

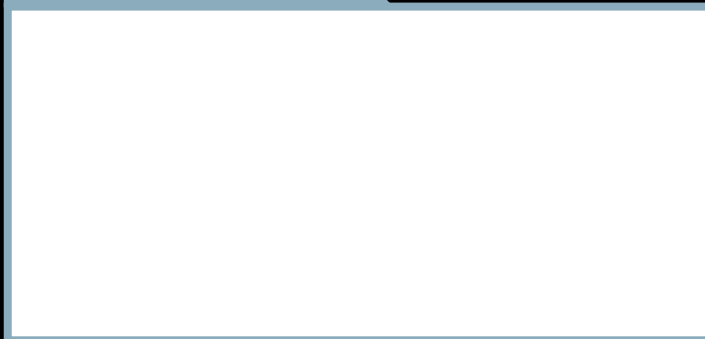
Генеральная дирекция  
**Prisma Italia Group**  
Piazza Duca D'Aosta, 31  
65121 Pescara - Italy  
Тел./ факс: +39 085 2305054  
электронная почта: info@prismaitalia.net

Юридический адрес  
**Prisma S.r.l.**  
Via Umbria, 7  
65015 Montesilvano (PE) - Italy  
Код компании PE-128139  
VAT n. IT 01623830666

[www.prismaitalia.net](http://www.prismaitalia.net)

Экспорт менеджер (Россия)  
**Массимо Рипани**  
Email: ripani.ru@prismaitalia.net  
Сот: +7 9876725298  
Skype: massimoripani

ИМПОРТЕР / ДИСТРИБЬЮТОР



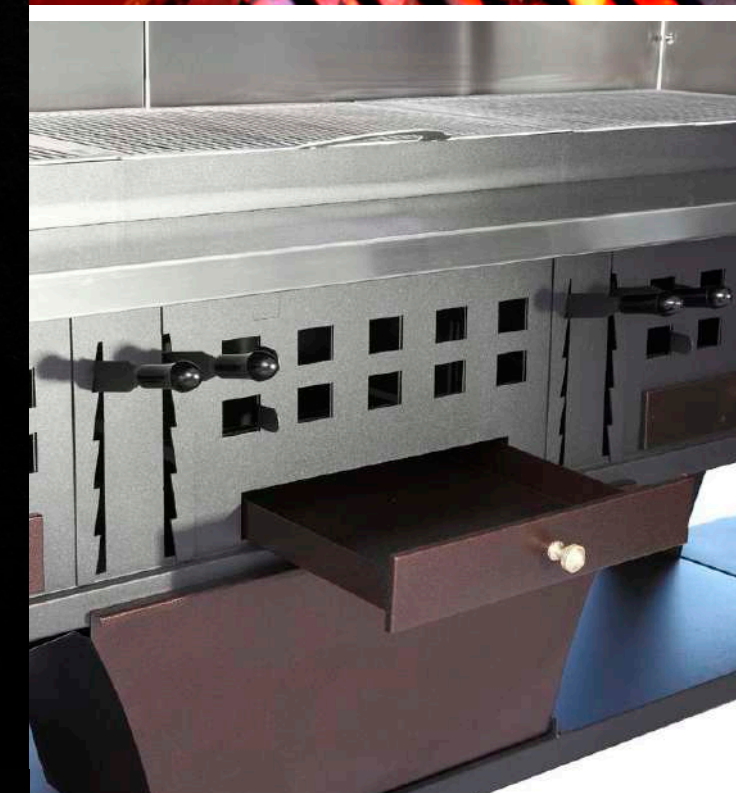
MADE IN ITALY

PROFESSIONAL



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ  
ДЛЯ СТЕЙК-ХАУСОВ И ПИЦЦЕРИЙ  
MADE IN ITALY

Властвовать  
над огнем





ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ  
ГРИЛИ

НА УГЛЯХ  
для ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА,  
РЫБЫ И ОВОЩЕЙ.

ОБОРУДОВАНИЕ  
ИЗГОТОВЛЕНО  
ПОЛНОСТЬЮ ИЗ  
НЕРЖАВЕЮЩЕЙ  
СТАЛИ.



Грили состоят из трех  
основных частей:

1. Основание с ящиком для угля;
2. Опорная плоскость и поддон;
3. Вытяжной зонт.



У наших грилей стандартная длина от 70 см до 3 м. Три вида продукции:

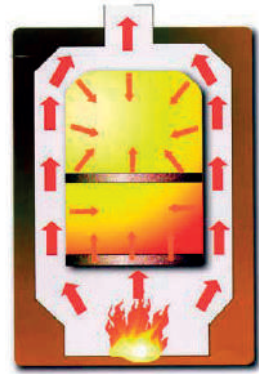
- Модель BL. Гриль с поддонами фиксированной ширины для мяса.
- Модель GS. Гриль с поддонами переменной ширины для шашлыков.
- Модель Combi BG. Гриль с комбинированными поддонами для мяса и для шашлыков.

