

PIZZA EQUIPMENT

DSA SERIES

ROLLING MACHINES

DILAMINATRICI

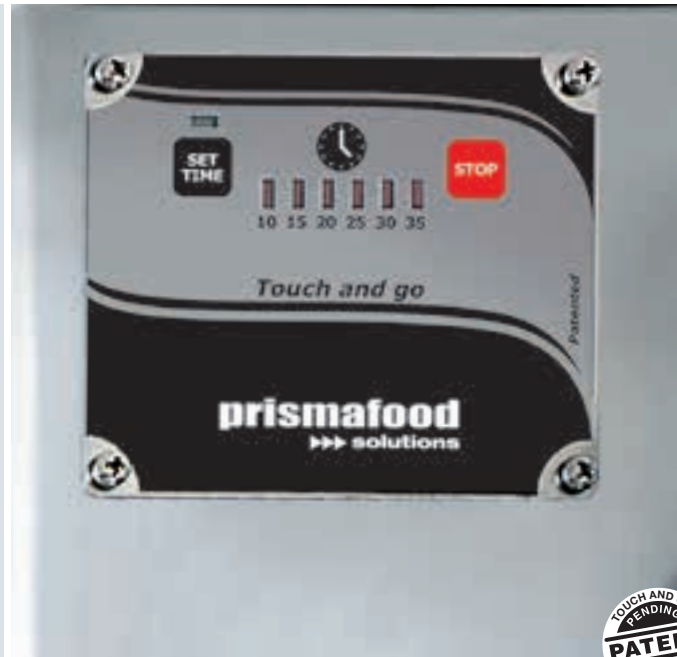
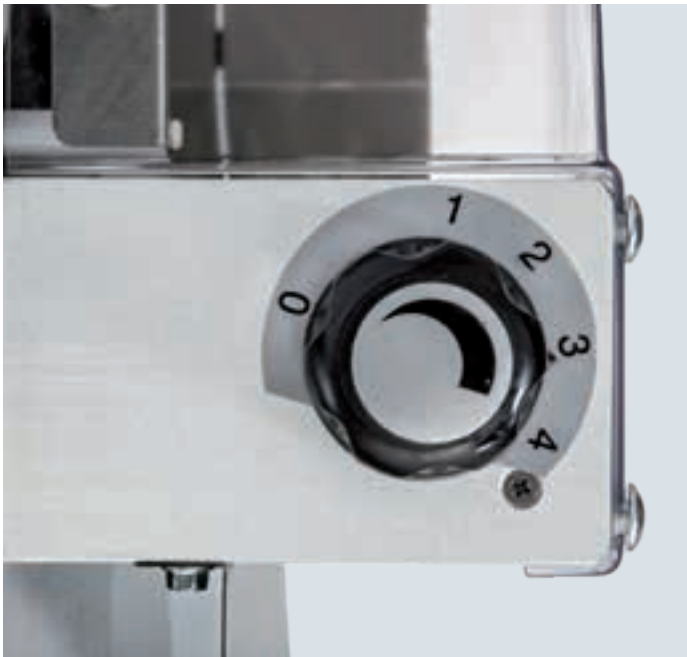
AUSROLLMASCHINEN

FAÇONNEUSES

LAMINADORAS

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА





Exclusive Touch and Go system (Patented)
 Esclusivo sistema Touch and Go (Brevettato)
 Exklusives Touch and Go System (Patentest)
 Exclusif système Touch and Go (Breveté)
 Exclusivo sistema Touch and Go (Patentado)
 Эксклюзивная система Touch and Go (Запатентованная)

TOUCH AND GO, unique of its kind, this rolling machine is equipped with sensors for the automatic start. It is Patented Designed by Prismafood Solutions. Touch sensitive, this equipment switches on automatically when the operator puts the dough onto the slope. It automatically feels the dough weight and the rollers start running. The working time can be set from 10 to 35 seconds just by pushing the button "TIME SET", in this way the equipment stops itself at the end of the set time. Thanks to this innovative device you can save energy, working time for the operator and reduce the wear of mechanical components. On all the rolling machines the thickness between the rollers is adjustable from 0 to 5mm.

TOUCH AND GO unica nel suo genere brevettata e ideata da Prismafood Solutions è una dilaminatrice ad avviamento automatico con sensori. È sufficiente avvicinare una pallina di pasta allo scivolo superiore e grazie a dei sensori i rulli si avvieranno automaticamente e la dilaminatrice inizierà a funzionare. È possibile impostare il tempo di lavoro da 10 a 35 secondi con il tasto "TIME SET", e la macchina si fermerà automaticamente al termine del tempo precedentemente impostato. **Grazie a questo metodo innovativo è possibile risparmiare energia elettrica, tempo di lavoro per l'operatore e ridurre l'usura dei componenti meccanici.**

Su tutte le dilaminatrici lo spessore tra i rulli è regolabile da 0 a 5mm.

