STEAKHOUSE & PIZZERIA
Professional

Prisma Italia
group

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ СТЕЙК-ХАУСОВ И ПИЦЦЕРИЙ

С 2004 года Prisma Italia присутствует на профессиональном рынке общественного питания. Специализируется на поставках оборудования для стейк-хаусов и пиццерий. Вся продукция, имеющая уникальный дизайн и изготовленная из нержавеющей стали — вне конкуренции и гарантирует длительный срок службы и весьма незначительное техническое обслуживание. Оборудование для гриля и барбекю простое в использовании и легко чистится, что способствует быстрому и особенно вкусному приготовлению пищи.

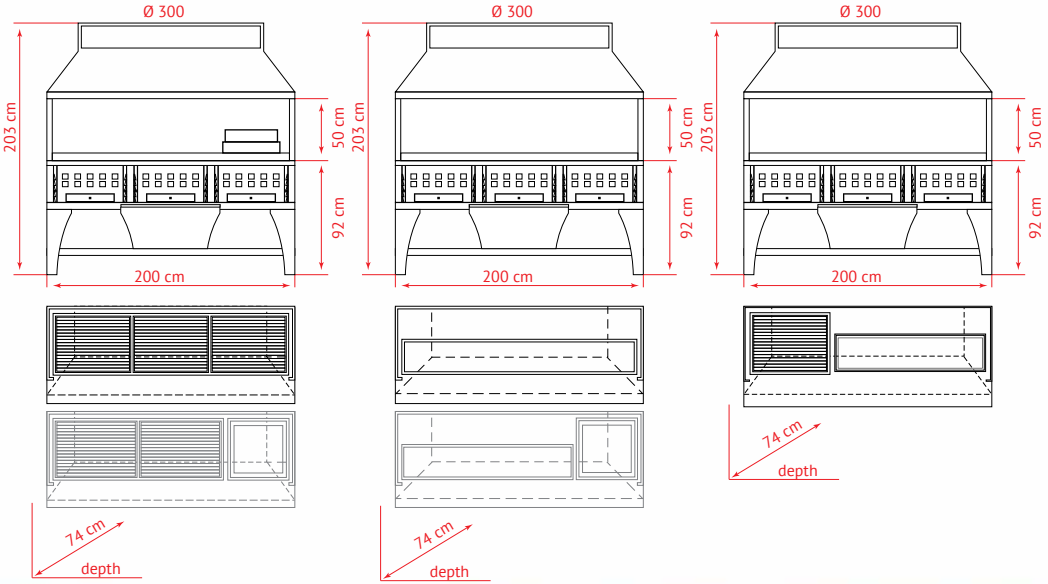
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ГРИЛИ НА УГЛЯХ

- Грили на древесных углях и на древесном огне изготовлены преимущественно из нержавеющей стали, чтобы противостоять коррозии, обеспечивать высокую прочность и гарантировать долговечность.
- Установка и функционирование происходят просто и быстро. Даже обычное техническое обслуживание легкое и нетребовательное.
- Все профессиональные грили могут быть оснащены вертелами, шампурами для чурраско/шашлыков и жарочными решетками разных размеров и типов.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ГРИЛИ НА УГЛЯХ

Серийные изделия имеют стандартную длину от 70 см до 3 метров и разделены на 3 линии:

1. Линия Peva Steak — серия BL.
2. Линия Peva Skewer — серия GS.
3. Линия Peva Mix — серия Combi.



АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ВРАЩАЮЩИХСЯ ШАМПУРОВ – ЧУРРАСКО

Новая линия спроектирована и изготовлена исключительно для профессионалов общественного питания, которые хотят посвятить себя искусству Чурраско: типичное бразильское жареное на гриле над углями мясо, приготовленное на стальных вертелах в непре-рывном вращательном движении.

Узнай все 20 преимуществ наших профессиональных грилей!

Посетите веб–сайт

www.prismaitalia.ru

ПЛАНЕТАРНЫЙ ВЕРТЕЛ НА ДРОВАХ

Профессиональные вертела с моторизованной планетарной системой, идеально подходящие для приготовления на дровах куриц, куриных крыльев, говяжьих ребер, ягнят и целых поросят.

Камера сгорания, облицованная съемными огнеупорными кирпичами.

- Выдвижной ящик для сбора золы.
- Извлекаемый поддон для сбора жира.
- Планетарная система из нержавеющей стали AISI 304.

ПЛАНЕТАРНЫЙ ВЕРТЕЛ НА ДРОВАХ

Стандартные модели вертелов разных размеров с производительностью приготовления от 16 до 36 кур каждые 2 часа

Узнайте для себя все модели и функции наших профессиональных вертелов!

Посетите веб–сайт
www.prismaitalia.ru

ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ДЛЯ СТЕЙК-ХАУЗА

Модели витрин для меблировки «открытых» стейк-хаузов. Широкий выбор свежего мяса и всегда готовых к использованию постоянно горящих углей — это тенденция последних лет для настоящего стейк-хауса.

Узнайте всё про холодильное оборудование для стейк-хаусов!

www.prismaitalia.ru

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДРОВЯНЫЕ ПЕЧИ КОСВЕННОГО НАГРЕВА

Печи косвенного нагрева – это результат наших тщательных исследований и большого накопленного опыта в данной области.

Их особая конструкция и камера сгорания с непрямым пламенем позволяют управлять жаром и равномерно распределять его внутри печи.

Такая система препятствует контакту приготовляемой пищи с продуктами горения и пеплом, что позволяет избежать загрязнения продуктов питания. Именно поэтому наши печи соответствуют всем европейским стандартам и считаются самыми продвинутыми в области пищевой безопасности.

Эта серия печей косвенного нагрева позволяет готовить до 24 пицц одновременно всего за три минуты без необходимости их поворачивания. Кроме того, в них можно приготовить хлеб, жаркое, рулет из свинины, запечённую пасту и цельные тушки ягнят.

СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Столы из нержавейки укомплектованы столешницами из гранита и холодильными витринами для начинок.

Откройте для себя всю линейку холодильных столов и оборудования для пиццерии!

Посетите веб–сайт
www.prismaitalia.ru

ФИЛЬТРАЦИЯ И ВЫТЯЖКА ДЫМА

Гидрофильтры – Вытяжки – Панели дистанционного управления

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

Junior — 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.

Smoki — это система очищения дымовых газов и сажи. Устройство было специально разработано для дровяных печей, с отдельной вытяжной системой (вытяжка), обеспечивающий принудительную тягу

Maxi — это система очищения дымовых газов и сажи. Устройство было специально разработано для дровяных печей

Maxi Grill — это система очищения дымовых газов, жира и сажи. Устройство было специально разработано для грилей, барбекю на углях и для дровяных печей

Генеральная дирекция:
65121 Италия,
г. Пескара, Piazza Duca D'Aosta, 31
Тел.: +39 085 2305054
E-mail: info@prismaitalia.ru
www.prismaitalia.ru

Коммерческий директор
(Россия и страны СНГ)
Massimo Ripani
ripani.ru@prismaitalia.ru
+79876725298