



CATERING EQUIPMENT



CATERING EQUIPMENT



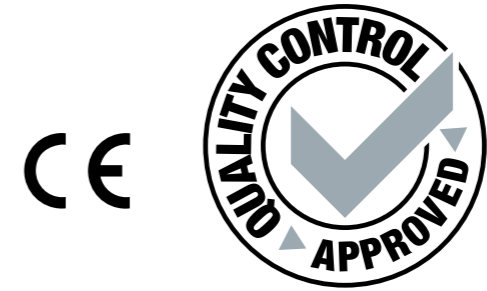
I-Line is a brand name by Prismafood dedicated to all professionals in the catering sector seeking maximum convenience without renouncing optimal performance. Prismafood directly deals with importation, not only offering higher cost savings, but also guaranteeing safe and thoroughly checked products.

I-Line è il marchio Prismafood dedicato a tutti gli operatori professionali della ristorazione che cercano il massimo della convenienza senza rinunciare a performance ottimali. Prismafood cura direttamente l'importazione offrendo non solo grande vantaggio economico, ma anche la garanzia di prodotti sicuri e attentamente controllati.

I-Line ist die Marke Prismafood für alle professionellen Restaurant-Betreiber, die maximale Vorteilhaftigkeit suchen, ohne auf die optimale Leistung zu verzichten. Prismafood kümmert sich direkt um Import und bietet nicht nur einen großen wirtschaftlichen Vorteil, sondern auch die Garantie für sichere und sorgfältig kontrollierte Produkte.

I-Line est la marque Prismafood consacrée à tous les opérateurs professionnels de la restauration qui recherchent le maximum de la commodité sans pour autant renoncer à des performances optimales. Prismafood se charge directement de l'importation afin d'offrir non seulement un grand avantage économique, mais aussi la garantie de produits sûrs et attentivement contrôlés.

I-Line es la marca Prismafood dedicada a todos los operadores profesionales de la gastronomía que buscan la máxima conveniencia sin renunciar a rendimientos óptimos. Prismafood se ocupa directamente de la importación ofreciendo no sólo una gran ventaja económica, sino también la garantía de productos seguros y cuidadosamente controlados.



Prismafood guarantees the quality of the imported product
Prismafood garantisce la qualità del prodotto importato
Prismafood garantiert die Qualität des importierten Produkts
Prismafood garantit la qualité du produit importé
Prismafood garantiza la calidad del producto importado



INSULATION THICKNESS 60MM
Spessore isolamento 60mm

DIGITAL CONTROLLER
Centralina digitale



PLASTIFIED SHELVES AND GUIDES IN STAINLESS STEEL
Griglie plastificate e guide in acciaio INOX



VENTILATED REFRIGERATED STORAGE CABINET

ARMADIO REFRIGERATO VENTILATO
KÜHLSCHRANK MIT UMLUFTKÜHLUNG
ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE
ARMARIO REFRIGERADO VENTILADO

Solid and long-lasting, the **I-LINE refrigerated storage cabinets** offer optimal functionality and utmost convenience. The internal and external structure is manufactured in STAINLESS STEEL, while the external bottom and rear panels are in galvanised steel. The storage cabinets are height adjustable thanks to the levelling feet in STAINLESS STEEL. Ventilated refrigeration ensures the temperature is uniform along the entire length of the chamber, while defrosting takes place automatically using the digital thermostat. The refrigeration unit is tropicalised: the external environment can reach a temperature of +30°C and 55% relative humidity. The door is reversible and the gasket is easily removed to facilitate cleaning and replacement, if necessary.

Solidi e durevoli, gli **armadi refrigerati I-LINE** offrono funzionalità ottimale e grande convenienza. La struttura interna ed esterna è realizzata in acciaio INOX, mentre i pannelli esterni di fondo e quello posteriore sono in acciaio zincato. Gli armadi sono regolabili in altezza grazie alla presenza di piedini livellatori in acciaio INOX. La refrigerazione ventilata fa sì che la temperatura sia omogenea per tutta la lunghezza della camera mentre lo sbrinatorio avviene in automatico tramite termostato digitale. Il gruppo refrigerante è tropicalizzato: l'ambiente esterno può arrivare a una temperatura di +30°C e 55% di umidità relativa. La porta è reversibile e la guarnizione è facilmente estraibile per facilitare la pulizia e l'eventuale sostituzione.

Die soliden und langlebigen **I-LINE-Kühlschränke** bieten optimale Funktionalität und hohen Komfort. Der Kühlschrank mit Umluftkühlung hat ein Gehäuse und einen Innenraum komplett aus AISI 304 Edelstahl, während die unteren und hinteren Verkleidungen aus verzinktem Stahl bestehen. Die Schränke sind mit den Nivellierfüßen aus Edelstahl höhenverstellbar. Durch belüftete Kühlung wird sichergestellt, dass die Temperatur über die gesamte Länge der Kammer homogen ist, während das Abtauen automatisch über einen digitalen Thermostat erfolgt. Die Kühleinheit ist tropentauglich: Die äußere Umgebung kann eine Temperatur von +30°C und eine relative Luftfeuchtigkeit von 55% erreichen. Die Tür ist umkehrbar und die Dichtung ist leicht abnehmbar, um die Reinigung und den möglichen Austausch zu erleichtern.

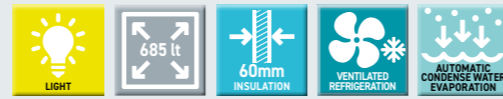
Solides et durables, les **armoires réfrigérées I-LINE** offrent une capacité de fonctionnement optimale et une grande commodité. La structure interne et externe est réalisée en acier INOX, tandis que les panneaux extérieurs de fond et celui arrière sont en acier zingué. Les armoires sont réglables en hauteur grâce à la présence de pieds de nivellement en acier INOX. La réfrigération ventilée fait en sorte que la température soit homogène sur toute la longueur de la chambre tandis que le dégivrage se fait automatiquement grâce au thermostat numérique. Le groupe réfrigérant est tropicalisé : le milieu extérieur peut arriver jusqu'à une température de +30°C et 55% d'humidité relative. La porte est réversible et le joint est facilement amovible afin de faciliter le nettoyage et le remplacement éventuel.

Sólidos y duraderos, los **armarios refrigerados I-LINE** ofrecen una funcionalidad óptima y una gran conveniencia. La estructura interna y externa está realizada de acero inoxidable, mientras que los paneles externos inferiores y posteriores son de acero galvanizado. Los armarios se pueden regular en altura gracias a la presencia de pies niveladores de acero inoxidable. La refrigeración ventilada asegura que la temperatura sea homogénea en toda la longitud de la cámara, mientras que la descongelación se realiza automáticamente por medio de un termostato digital. El grupo de refrigeración es tropicalizado: el ambiente externo puede alcanzar una temperatura de +30°C y una humedad relativa del 55%. La puerta es reversible y la guarnición es fácilmente extraíble para facilitar la limpieza y la eventual sustitución.





VH650TN



THE RESISTANCE OF THE DOOR
FRAME ENSURES NO CONDENSATE
FORMS
La resistenza sulla cornice
delle porte fa sì che
non si crei condensa



VH650BT



MODEL Modello	ENERGY CLASS Classe energetica	POWER Potenza W	POWER SUPPLY Alimentazione volt / Hz	REFRIGERANT GAS Gas refrigerante	QUANTITY OF GAS Quantità di GAS gr	WORKING TEMPERATURE Temperatura d'esercizio °C	MAX TEMP. / HUMIDITY Temperatura / Umidità max. °C / Hr	CAPACITY Capacità lt	EXTERNAL DIMENSIONS Dimensioni esterne cm (WxDxH)	INTERNAL DIMENSIONS Dimensioni Interne cm (WxDxH)	NET WEIGHT Peso Netto kg	GROSS WEIGHT Peso Lordo kg	PACKING DIMENSIONS Dimensioni Imballo cm (WxDxH)
VH650TN	D	230	230/50	R290	100	-2 +8	+30 / 55%	685	74x83x201	62,4x70x139,6	113	123	76,5x85,5x207
VH650BT	E	500	230/50	R290	128	-18 -22	+30 / 55%	685	74x83x201	62,4x70x139,6	131	141	76,5x85,5x207

AS STANDARD / DI SERIE
VH650TN - VH650BT



DIGITAL CONTROLLER
Centralina elettronica



LIGHT
Illuminazione



3 PLASTIC COATED GRIDS 60X40CM
Griglie plastificate 60x40cm



3 STAINLESS STEEL PAIR OF GUIDES
Coppia guide INOX



LEVELING FEET
Piedini livellatori

AS STANDARD / DI SERIE
VH650BT



HEATING ELEMENT
Resistenza



KEY
Chiave



LOW TEMPERATURE
Bassa temperatura



PLASTIFIED GRIDS AND GUIDES IN STAINLESS STEEL
Griglie plastificate e guide in acciaio INOX



DIGITAL CONTROLLER
Centralina elettronica



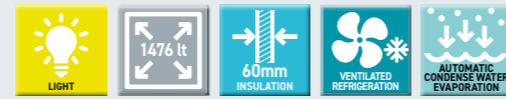
DOOR RESISTANCE
Resistenza sulle porte



KEY CLOSURE
Chiusura con chiave



VH1410TN



THE RESISTANCE OF THE DOOR FRAME ENSURES NO CONDENSATE FORMS
La resistenza sulla cornice delle porte fa sì che non si crei condensa