TOUCH AND GO einzigartig, patetiert und von Prismafood Solutions lösung konzipiert, ist eine Ausrollmaschinen autostart sensor. Man braucht nur eine Kugel teig auf die oberste Rutsche drauf tun und dank an ein paar Sensoren die Rullen gehen automatisch an und die Ausrollmaschinen funktioniert von alleine man kann auch eine Arbeit Zeit eingeben von 10 bis 35 Sekunden, wenn sie time set drücken, und die Maschine hält automatisch aus am ende von der Arbeit Zeit **dank an diese innovative praktik, kann man elektrizität Energie sparen, arbeitzeit für den Arbeiter und die reduzierung vom Verschleiß der mechaniker Komponente.**

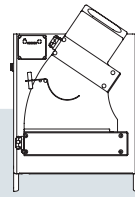
In allen Ausrollmaschinen Dicke mit den Rollen regelbar ist 0-5mm.

TOUCH AND GO brevetée, par conséquence unique, conçue par Prismafood Solutions, est une laminoir équipée de capteurs qui se met en marche automatiquement. Apportez une petite boule de pâte dans la partie supérieure du talus et grâce à des capteurs les rouleaux se lanceront automatiquement. Vous pouvez définir le temps de travail avec le bouton "TIME SET" de 10 à 35 seconds. La machine s'arrêtera à la fin des secondes précédemment programmées.

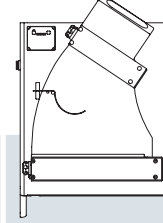
Grâce à cette méthode vous pouvez économiser l'énergie électrique, temps de travail pour l'opérateur, réduire l'usure des composants mécaniques. Sur toutes les façonneuses l'épaisseur entre les rouleaux est réglable de 0 à 5mm.

TOUCH AND GO, única en su género, diseñada y patentada por Prismafood Solutions, es una laminadora de arranque automático con sensores. Con solo acercar un bollo de masa a la rampa superior, gracias a una serie de sensores, los rodillos se pondrán en marcha automáticamente y la laminadora comenzará a funcionar. El tiempo de funcionamiento se puede ajustar entre 10 y 35 segundos con la tecla "TIME SET", y la máquina se detendrá automáticamente al finalizar del tiempo definido. **Gracias a este método innovador se ahorra energía eléctrica y tiempo de trabajo del operador, además de reducirse el desgaste de los componentes mecánicos.** Sobre todas las laminadoras el grosor entre los rodillos es regulable desde 0 hacia 5mm.

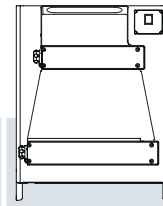
TOUCH AND GO это единственная в своем роде автоматическая тестораскаточная машина с датчиками, запатентованная и изобретенная компанией Prismafood Solutions. Достаточно приблизить шарик теста к верхней части ската: благодаря специальным датчикам валки запустятся автоматически и тестораскаточная машина начнет работать. При помощи кнопки "TIME SET" (настройка времени) можно установить время работы от 10 до 35 секунд, и машина автоматически остановится по окончании установленного времени. Этот новый метод дает возможность увеличить экономию электроэнергии, уменьшить время работы оператора и износ механических компонентов. Во всех тестораскаточных машинах можно регулировать толщину катокими 0-5мм.



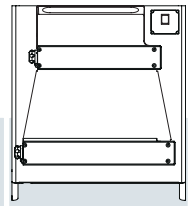
DSA 310
DSA 310 T.GO



DSA 420
DSA 420 T.GO



DSA 420 RP
DSA 420 RP T.GO



DSA 500 RP



> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	gr	80 - 210	210 - 700	220 - 900	220 - 900
> Pizza diameter > Diametro pizza > Pizza Durchmesser	> Diamètre pizza > Diámetro de la pizza > Диаметр пиццы	cm	14 - 30	26 - 40	26 - 40	26 - 45
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 1 ph 50/60Hz	230 1 ph 50/60Hz	230 1 ph 50/60Hz	230 1 ph 50/60Hz
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	Hp - Kw	0,25 0,33	0,25 0,33	0,25 0,33	0,25 0,33
> Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W D H	47,5 37,5 66,0	58,5 43,5 79,0	58,5 43,5 71,5	66,5 43,5 71,5
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	74,0 52,0 49,0	88,0 63,0 52,0	88,0 63,0 52,0	84,0 71,0 55,5
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	28,0	37,0	38,0	41,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	35,0	39,0	45,0	49,0

