

## TRAYS SERIES

### Mechanical electric oven

Stainless steel front and painted steel structure

**Forno elettrico meccanico** | Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

**Mechaische Elektrische Ofen** | Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau

**Four électrique mécanique** | Façade en acier inoxydable et corps peint

**Horno eléctrico mecánico** | Frente de acero inoxidable y cuerpo pintado

**Электрическая печь с электромеханическим управлением** |

Передняя панель из нержавеющей стали, корпус из окрашенной стали



## TRAYS SERIES

**Trays ovens represent the maximum Prismafood flexibility. They are suitable to bake both pizza and bread. They can contain from two to ten 40x60 cm. 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: adatti sia alla cottura della pizza che del pane, consentono 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.

Trays Öfen bieten die maximale Flexibilität. Sie sind zum Backen von Pizza und Brot geeignet und ermöglichen das Einschleiben von zwei bis zehn Blechen des Formats 40 x 60 cm. Die technischen Eigenschaften führen zu einer Lösung hohen Profils für Kunden, die ein Multi-Funktionsprodukt wünschen. Dampferzeuger auf Anfrage.

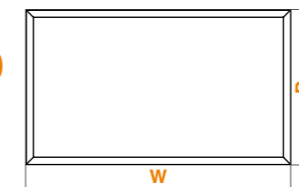
Les fours de la ligne Trays représentent le maximum de la flexibilité de la proposition Prismafood: indiqués aussi bien pour la cuisson de la pizza que pour celle du pain, ils permettent l'insertion de deux à dix plaques du format 40x60 cm. Les caractéristiques techniques représentent une solution de haut profil pour les clients qui souhaitent un produit multi-usage. Sur demande ajoute Vapeur.

Los hornos de la línea Trays representan la máxima flexibilidad de la oferta Prismafood: aptos para cocinar tanto pizzas como pan, permiten introducir desde dos hasta diez bandejas de formato 40x60 cm. Sus características técnicas hacen de ellos una solución de alta categoría para los clientes que desean un producto multiuso. Bajo pedido adición Vapor.

Печи линии Trays - самые универсальные из всего ассортимента Prismafood: их можно использовать, как для приготовления пиццы, так и хлеба, вмещают от двух до десяти противней формата 40 x 60 см. Благодаря техническим характеристикам это высокотехнологичное решение для тех, кому нужна многофункциональность. Парогенератор по запросу.

**Tray dimensions (cm)**  
Dimensioni teglia (cm)  
Blechen Abmessungen (cm)  
Dimensions plaque (cm)  
Medidas bandeja (cm)  
Размеры противней (cm)

**W60  
D40**







TRAYS 4 TRAYS 44 TRAYS 6 TRAYS 66

Ovens to be combined with proving chambers

Forni abbinabili a celle di lievitazione  
 Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke  
 Fours associables à étuves de fermentation  
 Hornos combinables a fermentadoras  
 Печи могут быть скомбинированы с расстоечными шкафами

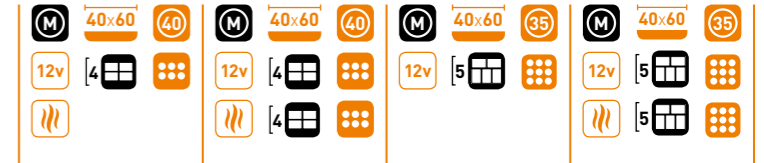


> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	50 - 500	50 - 500	50 - 500	50 - 500
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Cámaras > Рабочая камера	n°	1	2	1	2
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	KW	6,9	13,8	10,2	20,4
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	30,0	60,0	44,3	88,7
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	10,0	20,0	14,8	29,6
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	1150x3	1150x6	1700x3	1700x6
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	1150x3	1150x6	1700x3	1700x6
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	110,0 107,4 41,3	110,0 107,4 74,5	110,0 131,4 41,3	110,0 131,4 74,5
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	82,0 84,0 17,5	82,0 84,0 17,5	82,0 108,0 17,5	82,0 108,0 17,5
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	115,0 115,0 54,3	106,0 118,0 91,0	142,0 118,0 54,3	118,0 142,0 87,5
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	98,0	154,0	123,0	220,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	114,0	171,0	145,0	236,0