VH1410BT



MODEL Modello	ENERGY CLASS Classe energetica	POWER Potenza W	POWER SUPPLY Alimentazione volt / Hz	REFRIGERANT GAS Gas refrigerante R290	QUANTITY OF GAS Quantità di GAS gr	WORKING TEMPERATURE Temperatura d'esercizio °C	MAX TEMP. / HUMIDITY Temperatura / Umidità max. °C / Hr	CAPACITY Capacità lt	EXTERNAL DIMENSIONS Dimensioni esterne cm (WxDxH)	INTERNAL DIMENSIONS Dimensioni Interne cm (WxDxH)	NET WEIGHT Peso Netto kg	GROSS WEIGHT Peso Lordo kg	PACKING DIMENSIONS Dimensioni Imballo cm (WxDxH)
VH1410TN	D	450	230/50	R290	130	-2 +8	+30 / 55%	1476	148x83x201	136,4x70x139,6	188	203	150,5x85,5x207
VH1410BT	E	650	230/50	R290	120	-18 -22	+30 / 55%	1476	148x83x201	136,4x70x139,6	202	217	150,5x85,5x207

AS STANDARD / DI SERIE
VH1410TN - VH1410BT



DIGITAL CONTROLLER
Centralina elettronica



LIGHT
Illuminazione



PLASTIC COATED GRIDS 60X40CM
Griglie plastificate 60x40cm



STAINLESS STEEL PAIR OF GUIDES
Coppia guide INOX



LEVELING FEET
Piedini livellatori

AS STANDARD / DI SERIE
VH1410BT



HEATING ELEMENT
Resistenza



KEY
Chiave



PLASTIFIED GRIDS AND GUIDES IN STAINLESS STEEL
Griglie plastificate e guide in acciaio INOX



DIGITAL CONTROLLER
Centralina elettronica



DOOR RESISTANCE
Resistenza sulle porte



KEY CLOSURE
Chiusura con chiave

OPTIONAL / OPTIONAL



PLASTIC COATED GRIDS 60X40CM
Griglie plastificate 60x40cm



STAINLESS STEEL PAIR OF GUIDES
Coppia guide INOX



4 CASTORS KIT
Kit 4 ruote

COUNTERS WITH REFRIGERATED DISPLAY FOR PIZZERIAS

BANCHI CON VETRINA REFRIGERANTE PER PIZZERIE
 PIZZAKÜHLTISCH MIT KÜHLAUFSATZVITRINE
 COMPTOIRS AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE POUR PIZZERIA
 MOSTRADORES CON VITRINA REFRIGERADA PARA PIZZERÍAS



I-LINE refrigerated counters meet client needs thanks to their excellent functionality, pleasant appearance and many fittings. Internal and external structure in STAINLESS STEEL. Ventilated refrigeration. The temperature can be set of $-2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$. 60mm insulation. Refrigeration unit tropicalised: the external environment can reach a temperature of $+30^{\circ}\text{C}$ and 55% relative humidity. With digital thermostat. 80cm deep. Granite counter-top and backsplash.

The refrigerated displays have a working temperature of $+2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$ / $+2^{\circ}/+10^{\circ}\text{C}$ controllable via a digital thermostat. In stainless steel, they are fitted with safety glass. Suitable to contain Gastronorm pans. Refrigeration is static.



PIZZA COUNTER DEPTH 80CM
 Profondità banco pizza 80cm



INSULATION THICKNESS 58MM
 Spessore isolamento 58mm



I banchi refrigerati I-LINE soddisfano le esigenze della clientela grazie alla ottimale funzionalità, all'estetica gradevole e alla ricca dotazione. Struttura interna e esterna in acciaio INOX. Refrigerazione ventilata. La temperatura può essere impostata da $-2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$. Spessore di isolamento di 60mm. Gruppo refrigerante tropicalizzato: l'ambiente esterno può arrivare a una temperatura di $+30^{\circ}\text{C}$ e 55% di umidità relativa. Dotati di termostato digitale. Profondità 80cm. Pianale e alzatina in granito.

Le vetrine refrigerate hanno temperatura d'esercizio $+2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$ / $+2^{\circ}/+10^{\circ}\text{C}$ controllabile tramite termostato digitale. In acciaio INOX, sono complete di vetri di protezione. Adatte a contenere le bacinelle gastronomiche. La refrigerazione è statica.



GLASS KIT INCLUDED
 Kit vetri incluso



DIGITAL CONTROLLER
 Centralina digitale



Die I-LINE Kühltsichen erfüllen dank optimaler Funktionalität, angenehmer Ästhetik und reichhaltiger Ausstattung die Bedürfnisse der Kunden. Er hat eine interne und externe Struktur komplett aus AISI304 Edelstahl, ein Material, das Robustheit, Hygiene und Praktikabilität bietet. Pizzakühltisch ist mit einer Arbeitsplatte aus Granit mit Aufkantung ausgestattet. Der Temperaturbereich geht von -2°C bis $+8^{\circ}\text{C}$. Die Temperatur kann einfach durch ein digitales Thermostat kontrolliert und reguliert werden. Der tropentaugliche Pizzakühltisch arbeitet mit der maximalen Leistung bis zu einer maximalen Umgebungstemperatur von $+30^{\circ}\text{C}$ bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 55%. Der Kühltisch hat eine Umluftkühlung, wo wird die kalte Luft durch einen außerhalb des Kühlraums angeordneten Verdampfer erzeugt und mit Ventilatoren verwirbelt. Auf dem Pizzakühlwisch befindet sich immer **eine Kühlaufsatzvitrine** mit statischer Kühlung, die eine Vorrichtung für GN Behälter hat. Sie besteht aus Edelstahl und ist mit Gläsern ausgestattet. Kühlaufsatzvitrine hat einen Temperaturbereich von $+2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$ / $+2^{\circ}/+10^{\circ}\text{C}$ die von einem digitalen Thermostat gesteuert werden können.

Les Comptoirs réfrigérés I-LINE répondent aux exigences de la clientèle grâce au fonctionnement optimal, à l'esthétique agréable et à la dotation riche. Structure interne et externe en acier INOX. Réfrigération ventilée. La température peut être programmée de $-2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$. Épaisseur d'isolation de 60mm. Groupe réfrigérant tropicalisé : le milieu extérieur peut arriver à une température de $+30^{\circ}\text{C}$ et 55% d'humidité relative. Dotées d'un thermostat numérique. Profondeur 80cm. Plan et rebord en granit.

Les vitrines réfrigérées ont une température d'exercice $+2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$ / $+2^{\circ}/+10^{\circ}\text{C}$ qui est contrôlée grâce à un thermostat numérique. En acier INOX, elles sont dotées de vitres de protection. Adaptées pour contenir les cuvettes gastronomic. La réfrigération est statique.

Los mostradores refrigerados I-LINE satisfacen las exigencias de los clientes gracias a su óptima funcionalidad, su estética atractiva y su completo equipamiento. Estructura interna y externa de acero inoxidable. Refrigeración ventilada. La temperatura puede ser programada de $-2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$. Espesor del aislamiento de 60mm. El grupo de refrigeración se tropicalice: el ambiente exterior puede alcanzar una temperatura de $+30^{\circ}\text{C}$ y una humedad relativa del 55%. Equipados con termostato digital. Profundidad 80cm. Plataforma y zócalo de granito.

Las vitrinas refrigeradas tienen una temperatura de funcionamiento de $+2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$ / $+2^{\circ}/+10^{\circ}\text{C}$ controlable por termostato digital. De acero inoxidable, con vidrios de protección. Adecuado para contener las bandejas gastronómicas. La refrigeración es estática.



For the display cases data, please see page 20
Per i dati delle vetrine, vedere pag. 20

5 GN1/3 | 1 GN1/2 | +2 +8 °C TEMPERATURE RANGE | STATIC REFRIGERATION | 150cm

VH15038

-2 +8 | **B** ENERGY CLASS

VH2600TN

428 lt | 151cm | 58mm INSULATION | VENTILATED REFRIGERATION | AUTOMATIC CONDENSE WATER EVAPORATION

CODE Codice	ENERGY CLASS Classe energetica	POWER Potenza	POWER SUPPLY Alimentazione	REFRIGERANT GAS Gas refrigerante	QUANTITY OF GAS Quantità di GAS	WORKING TEMPERATURE Temperatura d'esercizio	MAX TEMP. / HUMIDITY Temperatura / Umidità max.
VH2600TN	B	208	230 / 50	R290	108	-2 +8	+30 / 55%

CAPACITY Capacità	EXTERNAL DIMENSIONS Dimensioni esterne	INTERNAL DIMENSIONS Dimensioni Interne	NET WEIGHT Peso Netto	GROSS WEIGHT Peso Lordo	PACKING DIMENSIONS Dimensioni Imballo	IN COMBINATION WITH GLASS DISPLAY Abbinamenti con vetrina
428	151x80x100	94,9x68x58,9	234	249	154x83x105	VH2600TN + VH15038

AS STANDARD / DI SERIE VH2600TN	OPTIONAL VH2600TN
DIGITAL CONTROLLER Centralina elettronica	LEVELING FEET Piedini livellatori
PLASTIC COATED GRIDS 60X40CM Griglie plastificate 60x40cm	
STAINLESS STEEL PAIR OF GUIDES Coppia guide INOX	
CASTORS KIT Kit ruote	



