

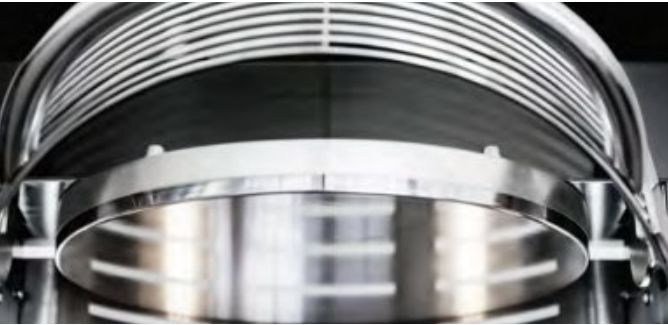


PIZZA PRESS

PIZZA DOUGH
PRESS
MACHINE

prismafood
▶▶ solutions

PIZZA PRESS SERIES



Pizza Press is 100% made in Prismafood. Technologically advanced, it is easy to use in the utmost safety. Pizza Press increases productivity and requires no experience to achieve perfect dough discs with or without the traditional rim. Adjusting handle allows to change the thickness of the dough. Pizza Press is solid, robust and reliable and is designed to be long-lasting.

Pizza Press è la formatrice per pizza interamente made in Prismafood. Tecnicamente evoluta, si utilizza con grande semplicità e in tutta sicurezza. Con Pizza Press aumenta la produttività e non è necessaria alcuna esperienza per ottenere dischi di pasta perfetti con o senza il caratteristico bordo. Grazie ad uno speciale dispositivo di agevole impiego, Pizza Press consente di variare lo spessore della pasta a seconda delle più svariate esigenze. Pizza Press è solida, robusta, affidabile ed è progettata per durare nel tempo.

Pizza Press ist ein Gerät zum Formen von Pizzas, das vollständig von Prismafood hergestellt wird. Es verfügt über eine fortschrittliche Technologie und ist benutzerfreundlich, der Gebrauch ist absolut sicher. Mit Pizza Press wird die Produktionsleistung gesteigert, und um perfekte Teigscheiben mit dem typischen Rand oder auch ohne zu erhalten, ist keine Erfahrung notwendig. Dank einer leicht verwendbaren Vorrichtung ermöglicht es Pizza Press, die Stärke der Teigscheibe je nach den verschiedenen Anforderungen zu verändern. Pizza Press ist solide gebaut, robust, zuverlässig und wurde für eine lange Lebensdauer entwickelt.

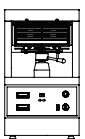
Pizza Press est la presse à pizza entièrement made in Prismafood. Technologiquement avancée, elle s'utilise avec une grande simplicité et en toute sécurité. Avec Pizza Press, la productivité augmente et il ne faut aucune expérience pour obtenir des disques de pâte parfaits avec ou sans le bord caractéristique. Grâce à un dispositif spécial simple à utiliser, Pizza Press permet de changer l'épaisseur de la pâte en fonction des besoins les plus divers. Pizza Press est solide, robuste, fiable et conçue pour durer dans le temps.

Pizza Press es la máquina para moldear pizzas enteramente made in Prismafood. Tecnológicamente avanzada, se utiliza con gran facilidad y en toda seguridad. Con Pizza Press, la productividad aumenta y no se necesita experiencia para obtener discos de masa perfectos con o sin el borde característico. Gracias a un dispositivo especial de fácil manejo, Pizza Press permite variar el grosor de la masa según las necesidades más variadas. Pizza Press es sólida, robusta, fiable y está diseñada para durar.

Pizza Press - это пресс для формовки для пиццы, полностью произведённая компанией Prismafood. Технологически развитый пресс прост и безопасен в применении. Благодаря Pizza Press повышается производительность и не нужен опыт для получения безупречных дисков теста, с характерным бордюром или без него. Благодаря специальному устройству, удобному в применении, Pizza Press позволяет изменить толщину тесту, по необходимости. Pizza Press прочен, надёжен и разработан для длительной эксплуатации.

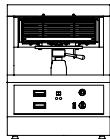
IDEAL FOR LARGE PRODUCTIONS

IDEALE PER GRANDI PRODUZIONI



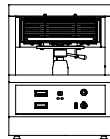
PIZZA PRESS 33

33 DOUGH DISCS



PIZZA PRESS 45

45 DOUGH DISCS



PIZZA PRESS 50

50 DOUGH DISCS



Ergonomic design.

Design ergonomico.
Ergonomisches Design.
Design ergonomique.
Diseño ergonómico.
Эргономичный дизайн.



Max operating temperature 170 °C.

Temperatura d'esercizio max 170 °C.
Max. Betriebstemperatur 170 °C.
Température maxi de fonctionnement 170 °C.
Temperatura de funcionamiento máx. 170 °C.
Макс. рабочая температура - 170 °C.



Maximum precision in adjusting the thickness of the disc.

Massima precisione nella regolazione dello spessore del disco.
Maximale Genauigkeit bei der Einstellung der Stärke der Teigscheibe.
Précision maximale pour régler l'épaisseur du disque.
Máxima precisión en el ajuste del grosor del disco.
Максимальная точность при настройке толщины диска.



Double lighting to increase internal visibility.

Doppia illuminazione per aumentare la visibilità interna.
Double lighting to increase internal visibility.
Double éclairage pour augmenter la visibilité à l'intérieur.
Doble iluminación para aumentar la visibilidad interna.
Двойное освещение увеличивает внутреннюю видимость.



The metal wire safety grid offers the maximum protection.

La griglia di sicurezza in filo di metallo offre la massima protezione.
Das Metalldrahtgitter bietet maximalen Schutz.
La grille de sécurité en fil métallique offre une protection maximale.
La rejilla de seguridad metálica ofrece la máxima protección.
Защитная решётка из металлической проволоки обеспечивает максимальную защиту.



Supplied with chrome plates both smooth and with traditional pizza rim.

Fornita con piatti cromati sia lisci che con bordo per pizza tradizionale.
Lieferung mit verchromten Platten, glatt und auch mit dem typischen Rand für traditionelle Pizzas.
Fournie avec des plats chromés aussi bien lisses qu'avec un bord pour les pizzas traditionnelles.
Se suministra con platos cromados tanto lisos como con borde para la pizza tradicional.
Поставляется с хромированными дисками как гладкими, так и с кромкой, для традиционной пиццы.



Removable components for easy cleaning.

Componenti smontabili per una facile pulizia.
Ausbaubare Komponenten für eine einfachere Reinigung.
Composants démontables pour faciliter le nettoyage.
Componentes desmontables para una fácil limpieza.
Компоненты демонтируются для удобной очистки.



prismafood
▶▶ solutions

PRISMAFOOD Srl
Via Tabina, 18 - 33098 Valvasone PN Italy
Tel. +39 0434 85081 - Fax +39 0434 857878
info@prismafood.com - www.prismafood.com