По желанию мы можем изготовить грили по индивидуальным меркам.

ДРОВЯНЫЕ  
ПЕЧИ

для выпечки ХЛЕБА, ПИЦЦЫ,  
ТОРТОВ, МЯСА, ПОРОСЯТ И  
ЯГНЯТ

Преимущества печи  
непрямого горения



**ЭКОНОМИЯ**  
Использование меньшего количества  
горючего материала

**ОДНОРОДНОСТЬ ТЕРМИЧЕСКОЙ  
ОБРАБОТКИ**

Равномерное распространение жара

**ОТСУТСТВИЕ ПИЩЕВОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ**

Никакого контакта пищи с дымом и золой

**ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ  
АЛЬТЕРНАТИВНЫХ ИСТОЧНИКОВ  
ЭНЕРГИИ**

древесные топливные гранулы, растительные и  
столярные отходы



ГОТОВИТ ОТ 7 ДО  
24 ПИЦЦ (Ø 33)  
КАЖДЫЕ 4 МИН.  
ОТ 25 ДО 60 КГ  
ХЛЕБА КАЖДЫЙ  
1 ЧАС 40 МИН.

Модель	Жарочная камера	Вместимость для пиццы	Вместимость для хлеба
K 60/1	1	7	25 кг.
K 60/2	2	7+7	40 кг.
S 35	2	6+6	35 кг.
S 55	2	9+9	45 кг.
S 60	2	12+12	60 кг.

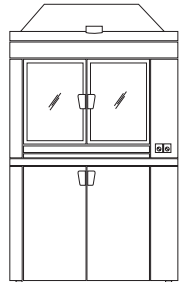
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ  
ВЕРТЕЛА  
НА ДРОВАХ

ПЛАНЕТАРНОГО ДВИЖЕНИЯ  
С ДВИГАТЕЛЕМ. ИДЕАЛЬНО  
ПОДХОДЯТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
КУРИЦЫ, КУРИНЫХ КРЫЛЫШЕК,  
ПЕТУШКА, ЯГНЁНКА, ГОВЯЖЬИХ  
РЕБЕР И СВИНИНЫ.

- Изготовлен из металла с порошковым покрытием
- Моторедуктор
- Планетарное движение
- Керамические стекла с покрытием устойчивым к высоким температурам
- Двери можно расположить на правой или левой стороне
- Система освещения 220 вольт
- шкаф для аксессуаров



ОТ 16 ДО 30  
КУР КАЖ-  
ДЫЙ 1 ЧАС  
45 МИН



Модель	GA80/4	GA80/6	GA100/4	GA100/6
Размеры	L120 x P100 x H210 см	L120 x P120 x H210 см	L140 x P100 x H210 см	L140 x P120 x H210 см
Шампуры/Длина	4/80 см	6/80 см	4/100 см	6/100 см
Количество кур	16	24	20	30
Вес	408 кг	520 кг	520 кг	585 кг

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ  
ГИДРОФИЛЬТРЫ

для ГРИЛЕЙ НА УГЛЯХ  
И ДРОВЯНЫХ ПЕЧЕЙ

ГИДРОФИЛЬТР БЫЛ СПЕЦИАЛЬНО  
РАЗРАБОТАН ДЛЯ ГАРАНТИРОВАННОГО  
ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗГОРАНИЙ  
ДЫМОХОДОВ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, СНИЖАЯ  
ТЕМПЕРАТУРУ ДЫМОВЫХ ГАЗОВ  
НА ВЫХОДЕ (70/80С°) БЛАГОДАРЯ  
ВОДЯНОЙ ОЧИСТКЕ.

- Полное исключение риска возникновения пожара в дымоходе.
- Снижение запахов на 40%.
- Выброс в окружающую среду только очищенного белого дыма.



Junior	Smoki	Maxi	Maxi grill
это система очищения дымовых газов и сажи. Устройство было специально разработано для дровяных печей для выпечки пиццы. Гидрофильтр удаляет все частички сажи, очищая дым, выделяемый из дровяных печей.	это система очищения дымовых газов и сажи. Устройство было специально разработано для дровяных печей, с отдельной вытяжной системой (вытяжка), обеспечивающей принудительную тягу	это система очищения дымовых газов и сажи. Устройство было специально разработано для дровяных печей	это система очищения дымовых газов, жира и сажи. Устройство было специально разработано для грилей, барбекю на углях и для дровяных печей