DIGITAL CONTROLLER
Centralina elettronica



PLASTIFIED GRIDS AND GUIDES IN STAINLESS STEEL
Griglie plastificate e guide in acciaio INOX

For the display cases data, please see page 20
Per i dati delle vetrine, vedere pag. 20



VH20038



VH2610TN



For the display cases data, please see page 20
Per i dati delle vetrine, vedere pag. 20



MH20038



VH3600TN



CODE Codice	ENERGY CLASS Classe energetica	POWER Potenza	POWER SUPPLY Alimentazione	REFRIGERANT GAS Gas refrigerante	QUANTITY OF GAS Quantità di GAS	WORKING TEMPERATURE Temperatura d'esercizio	MAX TEMP. / HUMIDITY Temperatura / Umidità max.
		W	volt / Hz		gr	°C	°C / Hr
VH2610TN	B	208	230 / 50	R290	108	-2 +8	+30 / 55%
VH3600TN	C	230	230 / 50	R290	90	-2 +8	+30 / 55%

CAPACITY Capacità	EXTERNAL DIMENSIONS Dimensioni esterne	INTERNAL DIMENSIONS Dimensioni Interne	NET WEIGHT Peso Netto	GROSS WEIGHT Peso Lordo	PACKING DIMENSIONS Dimensioni Imballo	IN COMBINATION WITH GLASS DISPLAY Abbinamenti con vetrina
lt	cm (WxDxH)	cm (WxDxH)	kg	kg	cm (WxDxH)	
428	202,5x80x100	94,9x68x58,9	334	354	205,5x83x105	VH2610TN + VH20038
635	202,5x80x100	145,9x68x58,9	294	314	205x83x105	VH3600TN + VH20038

AS STANDARD / DI SERIE VH2610TN	AS STANDARD / DI SERIE VH3600TN	OPTIONAL VH2610TN - VH3600TN
DIGITAL CONTROLLER Centralina elettronica	DIGITAL CONTROLLER Centralina elettronica	LEVELING FEET Piedini livellatori
PLASTIC COATED GRIDS 60X40CM Griglie plastificate 60x40cm	PLASTIC COATED GRIDS 60X40CM Griglie plastificate 60x40cm	
STAINLESS STEEL PAIR OF GUIDES Coppia guide INOX	STAINLESS STEEL PAIR OF GUIDES Coppia guide INOX	
CASTORS KIT Kit ruote	CASTORS KIT Kit ruote	



DIGITAL CONTROLLER
Centralina elettronica



DOOR RESISTANCE
Resistenza sulle porte



PLASTIFIED GRIDS AND GUIDES IN STAINLESS STEEL
Griglie plastificate e guide in acciaio INOX



DRAWERS
Cassettiera

TECHNICAL FEATURES OF THE GLASS DISPLAYS

CARATTERISTICHE TECNICHE DELLE VETRINE
 TECHNISCHE DATEN DER VITRINEN
 DONNÉES TECHNIQUES DES VITRINES
 DATOS TÉCNICOS DE LAS VITRINAS



INSULATION THICKNESS 40MM
 Spessore isolamento 40mm



VH15038

VH20038

CODE Codice	POWER Potenza	POWER SUPPLY Alimentazione	REFRIGERANT GAS Gas refrigerante	QUANTITY OF GAS Quantità di GAS	WORKING TEMPERATURE Temperatura d'esercizio	MAX TEMP. / HUMIDITY Temperatura / Umidità max.	CAPACITY Capacità	EXTERNAL DIMENSIONS Dimensioni esterne	INTERNAL DIMENSIONS Dimensioni Interne	NET WEIGHT Peso Netto	GROSS WEIGHT Peso Lordo	PACKING DIMENSIONS Dimensioni Imballo
	W	volt / Hz		gr	°C	°C / Hr		cm (WxDxH)	cm (WxDxH)	kg	kg	cm (WxDxH)
VH15038	125	230 / 50	R290	18	+2 +8	+30 / 55%	5 X 1/3 + 1 X 1/2	150x39,5x44	114,5x30,5x15,5	49	54	154x43,5x38
VH20038	180	230 / 50	R290	20	+2 +8	+30 / 55%	9 X 1/3	200x39,5x44	164,5x30,5x15,5	62	68	204x43,5x38

AS STANDARD / DI SERIE
VH15038 - VH20038



GLASS KIT INCLUDED
 Kit vetri incluso



DIGITAL CONTROLLER
 Centralina elettronica

REFRIGERATED COUNTERS

TAVOLI REFRIGERATI
KÜHLTISCHE
TABLES RÉFRIGÉRÉES
MESAS REFRIGERADAS



I-LINE refrigerated tables are entirely made of stainless steel and are designed for daily and intense professional use. Available in versions with positive or negative temperatures, I-LINE refrigerated tables offer the flexibility needed to meet every storage requirement. The tables have a ventilated refrigeration system: the cold is produced by the evaporator located outside while inside it is distributed via a recirculation fan that ensures temperature uniformity. The temperature is regulated and controlled by a digital thermostat. I-LINE refrigerated tables are equipped with automatic defrosting and a digital thermostat.

I tavoli refrigerati I-LINE sono interamente realizzati in acciaio inox e sono progettati per un utilizzo professionale quotidiano e intenso. Disponibili nella versione con temperatura positiva o negativa, i tavoli refrigerati I-LINE offrono la flessibilità necessaria per soddisfare ogni esigenza di conservazione. I tavoli hanno un sistema di refrigerazione ventilata: il freddo è prodotto dall'evaporatore posto all'esterno mentre all'interno è distribuito tramite ventola di ricircolo che garantisce l'uniformità della temperatura. La temperatura è regolata e controllata tramite termostato digitale. I tavoli refrigerati I-Line sono dotati di sbrinamento automatico e di termostato digitale.

Die Kühltheken von I-LINE sind vollständig aus Edelstahl gefertigt und für den täglichen und intensiven professionellen Einsatz konzipiert. Erhältlich in Versionen mit positiven oder negativen Temperaturen, bieten die Kühltheken von I-LINE die nötige Flexibilität, um jede Lageranforderung zu erfüllen. Die Theken verfügen über ein belüftetes Kühlsystem: Die Kälte wird vom außen liegenden Verdampfer erzeugt und im Inneren über einen Umluftventilator verteilt, der die Temperaturgleichmäßigkeit gewährleistet. Die Temperatur wird durch ein digitales Thermostat geregelt und kontrolliert. Die Kühltheken sind mit einer automatischen Abtauung und einem digitalen Thermostat ausgestattet.

Les tables réfrigérées I-LINE sont entièrement fabriquées en acier inoxydable et sont conçues pour une utilisation professionnelle quotidienne et intensive. Disponibles en versions à température positive ou négative, les tables réfrigérées I-LINE offrent la flexibilité nécessaire pour répondre à tous les besoins de conservation. Les tables sont dotées d'un système de réfrigération ventilé : le froid est produit par l'évaporateur situé à l'extérieur, tandis qu'à l'intérieur il est distribué via un ventilateur de recirculation qui assure l'uniformité de la température. La température est régulée et contrôlée par un thermostat numérique. Les tables sont équipées d'un dégivrage automatique et d'un thermostat numérique.

Las mesas refrigeradas I-LINE están completamente fabricadas en acero inoxidable y están diseñadas para un uso profesional diario e intenso. Disponibles en versiones con temperatura positiva o negativa, las mesas refrigeradas I-LINE ofrecen la flexibilidad necesaria para satisfacer cualquier necesidad de conservación. Las mesas tienen un sistema de refrigeración ventilada: el frío es producido por el evaporador ubicado en el exterior, mientras que en el interior se distribuye a través de un ventilador de recirculación que garantiza la uniformidad de la temperatura. La temperatura se regula y controla mediante un termostato digital. Las mesas están equipadas con descongelación automática y un termostato digital.