SPECIAL VOLTAGE 110V 60HZ AVAILABLE

Disponibile voltaggio speciale 110V 60Hz
 Disponibile voltaggio speciale 110V 60Hz
 Verfügbar Sonderspannung 110V 60Hz
 Disponible voltage spécial 110V 60Hz
 Disponible voltaje especial 110V 60Hz
 Возможное специальное напряжение 110V 60Hz



PIZZA EQUIPMENT

DMA SERIES

ROLLING MACHINES

Single roller and electric foot pedal

DILAMINATRICI

Mono rullo e pedale elettrico

AUSROLLMASCHINEN

Mono Rollen und elektrischem Fußpedal

FAÇONNEUSES

Mono rouleau et pédale électrique

LAMINADORAS

Mono rodillo y pedal eléctrico

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА

С одним валиком и электрической педалью





The Rolling machine enables to save time in working process and does not need specialised operators. It has been designed to quickly shape the dough for pizza, bread, cakes, little pies, etc. It works without warming the dough keeping its characteristics unaltered.

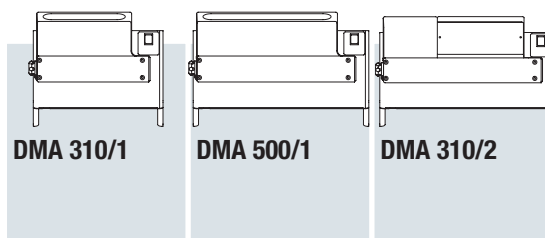
La Dilaminatrice dà grande economia di tempo e soprattutto non è necessario personale specializzato. È stata ideata e realizzata per risolvere i problemi di formatura di dischi per la preparazione di pizze, pane, focacce, tortine, ecc. La macchina lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta.

Die Ausrollmaschine ist eine Maschine, die zum ausbreiten des Teiges von Pizza, Brot, Kuchen, u.s.w. hergestellt wird. Erlaubt Zeit zu sparen und braucht kein spezialisiertes Personal. Diese Maschine erwärmt den Teig nicht und so haltet die eigenschaft des.

La Façonneuse est une machine qui a été conçue et réalisée pour résoudre les problèmes d'étalement de la pâte à pizzas, pain, pâtisserie, etc. Assure une importante économie de temps et surtout aucun personnel spécialisé n'est nécessaire. La machine travaille à froid et n'altère pas les caractéristiques de la pâte.

La Laminadora reporta un gran ahorro de tiempo y sobre todo permite prescindir de personal especializado. Está diseñada para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, focacias, tortitas, etc. La máquina funciona en frío y no altera las características de la masa.

Тестораскаточная машина позволяет сэкономить время и не нуждается в специализированном персонале. Она была изобретена и изготовлена для формования круглых тестовых основ для приготовления пиццы, хлеба, фокаччи, коржей и т.д. Машина работает с охлаждением, не нагревая тесто и не изменяя его характеристик.



<ul style="list-style-type: none"> > Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges 	<ul style="list-style-type: none"> > Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста 	gr	80 - 210	210 - 700	80 - 210	
<ul style="list-style-type: none"> > Pizza diametre > Diametro pizza > Pizza Durchmesser 	<ul style="list-style-type: none"> > Diamètre pizza > Diámetro de la pizza > Диаметр пиццы 	cm	14 - 30	26 - 45	14 - 30	
<ul style="list-style-type: none"> > Power supply > Alimentazione > Anschluss 	<ul style="list-style-type: none"> > Alimentation > Alimentación > Питание 	volt	230 1 ph 50/60Hz	230 1 ph 50/60Hz	230 1 ph 50/60Hz	
<ul style="list-style-type: none"> > Power > Potenza > Heizleistung 	<ul style="list-style-type: none"> > Puissance > Potencia > Мощность 	Hp - Kw	0,25 0,33	0,25 0,33	0,25 0,33	
<ul style="list-style-type: none"> > Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen 	<ul style="list-style-type: none"> > Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины 	W D H	cm	48,0 33,5 43,0	65,0 34,5 43,0	65,0 32,0 41,0
<ul style="list-style-type: none"> > Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen 	<ul style="list-style-type: none"> > Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки 	W D H	cm	75,5 40,5 52,5	75,5 40,5 52,5	75,5 40,5 52,5
<ul style="list-style-type: none"> > Net weight > Peso netto > Nettogewicht 	<ul style="list-style-type: none"> > Poids net > Peso neto > Вес-нетто 	kg	18,0	27,0	22,0	
<ul style="list-style-type: none"> > Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht 	<ul style="list-style-type: none"> > Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто 	kg	22,0	31,0	26,0	

