



# PIZZA PRESS

PIZZA DOUGH PRESS MACHINE

**prismafood**  
▶▶ solutions

PIZZA EQUIPMENT

# PIZZA PRESS SERIES



**IDEAL FOR LARGE  
PRODUCTIONS**  
IDEALE PER GRANDI  
PRODUZIONI

**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.**

**Supplied with plain chromed plates or, on request, with edge for traditional pizza. Adjusting handle allows to change the thickness of the dough. Pizza Press is solid, robust and reliable and is designed to be long-lasting.**

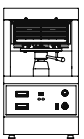
Pizza Press è la formatrice per pizza interamente made in Prismafood. Tecnicamente evoluta, si utilizza con grande semplicità e in tutta sicurezza. Con Pizza Press aumenta la produttività e non è necessaria alcuna esperienza per ottenere dischi di pasta perfetti. Fornita con piatti cromati lisci o, su richiesta, con bordo per pizza tradizionale. 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, ist keine Erfahrung notwendig. Lieferung mit verchromten Platten, glatt und auf Anfrage auch mit dem typischen Rand für traditionelle Pizzas. 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.

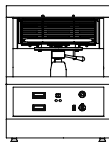
Pizza Press est la presse à pizza entièrement made in Prismafood. Technologiquement avancée, elle s'utilise avec une grande simplicité et en toute sécurité. Avec Pizza Press, la productivité augmente et il ne faut aucune expérience pour obtenir des disques de pâte parfaits. Fournie avec des plateaux chromés lisses ou, sur demande, avec le bord pour pizza traditionnelle. 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. Realizada con platos cromados lisos o, a petición, con borde para pizza tradicional. 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.

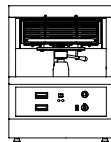
Pizza Press - это пресс для формовки для пиццы, полностью произведённая компанией Prismafood. Технологически развитый пресс прост и безопасен в применении. Благодаря Pizza Press повышается производительность и не нужен опыт для получения безупречных дисков теста. Поставляется с гладкими хромированными дисками или по заявке, с кромкой, для традиционной пиццы. Благодаря специальному устройству, удобному в применении, Pizza Press позволяет изменить толщину теста, по необходимости. Pizza Press прочен, надёжен и разработан для длительной эксплуатации.



PIZZA PRESS 33



PIZZA PRESS 45



PIZZA PRESS 50



Ø33



Ø45



Ø50



### Ergonomic design

Design ergonomico  
Ergonomisches Design  
Design ergonomique  
Diseño ergonómico  
Эргономичный дизайн



### 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



### Max operating temperature 160 °C

Temperatura d'esercizio max 160 °C

Max. Betriebstemperatur 160 °C

Température maxi de fonctionnement 160 °C

Temperatura de funcionamiento máx 160 °C

Макс. рабочая температура - 160 °C



### Completely manufactured in stainless steel

Costruito interamente in acciaio inox

Vollständig aus edelstahl hergestellt

Entièrement construit en acier inox

Construido completamente en acero inoxidable

Полностью изготовлена из нержавеющей стали



### Easy to use

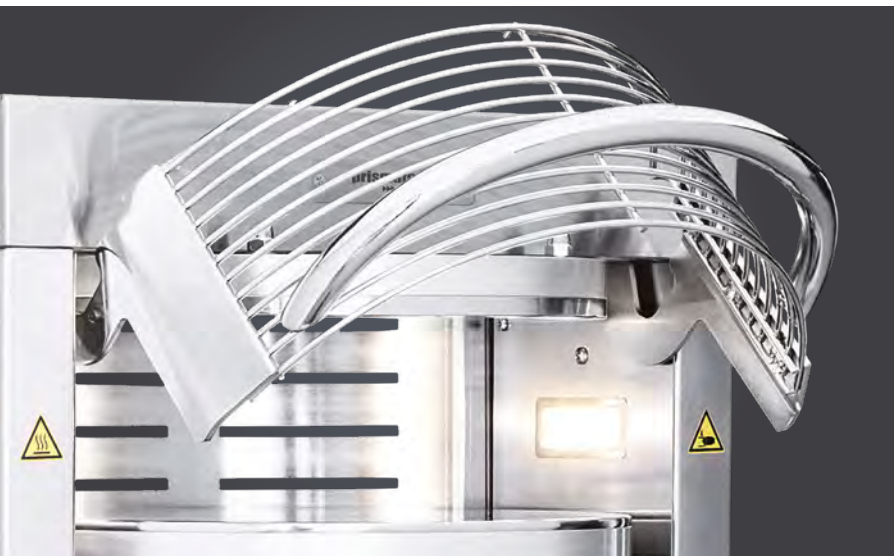
Facile da utilizzare

Einfach im Gebrauch

Simple à utiliser

Simplicidad de uso

Простота применения



**Supplied with plain chromed plates or, on request, with edge for traditional pizza**

Fornita con piatti cromati lisci o, su richiesta, con bordo per pizza tradizionale

Lieferung mit verchromten Platten, glatt und auf Anfrage auch mit dem typischen Rand für traditionelle Pizzas

Fournie avec des plateaux chromés lisses ou, sur demande, avec le bord pour pizza traditionnelle

Realizada con platos cromados lisos o, a petición, con borde para pizza tradicional

Поставляется с гладкими хромированными дисками или по заявке, с кромкой, для традиционной пиццы

**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