DEPTH 70CM
Profondità 70cm



INSULATION THICKNESS 58MM
Spessore isolamento 58mm



THE RESISTANCE OF THE DOOR FRAME ENSURES NO CONDENSATE FORMS
La resistenza sulla cornice delle porte fa sì che non si crei condensa



DIGITAL CONTROLLER
Centralina digitale





VH2100TN



VH2100BT



VH3100TN



VH3100BT



CODE Codice	ENERGY CLASS Classe energetica	POWER Potenza W	POWER SUPPLY Alimentazione volt / Hz	REFRIGERANT GAS Gas refrigerante	QUANTITY OF GAS Quantità di GAS gr	WORKING TEMPERATURE Temperatura d'esercizio °C	MAX TEMP. / HUMIDITY Temperatura / Umidità max. °C / Hr
VH2100TN	B	208	230 / 50	R290	108	-2 +8	+30 / 55%
VH2100BT	C	510	230 / 50	R290	80	-10 -20	+30 / 55%
VH3100TN	B	208	230 / 50	R290	108	-2 +8	+30 / 55%
VH3100BT	C	510	230 / 50	R290	76	-10 -20	+30 / 55%

CAPACITY Capacità lt	EXTERNAL DIMENSIONS Dimensioni esterne cm (WxDxH)	INTERNAL DIMENSIONS Dimensioni Interne cm (WxDxH)	NET WEIGHT Peso Netto kg	GROSS WEIGHT Peso Lordo kg	PACKING DIMENSIONS Dimensioni Imballo cm (WxDxH)
314	136x70x86	79,5x58x58,9	93	108	139x74x91
314	136x70x86	123x58x58,9	114	131	182,5x74x91
465	179,5x70x86	79,5x58x58,9	97	112	140x74x91
465	179,5x70x86	123x58x58,9	117	134	184x74x91

AS STANDARD / DI SERIE VH2100TN- VH2100BT	
	DIGITAL CONTROLLER Centralina elettronica
	2 PLASTIC COATED GRIDS 60X40CM Griglie plastificate 60x40cm
	2 STAINLESS STEEL PAIR OF GUIDES Coppia guide INOX
	LEVELING FEET Piedini livellatori

AS STANDARD / DI SERIE VH3100TN- VH3100BT	
	DIGITAL CONTROLLER Centralina elettronica
	3 PLASTIC COATED GRIDS 60X40CM Griglie plastificate 60x40cm
	3 STAINLESS STEEL PAIR OF GUIDES Coppia guide INOX
	LEVELING FEET Piedini livellatori



DIGITAL CONTROLLER
Centralina elettronica



DOOR RESISTANCE
Resistenza sulle porte



PLASTIFIED GRIDS AND GUIDES IN STAINLESS STEEL
Griglie plastificate e guide in acciaio INOX



VH4100TN



VH4100BT



CODE Codice	ENERGY CLASS Classe energetica	POWER Potenza W	POWER SUPPLY Alimentazione volt / Hz	REFRIGERANT GAS Gas refrigerante	QUANTITY OF GAS Quantità di GAS gr	WORKING TEMPERATURE Temperatura d'esercizio °C	MAX TEMP. / HUMIDITY Temperatura / Umidità max. °C / Hr	CAPACITY Capacità lt	EXTERNAL DIMENSIONS Dimensioni esterne cm (WxDxH)	INTERNAL DIMENSIONS Dimensioni Interne cm (WxDxH)	NET WEIGHT Peso Netto kg	GROSS WEIGHT Peso Lordo kg	PACKING DIMENSIONS Dimensioni Imballo cm (WxDxH)
VH4100TN	C	230	230 / 50	R290	90	-2 +8	+30 / 55%	616	223x70x86	166,3x58x58,9	138	158	226x74x91
VH4100BT	D	670	230 / 50	R290	76	-10 -20	+30 / 55%	616	223x70x86	166,3x58x58,9	146	166	226x74x91

**AS STANDARD / DI SERIE
VH4100TN - VH4100BT**

DIGITAL CONTROLLER
Centralina elettronica

PLASTIC COATED GRIDS 60X40CM
Griglie plastificate 60x40cm

STAINLESS STEEL PAIR OF GUIDES
Coppia guide INOX

LEVELING FEET
Piedini livellatori



DIGITAL CONTROLLER
Centralina elettronica



DOOR RESISTANCE
Resistenza sulle porte



PLASTIFIED GRIDS AND GUIDES IN STAINLESS STEEL
Griglie plastificate e guide in acciaio INOX

PLANETARY MIXERS

MECHANICAL CONTROLS / SPEED CONTROLLER

IMPASTATRICI PLANETARIE
COMANDI MECCANICI / VARIATORE DI VELOCITÀ

PLANETENMISCHER
MECHANISCHE STEUERUNGEN / GESCHWINDIGKEITSREGLER

MÉLANGEURS PLANÉTAIRES
COMMANDES MÉCANIQUES / VARIATEUR DE VITESSE

AMASADORAS PLANETARIAS
CONTROLES MECÁNICOS / CONTROL DE VELOCIDAD VARIABLE



SAFE THANKS TO THE PROTECTIVE GRID
Sicura grazie alla griglia di protezione



EQUIPPED WITH SCHUKO PLUG
Dotate di spina schuko



BOWLS CAPACITY FROM 5 TO 40 LITERS
Capacità vasche da 5 a 40 litri



The **I-LINE planetary mixers** are versatile, robust, and suitable for intensive use, guaranteeing excellent performance along with unparalleled convenience. Suitable for processing various types of dough, from pastry to pizza, they are the ideal option for those seeking the best value for money. The whip, bowl, and splash guard are made of stainless steel. They are available with bowl capacities ranging from 5 to 40 liters.

Le **impastatrici planetarie I-LINE** sono versatili, robuste e adatte a un utilizzo intensivo garantendoti prestazioni eccellenti insieme a una convenienza senza pari. Adatte per la lavorazione di diversi tipi di impasto, dalla pasticceria alla pizzeria, sono l'opzione ideale per chi cerca il miglior rapporto qualità-prezzo. Frusta, vasca e coperchio piastra sono in acciaio inox. Sono disponibili con vasche con capacità di lavoro da 5 a 40 litri.

Die **I-LINE Planetenrührmaschinen** sind vielseitig, robust und für den intensiven Gebrauch geeignet, was eine hervorragende Leistung zusammen mit unschlagbarer Bequemlichkeit gewährleistet. Geeignet für die Verarbeitung verschiedener Teigarten, von Gebäck bis Pizza, sind sie die ideale Option für diejenigen, die das beste Preis-Leistungs-Verhältnis suchen. Der Schneebesen, die Schüssel und der Spritzschutz bestehen aus Edelstahl. Sie sind mit Schüsseln erhältlich, die eine Arbeitskapazität von 5 bis 40 Litern haben.

Les **pétrins planétaires de la gamme I-LINE** sont polyvalents, robustes et adaptés à une utilisation intensive, garantissant d'excellentes performances ainsi qu'une commodité incomparable. Adaptés au traitement de différents types de pâtes, de la pâtisserie à la pizza, ils sont l'option idéale pour ceux qui recherchent le meilleur rapport qualité-prix. Le fouet, le bol et le couvercle de protection sont en acier inoxydable. Ils sont disponibles avec des bols d'une capacité de travail de 5 à 40 litres.

Las **mezcladoras planetarias de la línea I-LINE** son versátiles, robustas y adecuadas para un uso intensivo, garantizándote un excelente rendimiento junto con una conveniencia sin igual. Adecuadas para procesar varios tipos de masa, desde repostería hasta pizza, son la opción ideal para quienes buscan la mejor relación calidad-precio. El batidor, el recipiente y la tapa son de acero inoxidable. Están disponibles con recipientes con capacidades de trabajo de 5 a 40 litros.



POWER CONSUMPTION: 230 V
Consumo energetico: 230 V



RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL
Testa ribaltabile e vasca estraibile



MZPL005

MZPL007



CODE Codice	POWER SUPPLY Alimentazione	POWER Potenza	DOUGH WEIGH Peso pasta	CAPACITY Capacità	SPEED Velocità	BOWL DIAMETER Diametro vasca	MACHINE SIZES Dimensioni macchina	NET WEIGHT Peso Netto	GROSS WEIGHT Peso Lordo	PACKING DIMENSIONS Dimensioni Imballo
	V/Hz	kW	kg	lt	rpm	cm	cm (WxDxH)	kg	kg	cm (WxDxH)
MZPL005	230/50	0,3	0,78	5	45 - 260	21,5	38x24x38	12,2	14,2	50,5x39,5x61
MZPL007	230/50	0,325	1,09	7	45 - 260	22	38x24x41	15,6	17	50,5x39,5x61



SPEED CONTROL
Variatore di velocità



PROTECTIVE GRID
Griglia di protezione



RISING TOP SAFETY LOCK
Blocco di sicurezza della testa ribaltabile



3 SPEED, DEPENDING ON THE CHOSEN ACCESSORY
3 velocità, a seconda dell'accessorio scelto



INCLUDING HOOK, BEATER, WHIP
Gancio, racchetta, frusta inclusi



MZPL010

MZPL020



POWER CONSUMPTION: 230 V
Consumo energetico: 230 V



3 SPEED, DEPENDING ON THE CHOSEN ACCESSORY
3 velocità, a seconda dell'accessorio scelto



INCLUDING HOOK, BEATER, WHIP
Gancio, racchetta, frusta inclusi



MZPL030

MZPL040



CODE Codice	POWER SUPPLY Alimentazione	POWER Potenza	DOUGH WEIGH Peso pasta	CAPACITY Capacità	SPEED Velocità	BOWL DIAMETER Diametro vasca	MACHINE SIZES Dimensioni macchina	NET WEIGHT Peso Netto	GROSS WEIGHT Peso Lordo	PACKING DIMENSIONS Dimensioni Imballo
	V/Hz	kW	kg	lt	rpm (ζ Φ Φ)	cm	cm (WxDxH)	kg	kg	cm (WxDxH)
MZPL010	230/50	0,6	3,9	10	148 244 480	24	47x45x60	45	56	54x45x77
MZPL020	230/50	1,1	7,8	20	197 317 462	32	54x49x78	65	84	64x50x103
MZPL030	230/50	1,1	9,3	25	197 317 462	34	54x50x86	66	86	70x50x107
MZPL040	230/50	2,1	14,0	40	109 170 497	40	65x62x112	152	190	80x69x133

AS STANDARD / DI SERIE

BOWL: EXTRACTABLE WITH QUICK RELEASE FOR EASY CLEANING
Vasca: estraibile con sgancio rapido per una facile pulizia

HOOK: FOR SOLID DOUGHS, PIZZA AND DESSERTS
Uncino: per impasti solidi, pizza e dolci

SPATULA: FOR MORE DELICATE DOUGHS, SHORTCRUST PASTRY, WHIPPED PASTES, FILLINGS
Spatola: per composti più delicati come frolle, paste montate e ripieni

WHISK: FOR LIGHT AND FLUFFY DOUGHS
Frusta: per impasti leggeri e soffici



3 SPEEDS
3 velocità



HOOK
UNCINO



SPATULA
SPATOLA



WHISK
Frusta



PROTECTIVE GRID
Griglia di protezione

ELECTRIC VEGETABLE CUTTER

AFFETTAVERDURE ELETTRICO
ELEKTRISCHER GEMÜSESCHNEIDER
TRANCHEUSE DE LÉGUMES ÉLECTRIQUE
CORTADOR DE VERDURAS ELÉCTRICO



The I-Line electric vegetable slicer is versatile and efficient: you can process food with great speed and ease, always achieving excellent results.