SPECIAL VOLTAGE 110V 60HZ AVAILABLE

Disponibile voltaggio speciale 110V 60Hz
 Verfügbar Sonderspannung 110V 60Hz
 Disponible voltage spécial 110V 60Hz
 Disponible voltaje especial 110V 60Hz
 Возможное специальное напряжение 110V 60Hz



PIZZA EQUIPMENT

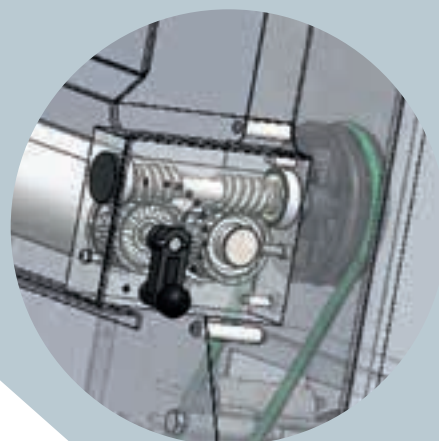
DRV SERIES

ROLLING MACHINES

DILAMINATRICI

FAÇONNEUSES

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА



TRANSMISSION SYSTEM WITH ENDLESS SCREW

SISTEMA DI TRASMISSIONE
CON VITE SENZA FINE

SYSTÈME DE TRANSMISSION
AVEC VIS SANS FIN

ТРАНСМИССИОННАЯ
ВИНТОВАЯ СИСТЕМА



Drv Rolling machines grant perfect results and big production volumes, they are user-friendly and reliable. Available in several versions, with tilted or parallel rolls, single roll or with Touch and Go mode.

DRV are characterised by the transmission system with endless screw which guarantees maximum strength and durability.

Le Dilaminatrici Prismafood DRV garantiscono risultati ottimali e grandi volumi di produzione grazie ad un semplice utilizzo ed una qualità costruttiva di altissimo livello. Disponibili nelle versioni con rulli inclinati o paralleli, monorullo e con la funzione Touch&Go, si caratterizzano per il sistema di trasmissione con vite senza fine a garanzia di massima tenacia e continuità operativa.

Les Façonneuses Prismafood DRV garantissent résultats optimaux et grands volumes de production grâce à une simple utilisation et une qualité constructive de très haut niveau. Disponibles dans les versions avec rouleaux inclinés ou parallèles, mono rouleau et avec la fonctionne Touch&Go, sont caractérisées du système de transmission avec vis sans fin à garantie de ténacité maximale et continuité opérative.

Тестораскаточные машины Prismafood гарантируют оптимальные результаты и большие объемы производства благодаря простому использованию и очень высокому качеству комплектующих. Данные машины доступны в версиях с наклонными или параллельными валиками, одним валиком и функцией Touch & Go, характеризуются наличием винтовой трансмиссионной системы для обеспечения максимальной прочности и непрерывности работы.



SMALL REGULATION
This adjustment allows the dough rotation speed to be varied.

REGOLAZIONE DEL BILANCINO
Questa regolazione consente di variare la velocità di rotazione della pasta.

RÉGLAGE DE LA BALANCE
Ce réglage permet de faire varier la vitesse de rotation de la pâte.

РЕГУЛИРОВКА ВЕСОВОЙ ТРАВЕРСЫ
Эта регулировка позволяет изменять скорость вращения теста.



To satisfy individual needs, the machine allows different dough thicknesses by turning the knob, which is released by pulling on the black pommel.

Per soddisfare le singole esigenze, la macchina consente di ottenere diversi spessori della pasta ruotando la manopola, il cui sbloccaggio si ottiene tirando il pomello nero.

Pour répondre aux besoins individuels, la machine vous permet d'obtenir diverses épaisseurs de pâte en tournant le bouton que vous débloquez en tirant le bouton noir.

В соответствии с индивидуальными потребностями, машина позволяет получать тесто различной толщины путем поворота ручки, которая разблокируется, если потянуть черную рукоятку.