TRAYS 6L TRAYS 66L TRAYS 9 TRAYS 99

Ovens to be combined with proving chambers

Forni abbinabili a celle di lievitazione  
 Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke  
 Fours associables à étuves de fermentation  
 Hornos combinables a fermentadoras  
 Печи могут быть скомбинированы с расстоечными шкафами



> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	50 - 500	50 - 500	50 - 500	50 - 500
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Cámaras > Рабочая камера	n°	1	2	1	2
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	KW	10,2	20,4	15,3	30,6
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	44,3	88,7	66,5	133,0
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	14,8	29,6	22,2	44,3
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	1700x3	1700x6	2550x3	2550x6
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	1700x3	1700x6	2550x3	2550x6
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	150,0 107,4 41,3	150,0 107,4 74,5	150,0 131,4 41,3	150,0 131,4 74,5
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	123,0 84,0 17,5	123,0 84,0 17,5	123,0 108,0 17,5	123,0 108,0 17,5
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	103,0 158,0 55,0	103,0 158,0 91,0	142,0 158,0 54,3	142,0 158,0 87,5
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	127,0	225,0	178,0	307,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	144,0	247,0	207,0	340,0

## TRAYS GLASS SERIES

### Mechanical electric oven

Stainless steel front and painted steel structure

**Forno elettrico meccanico** | Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

**Mechaische Elektrische Ofen** | Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau

**Four électrique mécanique** | Façade en acier inoxydable et corps peint

**Horno eléctrico mecánico** | Frente de acero inoxidable y cuerpo pintado

**Электрическая печь с электромеханическим управлением** |

Передняя панель из нержавеющей стали, корпус из окрашенной стали



## TRAYS GLASS SERIES

**The same technical specifications as the Trays model. This version offers the advantage of a large size glass door to enable maximum visibility inside.**

Medesime caratteristiche tecniche del modello Trays. Questa versione offre il vantaggio di una porta con vetro di ampie dimensioni per consentire la massima visibilità interna.

Gleiche Kenndaten des Modells Trays. Diese Version bietet den Vorteil einer großen Glastür zur maximalen internen Sicht.

Mêmes caractéristiques techniques que le modèle Trays. Cette version offre l'avantage d'une porte de grandes dimensions afin de permettre une visibilité interne maximale.

Mismas características técnicas que el modelo Trays. Esta versión ofrece la ventaja de una puerta con cristal de gran tamaño para permitir una máxima visibilidad del interior.

Те же самые технические характеристики, что и модели Trays. Данная модель обладает преимуществом стеклянной дверцы больших размеров в целях гарантии максимальной внутренней видимости.

#### Tray dimensions (cm)

Dimensioni teglia (cm)  
Blechen Abmessungen (cm)  
Dimensions plaque (cm)  
Medidas bandeja (cm)  
Размеры противней (cm)

**W60**  
**D40**







TRAYS 4 GLASS

TRAYS 44 GLASS

TRAYS 6 GLASS

TRAYS 66 GLASS

Ovens to be combined with proving chambers

Forni abbinabili a celle di lievitazione  
Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke  
Fours associables à étuves de fermentation  
Hornos combinables a fermentadoras  
Печи могут быть скомбинированы с расстоечными шкафами



> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	50 - 500	50 - 500	50 - 500	50 - 500	
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400	
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Cámaras > Рабочая камера	n°	1	2	1	2	
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	KW	6,9	13,8	10,2	20,4	
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	30,0	60,0	44,3	88,7	
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	10,0	20,0	14,8	29,6	
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	1150x3	1150X6	1700X3	1700X6	
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	1150x3	1150X6	1700X3	1700X6	
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm cm cm	110,0 107,4 41,3	110,0 107,4 74,5	110,0 131,4 41,3	110,0 131,4 74,5
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm cm cm	82,0 84,0 17,5	82,0 84,0 17,5	82,0 108,0 17,5	82,0 108,0 17,5
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm cm cm	115,0 115,0 54,3	115,0 115,0 87,5	118,0 142,0 54,3	118,0 142,0 87,5
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	98,0	172,0	123,0	220,0	
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	114,0	189,0	145,0	236,0	



TRAYS 6L GLASS

TRAYS 66L GLASS

TRAYS 9 GLASS

TRAYS 99 GLASS

Ovens to be combined with proving chambers

Forni abbinabili a celle di lievitazione  
Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke  
Fours associables à étuves de fermentation  
Hornos combinables a fermentadoras  
Печи могут быть скомбинированы с расстоечными шкафами



> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	50 - 500	50 - 500	50 - 500	50 - 500	
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400	
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Cámaras > Рабочая камера	n°	1	2	1	2	
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	KW	10,2	20,4	15,3	30,6	
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	44,3	88,7	66,5	133,0	
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	14,8	29,6	22,2	44,3	
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	1700x3	1700x6	2550x3	2550x6	
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	1700x3	1700x6	2550x3	2550x6	
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm cm cm	150,0 107,4 41,3	150,0 107,4 74,5	150,0 131,4 41,3	150,0 131,4 74,5
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm cm cm	123,0 84,0 17,5	123,0 84,0 17,5	123,0 108,0 17,5	123,0 108,0 17,5
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm cm cm	103,0 158,0 55,0	103,0 158,0 91,0	142,0 158,0 54,3	142,0 158,0 87,5
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	127,0	225,0	178,0	307,0	
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	144,0	247,0	207,0	340,0	



## PROVING CHAMBERS CAN BE COMBINED WITH TRAYS AND TRAYS GLASS OVENS

Celle di lievitazione abbinabili a forni Trays e Trays Glass  
 Gärschrank mit Trays und Trays Glass Öfen kombinierbar  
 Étuves de fermentation associables aux fours Trays et Trays Glass  
 Fermentadoras compatibles con hornos Trays y Trays Glass  
 Расстоечная камера, сочетаемая с печами Trays и Trays Glass

CELLA INOX 4-44

CELLA INOX 4-4

CELLA INOX 6-66

CELLA INOX 6-6-6

			40x60	40x60	40x60	40x60
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	0 / 60	0 / 60	0 / 60	0 / 60
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt / Hz	230	230	230	230
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	KW	2,0	2,0	2,0	2,0
> Load capacity > Capacità di carico > Ladevermögen	> Capacité de charge > Capacidad de carga > Количество устанавливаемых противней		12 Trays	6 Trays	12 Trays	6 Trays
> Space between trays > Spazio tra le teglie > Abstand der Bleche	> Espace entre les plaques > Espacio entre las bandejas > Пространство между лотками	cm	12,0	7,8	9,0	7,8
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm	110,0 96,4 90,0	110,0 96,4 55,0	100,0 120,4 90,0	100,0 120,4 55,0
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	113,0 113,0 104,0	113,0 113,0 69,0	116,0 140,0 104,0	116,0 140,0 69,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	82,0	62,0	62,0	70,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	93,0	72,0	72,0	84,0



## PROVING CHAMBERS CAN BE COMBINED WITH TRAYS AND TRAYS GLASS OVENS

Celle di lievitazione abbinabili a forni Trays e Trays Glass  
 Gärschrank mit Trays und Trays Glass Öfen kombinierbar  
 Étuves de fermentation associables aux fours Trays et Trays Glass  
 Fermentadoras compatibles con hornos Trays y Trays Glass  
 Расстоечная камера, сочетаемая с печами Trays и Trays Glass