The components are made of food-grade materials and can be easily removed for quick cleaning. The ventilated motor is powerful and quiet.

The I-Line vegetable slicer comes with discs and blades for every type of processing.

Der elektrische Gemüseschneider I-Line ist vielseitig und effizient: Sie können Lebensmittel mit großer Geschwindigkeit und Leichtigkeit verarbeiten und erzielen immer hervorragende Ergebnisse. Die Komponenten bestehen aus lebensmittelechten Materialien und können zur schnellen Reinigung leicht entfernt werden. Der belüftete Motor ist leistungsstark und leise. Der I-Line Gemüseschneider wird mit Scheiben und Klingen für jede Art von Verarbeitung geliefert.

L'éplucheur de légumes électrique I-Line est polyvalent et efficace : vous pouvez traiter les aliments avec une grande rapidité et facilité, et obtenir des résultats toujours excellents. Les composants sont fabriqués à partir de matériaux adaptés au contact alimentaire et peuvent être facilement démontés pour un nettoyage rapide. Le moteur ventilé est puissant et silencieux. L'éplucheur de légumes I-Line est fourni avec des disques et des lames pour chaque type de traitement.



TWO SIZES OF FEED HOLES
 Fori di alimentazioni di due dimensioni

MADE OF STAINLESS STEEL AND ALUMINUM ALLOY
 Realizzato in acciaio inossidabile e lega di alluminio

L'affettaverdure elettrico I-Line è versatile ed efficiente: puoi lavorare gli alimenti con grande velocità e facilità e ottenere risultati sempre eccellenti.

I componenti sono realizzati con materiali adatti al contatto con gli alimenti e possono essere facilmente rimossi per una rapida pulizia. Il motore ventilato è potente e silenzioso.

L'affettaverdure I-Line è fornito con dischi e lame per ogni tipo di lavorazione.

El cortador de verduras eléctrico I-Line es versátil y eficiente: puedes procesar los alimentos con gran velocidad y facilidad, obteniendo siempre resultados excelentes. Los componentes están fabricados con materiales aptos para el contacto con alimentos y se pueden retirar fácilmente para una limpieza rápida. El motor ventilado es potente y silencioso. El cortador de verduras I-Line viene con discos y cuchillas para todo tipo de procesamiento.



550W HIGH-EFFICIENCY MOTOR
 Motore da 550 W ad alta efficienza



CODE Codice	POWER SUPPLY Alimentazione	POWER Potenza	SPEED Velocità	MACHINE SIZES Dimensioni macchina	NET WEIGHT Peso Netto	GROSS WEIGHT Peso Lordo	PACKING DIMENSIONS Dimensioni Imballo
	V/Hz	kW	rpm	cm (WxDxH)	kg	kg	cm (WxDxH)
HD300	230/50	0,55	270	24,6x61,4x50,6	23,0	26,0	30x57x57

AS STANDARD / DI SERIE HD300

1 CUTTING DISC 2 MM (2 BLADES)
 Disco da taglio 2 mm (2 lame)

1 CUTTING DISC 4 MM (2 BLADES)
 Disco da taglio 4 mm (2 lame)

1 GRATING DISC 3 MM
 Disco di grattugia 3 mm

1 GRATING DISC 5 MM
 Disco di grattugia 5 mm

1 GRATING DISC 7 MM
 Disco di grattugia 7 mm

1 EJECTION DISC
 Disco di espulsione



INTERRUTTORE CON COPERCHIO DI SICUREZZA
 Switch with safety cover

COUNTERTOP ELECTRIC FRYERS

FRIGGITRICI ELETTRICHE DA BANCO
ELEKTRISCHE TISCHFRITTEUSEN
FRITEUSES ÉLECTRIQUES DE COMPTOIR
FREIDORAS ELÉCTRICAS DE MOSTRADOR



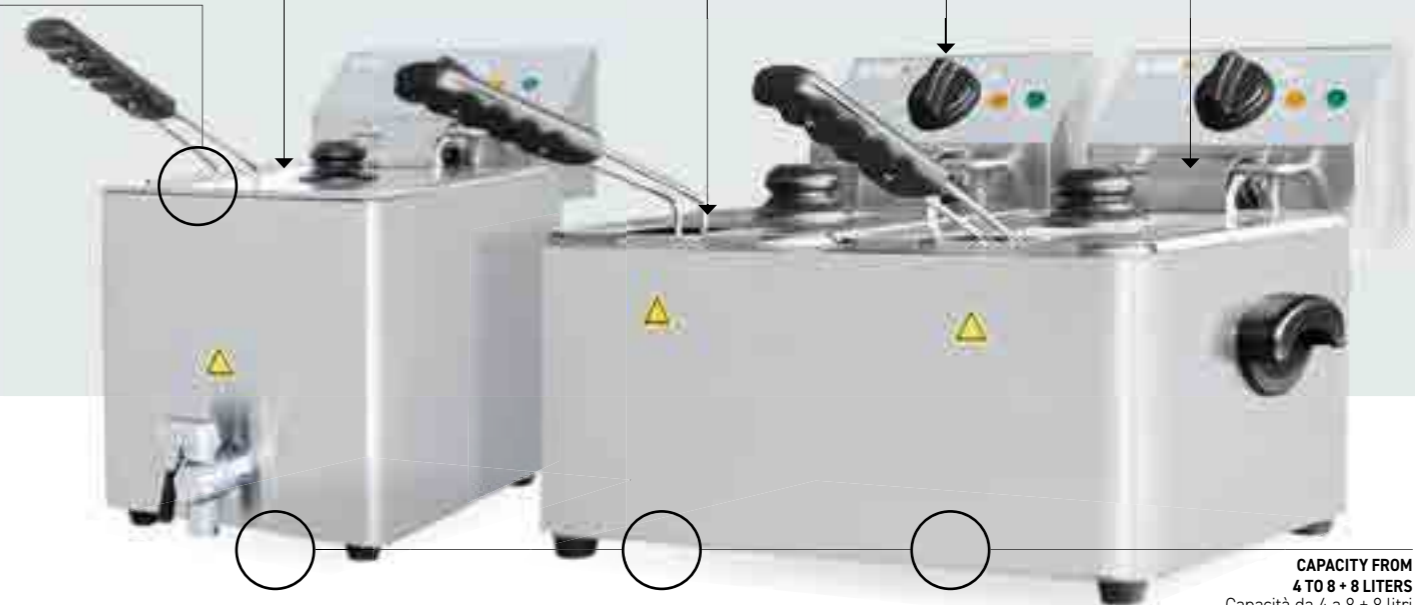
**STRUCTURE, TANK,
AND BASKET MADE
OF STAINLESS STEEL**
Struttura, vasca e cestello
in acciaio inox

**UP TO 190°C IN ABOUT
20 MINUTES**
Fino a 190 °C
in circa 20 minuti

**MANUAL TEMPERATURE
CONTROL**
Controllo manuale della
temperatura



**EASILY REMOVABLE
HEATING ELEMENTS**
Resistenze facilmente
removibili



**CAPACITY FROM
4 TO 8 + 8 LITERS**
Capacità da 4 a 8 + 8 litri



The I-Line fryers are the perfect tool for professionals who want precise, fast, uniform preparations with maximum safety. Through the thermostat, it is possible to set the temperature from +50 °C to +190 °C according to different preparations. The heating elements are removable for simple and quick cleaning. Equipped with a cold zone at the bottom to avoid burning frying residues and keep the oil clean for longer. Maximum ease of use thanks to the additional safety thermostat. Great durability thanks to the stainless steel structure.

Le friggitrice I-Line sono lo strumento perfetto per i professionisti che desiderano preparazioni precise, rapide, omogenee e con la massima sicurezza d'uso. Attraverso il termostato è possibile impostare la temperatura da +50 °C a +190 °C in base alle differenti preparazioni. Le resistenze sono removibili per una pulizia semplice e rapida. Dotate di zona fredda sul fondo per evitare di bruciare i residui di frittura e mantenere l'olio pulito più a lungo. Massima tranquillità d'uso grazie al termostato di sicurezza aggiuntivo. Grande durabilità grazie alla struttura in acciaio inox.

