
<b>BOTTOM</b>	W	1150x3		1150x6		1700x3		1700x6	
<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	30,0		60,0		44,3		88,7	
<b>ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE</b> ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	10,0		20,0		14,8		29,6	
<b>INTERNAL DIMENSIONS</b> 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	
<b>EXTERNAL DIMENSIONS</b> 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	
<b>PACKING DIMENSIONS</b> 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	
<b>NET WEIGHT</b>   PESO NETTO	kg	98,0		172,0		123,0		220,0	
<b>GROSS WEIGHT</b>   PESO LORDO	kg	114,0		189,0		145,0		236,0	
<b>DIGITAL VERSION</b> VERSIONE DIGITALE		o		o		o		o	
<b>12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER</b> TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		o		o		o		o	
<b>INTERNAL LIGHT</b> LUCE INTERNA		•		•		•		•	
<b>REFRACTORY STONE HOB</b> PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•		•		•		•	
<b>OPTIONAL REFRACTORY STONE</b> PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE		o		o		o		o	
<b>STEAM GENERATOR</b> VAPORIERA		o		o		o		o	

• As standard | Di serie ○ Optional | Opzionale

		TRAYS 6L D-GLASS		TRAYS 66L D-GLASS		TRAYS 9 D-GLASS		TRAYS 99 D-GLASS	
<b>M</b> MECHANICAL MECCANICO									
<b>CHAMBERS</b> CAMERE	n°	1		2		1		2	
<b>PIZZE</b> PIZZE	n°	6		6 + 6		9		9 + 9	
<b>TRAYS 40X60</b> TEGLIE 40X60	n°	2		2 + 2		2		2 + 2	
<b>WORKING TEMPERATURE</b> TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450		50 - 450		50 - 450		50 - 450	
<b>POWER</b>   POTENZA	kW	10,2		20,4		15,3		30,6	
<b>TOP</b>	W	1700x3		1700x6		2550x3		2550x6	
<b>BOTTOM</b>	W	1700x3		1700x6		2550x3		2550x6	
<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	44,3		88,7		66,5		133,0	
<b>ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE</b> ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	14,8		29,6		22,2		44,3	
<b>INTERNAL DIMENSIONS</b> 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	
<b>EXTERNAL DIMENSIONS</b> 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	
<b>PACKING DIMENSIONS</b> 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	
<b>NET WEIGHT</b>   PESO NETTO	kg	127,0		225,0		178,0		307,0	
<b>GROSS WEIGHT</b>   PESO LORDO	kg	144,0		247,0		207,0		340,0	
<b>DIGITAL VERSION</b> VERSIONE DIGITALE		o		o		o		o	
<b>12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER</b> TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		o		o		o		o	
<b>INTERNAL LIGHT</b> LUCE INTERNA		•		•		•		•	
<b>REFRACTORY STONE HOB</b> PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•		•		•		•	
<b>OPTIONAL REFRACTORY STONE</b> PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE		o		o		o		o	
<b>STEAM GENERATOR</b> 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  
 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 (8343)20-46-81  
 Ноябрьск (3496)41-32-12  
 Киров (8332)68-02-04  
 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  
 Тольятти (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)42-23-59  
 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