CELLA INOX 6L-66L

CELLA INOX 6L-6L-6L

CELLA INOX 9-99

CELLA INOX 9-9-9

			40x60	40x60	40x60	40x60
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	0 / 60	0 / 60	0 / 60	0 / 60
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt / Hz	230	230	230	230
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	KW	2,0	2,0	2,0	2,0
> Load capacity > Capacità di carico > Ladevermögen	> Capacité de charge > Capacidad de carga > Количество устанавливаемых противней		18 Trays	9 Trays	18 Trays	9 Trays
> Space between trays > Spazio tra le teglie > Abstand der Bleche	> Espace entre les plaques > Espacio entre las bandejas > Пространство между лотками	cm	9,0	7,8	9,0	7,8
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm	150,0 96,4 90,0	150,0 96,4 55,0	150,0 120,4 90,0	150,0 120,4 55,0
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	153,0 113,0 104,0	153,0 113,0 69,0	156,0 140,0 104,0	156,0 140,0 69,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	107,0	86,0	120,0	92,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	121,0	99,0	140,0	110,0



## FULL REFRACTORY CHAMBER

Tutto refrattario  
Vollschamott Kammer  
Chambre complètement en pierre réfractaire  
Cámara completamente en piedra refractaria  
Рабочая камера полностью из огнеупорного камня



	MOD. 4 TR	MOD. 44 TR	MOD. 6 TR	MOD. 66 TR

	MOD. 6L TR	MOD. 66L TR	MOD. 9 TR	MOD. 99 TR

**The fully refractory ovens are not stackable for more than 2 decks /**  
I forni tutto refrattari non possono essere sovrapposti per più di 2 camere /  
Vollschamott Öfen können nicht mehr als 2 Kammern übereinander positioniert werden /  
Les fours complètement réfractaires ne peuvent pas être superposés sur plus de 2 chambres /  
En los hornos totalmente refractarios no pueden superponerse más de 2 cámaras /  
Полностью жароустойчивые печи не могут располагаться друг над другом в количестве более двух камер

**The Proofers are not available for fully refractory ovens /**  
Non sono disponibili le celle di lievitazione per i forni tutto refrattari /  
Keine Gärstranke für Vollschamott Öfen verfügbar /  
Les étuves de fermentation ne sont pas disponibles pour les fours complètement réfractaires /  
Las fermentadoras para los hornos totalmente refractarios no están disponibles /  
Для полностью жароустойчивых печей не предусмотрено оснащение расстойной камерой.

## ACCESSORIES FOR TRAYS AND TRAYS GLASS OVENS



### STAINLESS STEEL HOODS

Cappe inox per forni  
Edelstahl Hauben  
Hottes inox pour fours  
Campanas inox para hornos  
Вытяжной зонт из нержавеющей стали

		KT 4-44	KT 6-66	KT 6L-66L	KT 9-99	
> Flow rate > Portata > Portée	> Alcance > Fluss > Течь	m <sup>3</sup> /h	125	125	125	125
> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Dimensões > Medidas > Размеры	cm	110,0 96,4 12,0	110,0 120,5 12,0	150,0 96,4 12,0	150,0 120,5 12,0
> Net weight > Peso neto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	14,0	16,0	18,0	20,0



### STANDS IN PAINTED IRON

Supporti forni in ferro verniciato  
Untergestelle aus lackiertem Stahl  
Supports pour fours en fer peint  
Soportes de hornos en hierro pintado  
Подставка из окрашенного железа

		ST 4 ST 44	ST 6 ST 66	ST 6L ST 66L	ST 9 ST 99	
> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Dimensões > Medidas > Размеры	W D H cm	111,7 98,2 96,0   86,0	111,7 122,4 96,0   86,0	152,0 98,2 96,0   86,0	152,0 122,4 96,0   86,0
> Net weight > Peso neto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	39,0	42,0	44,0	50,0

**OPTIONAL**  
4 castors set / Set di 4 ruote / 4 Räder  
Ensemble de 4 roues / Juego de 4 ruedas / Набор из 4-х колес