Die I-Line-Fritteusen sind das perfekte Werkzeug für Profis, die präzise, schnelle, gleichmäßige Zubereitungen mit maximaler Sicherheit wünschen. Durch den Thermostat kann die Temperatur je nach Zubereitung von +50 °C bis +190 °C eingestellt werden. Die Heizungen sind zur einfachen und schnellen Reinigung abnehmbar. Ausgestattet mit einer Kaltzone am Boden, um das Verbrennen von Frittierresten zu vermeiden und das Öl länger sauber zu halten. Maximale Benutzerfreundlichkeit dank des zusätzlichen Sicherheitsthermostats. Hohe Haltbarkeit dank der Edelstahlstruktur.

Les friteuses I-Line sont l'outil parfait pour les professionnels qui souhaitent des préparations précises, rapides, homogènes et avec une sécurité maximale d'utilisation. Grâce au thermostat, il est possible de régler la température de +50 °C à +190 °C en fonction des différentes préparations. Les résistances sont amovibles pour un nettoyage simple et rapide. Équipé d'une zone froide au fond pour éviter de brûler les résidus de friture et garder l'huile propre plus longtemps. Utilisation en toute sécurité grâce au thermostat de sécurité supplémentaire. Grande durabilité grâce à la structure en acier inoxydable.

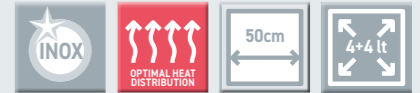
Las freidoras I-Line son la herramienta perfecta para los profesionales que desean preparaciones precisas, rápidas, homogéneas y con la máxima seguridad de uso. A través del termostato, es posible ajustar la temperatura de +50 °C a +190 °C según las diferentes preparaciones. Las resistencias son removibles para una limpieza simple y rápida. Equipadas con una zona fría en el fondo para evitar quemar los residuos de frittura y mantener el aceite limpio por más tiempo. Máxima tranquilidad de uso gracias al termostato de seguridad adicional. Gran durabilidad gracias a la estructura de acero inoxidable.



HDF4



HDF44



THERMALLY INSULATED BASKET HANDLES
Manici cestelli termo-isolati



CODE Codice	POWER SUPPLY Alimentazione	POWER Potenza	WORKING TEMPERATURE Temperatura d'esercizio	CAPACITY Capacità	OIL POT DIMENSIONS Dimensioni serbatoio dell'olio	MACHINE SIZES Dimensioni macchina	NET WEIGHT Peso Netto	GROSS WEIGHT Peso Lordo	PACKING DIMENSIONS Dimensioni Imballo
	V/Hz	kW	°C	lt	cm (WxDxH)	cm (WxDxH)	kg	kg	cm (WxDxH)
HDF4	230/50	2,5	+50 +190	4	22x30x17	27x38x31	5,4	6,4	29x45x37
HDF44	230/50	5,0	+50 +190	4 + 4	22x30x17	50x38x31	10,0	11,4	46x51x37,5

AS STANDARD / DI SERIE HDF4	AS STANDARD / DI SERIE HDF44
LID Coperchio	LIDS Coperchi
FRYING BASKET Cestello per friggere	FRYING BASKETS Cestelli per friggere



WITH ADDITIONAL SAFETY THERMOSTAT
Con termostato di sicurezza aggiuntivo



INTERNAL STAINLESS STEEL TANK WITH NO CORNERS
Vasca interna in acciaio inossidabile senza angoli



WITH A LOWER COOL ZONE
Con zona fredda inferiore



WITH THERMALLY INSULATED HANDLES
Con manici termo isolati



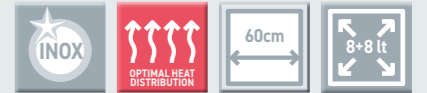
HDF8



THERMALLY INSULATED BASKET HANDLES
Manici cestelli termo-isolati







HDF88



CODE Codice	POWER SUPPLY Alimentazione	POWER Potenza	WORKING TEMPERATURE Temperatura d'esercizio	CAPACITY Capacità	OIL POT DIMENSIONS Dimensioni serbatoio dell'olio
	V/Hz	kW	°C	lt	cm (WxDxH)
HDF8	230/50	3,25	+50 +190	8	30x24x20
HDF88	230/50	6,5	+50 +190	8 + 8	30x24x20

MACHINE SIZES Dimensioni macchina	NET WEIGHT Peso Netto	GROSS WEIGHT Peso Lordo	PACKING DIMENSIONS Dimensioni Imballo
cm (WxDxH)	kg	kg	cm (WxDxH)
32x57x39	7,6	9,0	45x34,5x62,5
60x57x39	13,9	16,2	45,5x55,5x62,5

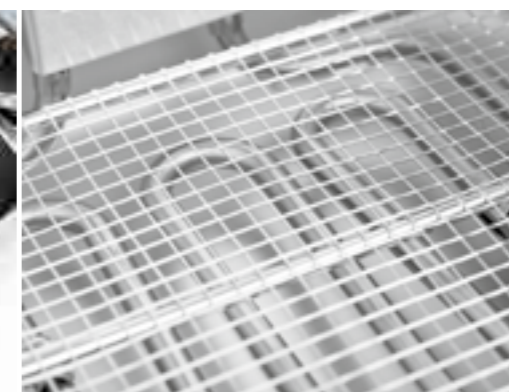
AS STANDARD / DI SERIE HDF8	AS STANDARD / DI SERIE HDF88
 LID Coperchio	 LIDS Coperchi
 FRYING BASKET Cestello per friggere	 FRYING BASKETS Cestelli per friggere



WITH ADDITIONAL SAFETY THERMOSTAT
Con termostato di sicurezza aggiuntivo



INTERNAL STAINLESS STEEL TANK WITH NO CORNERS
Vasca interna in acciaio inossidabile senza angoli



WITH A LOWER COOL ZONE
Con zona fredda inferiore



WITH OIL DRAIN TAP
Con rubinetto per lo scarico dell'olio

GENERAL TERMS OF SALE
CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA
ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN
CONDITIONS GENERALES DE VENTE

EN

PRICE LIST: the price list is expressed in Euro (VAT excluded), cancels and replaces all previous editions and may be modified at any time, without prior notice, at the sole discretion of Prismafood Srl.

PAYMENT: payment must be made in accordance with the conditions agreed and stated in the order confirmation. No exception of any kind or type, not even for evident and proven defects or irregularities in the goods sold, can authorise the purchaser to avoid or delay payment of invoices. At the first unpaid or delayed payment of an instalment as agreed in the contract, the purchaser may automatically lose the benefit of the term and the seller may proceed at its own irrevocable choice to recover the unpaid amount or the entire remaining difference. In the case of deferred payment or any other method of payment, the costs charged to the company by the credit institution shall be charged to the purchaser. In the event of delayed payment, interest for late payment and bank charges shall be charged in accordance with the law.

DELIVERY: the delivery period starts upon receipt of payment.

ORDERS: to avoid mistakes or misunderstandings, which may occur during a telephone conversation, orders and deliveries will not be effected but in the presence of a written order. In the case that, for reasons of urgency, the telephonic order is not followed by a written confirmation, no returns will not be accepted. Every order is irrevocable by the purchaser. Prismafood Srl reserves the right to give written acceptance. Any customer request or verbal agreement with representatives of the seller will not be valid unless confirmed in writing by the same. Delivery dates indicated on the order confirmation are indicative and not binding and are subject to variations and/or extraordinary events beyond the control of Prismafood Srl. If the customer fails to collect the goods within 30 days from the deadline specified in the order, the seller may cancel the sales contract.

TRANSPORT: Delivery Terms mentioned on all our documents refer to INCOTERMS 2010®. The goods travel at the risk of the purchaser. Any complaints about the defective condition of the equipment must be made to the carrier

when accepting the goods. The complaint is only valid if made with in 8 (eight) days of receipt of the goods.

PACKING: the packaging is included in the price.

MOTORS AND INSTALLATIONS: the price refers to equipment with motor power and voltage used in the European Community. Motor with special voltages or frequency are available on request.

WARRANTY: all parts of the equipment, electrical parts excluded, have 12 months of warranty from the date of our invoice only if the defects are due to the construction. Warranty does not cover any repairs due to wear and tear resulting from use, poor maintenance, inexperience, manipulation, or modifications made by the purchaser. Requests for spare parts under warranty must be made in writing. Parts replaced under warranty will be invoiced in any case; upon receipt of the parts to be replaced, which must be returned carriage free, a regular credit note will be issued. The guarantee does not cover the replacement of equipment and labour costs for spare parts and any other incidental expenses. All obligations of the manufacturer to compensate for direct or indirect damages resulting from the non-functioning of the machine are expressly excluded.

TEST: before delivery, the equipment is tested in Prismafood's workshops. Components, technical data and characteristics might be modified at any moment.

TECHNICAL DATA: the description and designs are only for information, is forbidden to copy, transfer or show them to third parties; weights and measures are always approximate. The manufacturer reserves his right to make any modifications in the specifications without any notice.

DEROGATIONS AND ADDITIONAL CONDITIONS: any possible derogation to the above-mentioned terms of supply, which is stated among the parties by mutual consent, must be put in writing and strictly limited to what will be agreed. This derogation will never include amendments also of the remaining terms of sale, which will remain the same, where there is no specific contrary agreement.

PLACE OF JURISDICTION: for any dispute upon this sale, the parties recognize the sole competence of the Court of Law of Pordenone. The mentioned competence cannot be derogated, not even with the issue of drafts, acceptances, bills of exchange, domiciliated by the purchaser.

