

## 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.

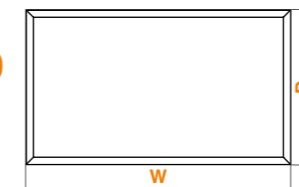
Les fours de la ligne Trays représentent le maximum de la flexibilité de la proposition Prismafood: indiqués aussi bien pour la cuisson de la pizza que pour celle du pain, ils permettent l'insertion de deux à dix plaques du format 40x60 cm. Les caractéristiques techniques représentent une solution de 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

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