EXCLUSIVE TOUCH AND GO SYSTEM

ESCLUSIVO SISTEMA TOUCH AND GO

EXCLUSIF SYSTÈME TOUCH AND GO

ЭКСКЛЮЗИВНАЯ СИСТЕМА
TOUCH AND GO



TOUCH AND GO, unique of its kind, this rolling machine is equipped with sensors for the automatic start. It is Patented Designed by Prismafood Solutions. Touch sensitive, this equipment switches on automatically when the operator puts the dough onto the slope. It automatically feels the dough weight and the rollers start running. The working time can be set from 10 to 35 seconds just by pushing the button "TIME SET", in this way the equipment stops itself at the end of the set time. Thanks to this innovative device you can save energy, working time for the operator and reduce the wear of mechanical components. On all the rolling machines the thickness between the rollers is adjustable from 0 to 5 mm.

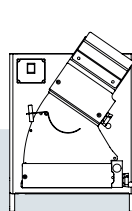
TOUCH AND GO unica nel suo genere brevettata e ideata da Prismafood Solutions è una dilaminatrice ad avviamento automatico con sensori. È sufficiente avvicinare una pallina di pasta allo scivolo superiore e grazie a dei sensori i rulli si avvieranno automaticamente e la dilaminatrice inizierà a funzionare. È possibile impostare il tempo di lavoro da 10 a 35 secondi con il tasto "TIME SET", e la macchina si fermerà automaticamente al termine del tempo precedentemente impostato. **Grazie a questo metodo innovativo è possibile risparmiare energia elettrica, tempo di lavoro per l'operatore e ridurre l'usura dei componenti meccanici.**

Su tutte le dilaminatrici lo spessore tra i rulli è regolabile da 0 a 5 mm.

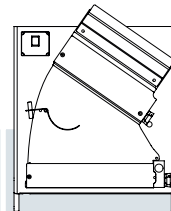
TOUCH AND GO brevetée, par conséquence unique, conçue par Prismafood Solutions, est une laminoir équipée de capteurs qui se met en marche automatiquement. Apportez une petite boule de pâte dans la partie supérieure du talus et grâce à des capteurs les rouleaux se lanceront automatiquement. Vous pouvez définir le temps de travail avec le bouton "TIME SET" de 10 à 35 seconds. La machine s'arrêtera à la fin des secondes précédemment programmées.

Grâce à cette méthode vous pouvez économiser l'énergie électrique, temps de travail pour l'opérateur, réduire l'usure des composants mécaniques. Sur toutes les façonneuses l'épaisseur entre les rouleaux est réglable de 0 à 5 mm.

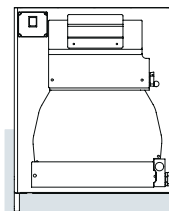
TOUCH AND GO это единственная в своем роде автоматическая тестораскаточная машина с датчиками, запатентованная и изобретенная компанией Prismafood Solutions. Достаточно приблизить шарик теста к верхней части ската: благодаря специальным датчикам валки запустятся автоматически и тестораскаточная машина начнет работать. При помощи кнопки "TIME SET" (настройка времени) можно установить время работы от 10 до 35 секунд, и машина автоматически остановится по окончании установленного времени. Этот новый метод дает возможность увеличить экономию электроэнергии, уменьшить время работы оператора и износ механических компонентов. Во всех тестораскаточных машинах можно регулировать толщину катокими 0-5 мм.



DRV 320
DRV 320 T.GO



DRV 420
DRV 420 T.GO



DRV 420 RP
DRV 420 RP T.GO



> Dough weigh > Peso pasta	> Poids pâte > Вес теста	gr	80 - 210	210 - 700	210 - 700
> Pizza diameter > Diametro pizza	> Diamètre pizza > Диаметр пиццы	cm	14 - 29	26 - 40	26 - 40
> Power supply > Alimentazione	> Alimentation > Питание	Volt	230 1 ph 50Hz/60Hz	230 1 ph 50Hz/60Hz	230 1 ph 50Hz/60Hz
> Power > Potenza	> Puissance > Мощность	W	0,37	0,37	0,37
> Machine sizes > Dimensioni macchina	> Dimensions machine > Размеры машины	W D H	cm cm cm	46,0 42,0 69,0	60,0 45,5 81,0
> Packing dimensions > Dimensioni imballo	> Dim. emballage > Размеры упаковки	W D H	cm cm cm	74,0 53,0 58,0	88,0 64,5 63,5
> Net weight > Peso netto	> Poids net > Вес-нетто	kg	26,0	35,0	35,0
> Gross weight > Peso lordo	> Poids brut > Вес-брутто	kg	30,0	39,0	39,0