IT

LISTINO PREZZI: il listino di vendita è espresso in Euro (I.V.A. esclusa), annulla e sostituisce tutte le precedenti edizioni e potrà essere modificato in qualsiasi momento, senza preavviso, ad insindacabile giudizio della Prismafood Srl.

PAGAMENTO: il pagamento dovrà avvenire in conformità alle condizioni concordate ed indicate nella conferma d'ordine. Nessuna eccezione di nessun genere e specie, neppure per palesi ed accertati vizi difetti o irregolarità della merce venduta, potrà autorizzare il compratore ad esimersi o ritardare il pagamento delle fatture.

Al primo mancato o ritardato pagamento di una rata convenuta nel contratto, l'acquirente può perdere automaticamente il beneficio del termine e la venditrice può agire alternativamente a sua insindacabile scelta per il recupero della somma non pagata o per l'intera differenza residua. Nel caso di pagamento differito con RI.BA. o altro metodo di pagamento, verranno conteggiate a carico del compratore le spese addebitate all'azienda dall'istituto di credito. In caso di ritardato pagamento, verranno applicati interessi di mora previsti per legge e addebitate le spese bancarie sostenute.

CONSEGNA: il termine di consegna decorre dall'avvenuto pagamento.

ORDINANTE: in considerazione degli errori od incomprensioni che derivano dalla trasmissione telefonica degli ordinativi, non saranno effettuate spedizioni se non in presenza di ordine scritto. Nell'eventualità che, per motivi d'urgenza, l'ordinativo telefonico non sia seguito da conferma scritta, non saranno accettati resi. Ogni ordinazione è irrevocabile da parte del committente. La ditta Prismafood Srl si riserva obbligo di dare l'accettazione scritta. Qualunque richiesta del cliente o suo accordo verbale con rappresentanti della venditrice non saranno validi se non confermati per iscritto dalla stessa. Le date di consegna indicate sulla conferma d'ordine sono da intendersi come indicative e non vincolanti e sono subordinate alle variazioni e/o eventi straordinari indipendenti dalla società Prismafood Srl. Ove il cliente non proceda al ritiro della merce entro 30gg dalla scadenza del termine indicato nell'ordine, il venditore potrà far dichiarare risolto il contratto di vendita.

TRASPORTO: I termini di consegna menzionati in tutti i documenti fanno riferimento agli INCOTERMS 2010®. la merce viaggia

a rischio del committente. Eventuali contestazioni sullo stato difettoso del materiale dovranno essere evidenziate al trasportatore al momento dell'accettazione della merce. Il reclamo è valido se fatto entro 8 (otto) giorni dal ricevimento della merce.

IMBALLO: l'imballo è incluso nel prezzo.

MOTORI E IMPIANTI: i prezzi sono intesi per macchine con motore a potenza e voltaggio utilizzati nell'ambito della comunità europea. Motori con voltaggi o frequenze speciali sono disponibili su richiesta.

GARANZIA: tutte le parti che compongono le apparecchiature, escluse le parti elettriche, godono di una garanzia di mesi 12 dalla data della nostra fattura, sempre che i difetti siano dovuti alla costruzione. Sono escluse dalla garanzia le eventuali riparazioni dovute al logoramento proveniente dall'uso, dalla cattiva manutenzione, dalla imperizia, manomissioni o modifiche apportate dall'acquirente. Le richieste di parti di ricambio in garanzia devono obbligatoriamente pervenire in forma scritta. Le spedizioni dei pezzi in oggetto avverranno in porto assegnato. I pezzi sostituiti in garanzia saranno comunque fatturati; a ricevimento dei componenti da sostituire, che dovranno essere resi in porto franco, si provvederà ad emettere regolare nota di accredito. La garanzia non contempla la sostituzione dell'apparecchiatura e le spese di manodopera per i ricambi e qualsiasi altra spesa accessoria. Resta esplicitamente escluso ogni obbligo da parte della fornitrice di risarcimento di danni diretti o indiretti derivanti dal non funzionamento della macchina.

COLLAUDO: prima della spedizione le macchine e/o gli impianti vengono collaudati presso le officine Prismafood srl. Componenti, dati tecnici e caratteristiche potranno subire delle variazioni in qualsiasi momento.

DATI TECNICI: Le descrizioni ed i disegni sono solo informativi. È vietato estrarne copia, fare cessione o darli in visione a terzi. Le indicazioni di peso e di misure sono sempre approssimative. Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

DEROGHE E NOVAZIONI: qualsiasi eventuale deroga alle sopradette condizioni generali di fornitura, che venisse stabilita fra le parti di pieno accordo, dovrà essere convenuta per iscritto e resterà strettamente limitata a quanto si converrà in modo specifico e non implicherà mai novazioni anche delle rimanenti condizioni generali, le quali tutte rimarranno ferme, ove manchi una esplicita pattuizione in contrario.

FORO COMPETENTE: per qualsiasi controversia relativa alla presente vendita, le parti riconoscono l'esclusiva competenza del Foro Giudiziario di Pordenone. Detta competenza non è derogabile neppure con l'emissione di tratte, accettazioni, effetti cambiari, domiciliati presso l'acquirente.

DE

PREISLISTE: Die Preisliste ist in Euro (MwSt. Ausgeschlossen) ausgedrückt, annulliert und ersetzt alle vorherigen Ausgaben und kann jederzeit ohne Vorankündigung und nach unanfechtbarer Meinung von der Firma Prismafood srl geändert werden.

BEZAHLUNG: Die Bezahlung muss nach den vereinbarten und angegebenen Bedingungen auf der Auftragbestätigung erfolgen. Keine Ausnahme von irgendeiner Art kann dem Käufer nicht für offenbare und fest-gestellte Fehler, Mängel oder Unregelmässigkeit der verkauften Ware erlaube sich die Bezahlung der Rechnungen zu befreien oder sie zu entziehen. Bei der ersten ausbleibenden oder verspäteten Zahlung einer vertraglich vereinbarten Rate kann der Käufer automatisch den Vorteil der Frist verlieren, und die Verkäuferin kann alternativ zur Einziehung des unbezahlten Betrages oder der gesamten verbleibenden Differenz nach ihrer unanfechtbaren Wahl handeln. Bei Zahlungsverzug fallen gesetzliche Verzugszinsen an und die anfallenden Bankgebühren werden in Rechnung gestellt.

LIEFERUNG: Die Lieferzeit beginnt nach Erhalt der Zahlung.

AUFTRAGGEBER: in anberacht der Fehler oder Unverständnisse, welche durch Telefongespräche gemacht werden konnten, werden Sedungen wenigstens in Anwesenheit von einer schriftlichen Auftragsbestätigung nicht verschickt sein. Für den Fall aus dringenden Gründen, dass Bestellung von einer schriftlichen Auftragsbestätigung gefolgt wird, werden die unverkauften Waren nicht akzeptiert. Jede Bestellung ist von Seiten des Auftraggebers unwiderruflich.

Das Firma Prismafood srl behält sich Vor, eine schriftliche Akzeptation zu senden. Irgendeine Anfrage oder verbales Abkommen der Kunden mit dem Verkäufer sind ungültig, wenn keine schriftliche Bestätigung von der Firma vorliegt. Die in der Auftragsbestätigung angegebenen Liefertermine sind unverbindliche Richtwerte und unterliegen Änderungen und/oder außergewöhnlichen Ereignissen, die unabhängig von der Firma Prismafood Srl sind.

Wenn der Kunde die Ware nicht innerhalb von 30 Tagen nach Ablauf der in der Bestellung angegebenen Frist abholt, kann der Verkäufer den Kaufvertrag auflösen.

VERSAND: Die in allen Dokumenten genannten Lieferfristen beziehen sich auf die INCOTERMS 2010. Der Transport der Ware ist auf Risiko des Auftraggebers. Eventuelle Beanstandungen in Bezug auf den fehlerhaften Stand der Ware müssen dem Transporteur mitgeteilt werden, wenn die Ware akzeptiert wird. Die Reklamierung ist nur gültig, wenn sie innerhalb 8 Tagen nach dem Empfang der Ware vorgezogen wird.

VERPACKUNG: die verpackungskosten sind in dem Preis der Geräte einschließlich.

MOTOREN UND ANLAGEN: es versteht sich, daß die Preise für Maschinemit Leistungsmotoren und von EG gebrauchter Anschlussg ausgedrückt sind. Motoren mit speziellen Spannungen oder Frequenzen sind auf Anfrage erhältlich.

GARANTIE: alles Teile die Maschine sind in Garantie für 12 Monate vom Rechnung Datum, mit Ausnahme von elektrische Teile, wenn die Mängel auf Baufehler zurückzuführen sind. Von der Garantie sind die möglichen Reparaturen ausgeschlossen, welche durch Zerrüttung wegen Gebrauchs, falscher Wartung, Unerfahrenheit, Schäden oder vom Erwerber verlangter Veränderungen hervorgerufen sind. Die Versand von alles Teile im Gegenstand werden sein liefern nachnahme. Die Bestellung der Ersatzteile unter Garantie müssen schriftlich sein; die Lieferung wird ab Werk sein; wir können die Rückgabe der ersetzten Garantiestücke bitten. Die im Rahmen der Garantie ersetzten Teile werden in Rechnung gestellt. Nach Erhalt der zu ersetzenden Komponenten, die frankiert zurückgegeben werden müssen, wird eine regelmäßige Gutschrift ausgestellt. Die Garantie bezieht keine Ersetzung der Apparatur oder Arbeitskosten für Ersatzteile und irgendwelche andere Nebenausgabe. Es ist deutlich, daß jede Verpflichtung für die Entschädigung von direkten oder indirekten Schäden wegen der Untüchtigkeit der Maschine abgelehnt sind.

PRÜFUNG: Vor der Versendung werden die Maschinen und/oder die Anlagen bei der Werkstätten von Prismafood srl geprüft. Bauelemente, technische Daten und Kennzeichen können Veränderungen jederzeit erfahren.

TECHNISCHE DATEN: die Beschreibungen und die Zeichnungen sind rein unterrichtend. Es ist verboten, sie zu kopieren, Abtretung zu machen oder sie Dritten weiterzugeben.

Die Gewichts- und Massangaben sind immer ungefähr. Der Hersteller behält sich vor, jede Bauveränderung ohne Vorankündigung vorzunehmen.

VERTRAGSABWEICHUNGEN UND ERNEUERUNGEN: jede eventuelle Abweichung von den o.g. allgemeinen Lieferbedingungen, die zwischen den Parteien mit gemeinem Abkommen abgemacht wird, muß schriftlich bestimmt werden. Siewird fest beschareinkt, auf was spezifisch in Einklang gebracht wird, und sie wird Erneuerungen auch von übrigen allgemeinen Bedingungen nie verwickeln, welche so bleiben, wenn es kein gegenteiliges Abkommen gibt.

GERICHTSSTAND: für irgendeinen Streit bezüglich auf den vorliegenden Verkauf erkennen die Parteien die exklusive kompetenz vom Gericht in Pordenone an. Die genannte Kompetenz kann nicht einmail mit Erteilung von Tratten, Akzeptieren, Wechselgültigkeiten verändert werden, beim Erwerber ansässig sind.

FR

LISTE DE PRIX : la liste de prix est exprimée en euro (TVA exclue), annule et remplace toutes les éditions précédentes et pourra être modifiée à tout moment, sans avis préalable, à la seule discrétion de Prismafood Srl.

PAIEMENT : le paiement sera effectué aux conditions convenues et indiquées dans la confirmation de commande. Aucune exception de toute sorte, même pour des défauts ou irrégularités évidents et constatés des marchandises vendues, n'autorise l'acheteur à renoncer au paiement des factures ou à le retarder. Au premier défaut ou retard de paiement d'une échéance convenue dans le contrat, l'acheteur peut perdre automatiquement le bénéfice du terme et le vendeur peut agir alternativement à sa discrétion pour récupérer le montant impayé ou la totalité de la différence restante. Au premier défaut ou retard de paiement d'une échéance convenue dans le contrat, l'acheteur peut perdre automatiquement le bénéfice du terme et le vendeur peut agir alternativement à sa discrétion pour récupérer le montant impayé ou la totalité de la différence restante. En cas de paiement différé ou autre mode de paiement, les frais facturés à la société par l'établissement bancaire sont à charge de l'acheteur. En cas de retard de paiement, des intérêts moratoires prévus par la loi seront facturés et les frais bancaires éventuels seront débités.

LIVRAISON : le délai de livraison prend effet sur réception du paiement.

COMMANDES : Compte tenu des erreurs ou des malentendus résultant de la réception des commandes par téléphone, aucune expédition ne sera effectuée si la commande n'est pas confirmée par écrit. Au cas où, pour des raisons d'urgence, la commande téléphonique n'est pas suivie d'une confirmation écrite, aucun retour ne sera accepté. Toute commande est irrévocable de la part de l'acheteur. Prismafood Srl se réserve le droit de donner une acceptation écrite. Toute demande du client ou tout accord verbal avec les représentants de la société vendeuse ne sera valable que s'il est confirmé par écrit par cette dernière. Les délais de livraison indiqués sur la confirmation de la commande doivent être considérés comme indicatifs et non impératifs et sont sujets à des variations et/ou à des événements extraordinaires indépendants de la société Prismafood Srl. Si le client ne collecte pas les marchandises dans les 30 jours suivant la date indiquée dans la commande, le vendeur peut annuler le contrat de vente.

TRANSPORT : Les conditions de livraison mentionnées dans tous les documents se réfèrent aux INCOTERMS 2010®. Les marchandises voyagent au risque de l'acheteur. Toute réclamation concernant l'état défectueux du matériel doit être adressée au transporteur lors de l'acceptation des marchandises. La réclamation est valable si elle est formulée dans les 8 (huit) jours suivant la réception des marchandises.

EMBALLAGE : l'emballage est inclus dans le prix.

MOTEURS ET INSTALLATIONS : les prix correspondent à des équipements dont la puissance et la tension du moteur sont utilisées au sein de la Communauté Européenne. Sur demande, des moteurs avec des tensions ou des fréquences spéciales sont disponibles.

GARANTIE : toutes les parties des équipements, à l'exclusion des parties électriques, sont couvertes par une garantie de 12 mois à compter de la date de notre facture, à condition que les défauts soient dus à la construction. Sont exclues de la garantie les réparations dues à l'usure résultant de l'utilisation, d'un mauvais entretien, d'une manipulation ou d'une modification effectuée par l'acheteur. Les demandes de pièces de remplacement dans le cadre de la garantie doivent être formulées par écrit. Ces pièces sont expédiées en port dû.

Les pièces remplacées dans le cadre de la garantie sont en tout cas facturées; à la réception des pièces à remplacer, qui doivent être renvoyées franco de port, un avoir est régulièrement émis. La garantie ne couvre pas le remplacement des équipements ni les frais de main-d'œuvre pour les pièces de remplacement et tous les autres frais accessoires. Toute obligation du fournisseur de réparer les dommages directs ou indirects résultant du non-fonctionnement de la machine est expressément exclue.

ESSAI : avant l'expédition, les équipements et/ou les installations sont testées dans les laboratoires Prismafood srl. Les composants, les données techniques et les caractéristiques peuvent être modifiés à tout moment.

DONNÉES TECHNIQUES : Les descriptions et les dessins sont fournis exclusivement à titre d'information. Il est interdit d'en faire des copies, de les transférer ou de les remettre à des tiers. Les indications de poids et les mesures sont toujours approximatives. Le producteur se réserve le droit d'apporter des modifications structurelles sans préavis.

DÉROGATIONS ET RENOUVELLEMENTS : toute dérogation aux conditions générales de fourniture susmentionnées, convenue entre les parties d'un commun accord, devra être convenue par écrit et sera strictement limitée à ce qui est spécifiquement convenu et n'impliquera jamais de dérogation aux autres conditions générales, qui resteront incontournables sauf accord contraire explicite.

TRIBUNAL COMPETENT : pour tout litige relatif à la présente vente, les parties reconnaissent la compétence exclusive du Tribunal de Pordenone. Cette compétence ne peut être dérogée même par l'émission de traites, d'acceptations, de billets à ordre auprès de l'acheteur.



ICONS LEGEND
LEGENDA ICONE

	STAINLESS STEEL Acciaio inox		PROTECTIVE GRID Griglia di protezione
	ACCESSORIES Accessori		INSULATION THICKNESS Spessore isolamento
	DRAWERS Cassetti		PIZZA COUNTER DEPTH Profondità banco pizza
	LENGTH Lunghezza		KEY Chiave
	CAPACITY Capacità		LIGHT Illuminazione
	LEVELING FEET Piedini livellatori		TIMER Temporizzatore
	CASTORS KIT Kit ruote		DIGITAL CONTROLLER Centralina digitale
	SECOND SPEED Seconda velocità		DIGITAL CONTROLLER Centralina digitale
	3 SPEED 3 velocità		VENTILATED REFRIGERATION Refrigerazione ventilata
	SPEED CONTROL Variatore di velocità		CONDENSE WATER EVAPORATION Condensazione del vapore acqueo
	THERMALLY INSULATED BASKET HANDLES Manici cestelli termo-isolati		OPTIMAL HEAT DISTRIBUTION Distribuzione ottimale del calore
	STAINLESS STEEL PAIR OF GUIDES Coppia guide INOX		STATIC REFRIGERATION Refrigerazione statica
	STAINLESS STEEL PANS Bacinelle in acciaio INOX		HEATING ELEMENT Resistenza
	LIDS Coperchi		POWER CONSUMPTION: 230 V Consumo energetico: 230 V
	FRYING BASKETS Cestelli per friggere		HIGH-EFFICIENCY MOTOR Motore ad alta efficienza
	EJECTION DISC Disco di espulsione		ENERGY CLASS Classe energetica
	CUTTING DISC Disco da taglio		ENERGY CLASS Classe energetica
	GRATING DISC Disco di grattugia		ENERGY CLASS Classe energetica
			ENERGY CLASS Classe energetica
			TEMPERATURE RANGE Temperatura
			TEMPERATURE RANGE Temperatura
			TEMPERATURE RANGE Temperatura
			TEMPERATURE RANGE Temperatura
			TEMPERATURE RANGE Temperatura



ILINE
by Prismafood
Via Tabina, 18 - 33098 Valvasone PN Italy
Tel. +39 0434 85081 - Fax +39 0434 857878