

**VISIONE**

**DIGITAL  
ELECTRIC  
OVEN**



**prismafood**  
▶▶ solutions



DOMENICA 10 SETTEMBRE 2017 18:12:00



TIMER OFF





**Visiome and Visiome Light edition are ovens dedicated to professionals seeking high performance products with an authentic aesthetic.**

Visiome e Visiome Light Edition sono forni per i professionisti della cucina che cercano prodotti ad alte prestazioni e dall'estetica ricercata.

Visiome und Visiome Light Edition sind Öfen für Küchenspezialisten, die nach Produkten mit hoher Leistungsfähigkeit und ausgesuchter Ästhetik suchen.

Visiome et Visiome Light Edition sont fours pour les professionnels de la cuisine qui cherchent des produits à hautes prestations et à l'esthétique recherchée.

Visiome y Visiome Light Edition son hornos para los profesionales de la cocina que buscan productos de altas prestaciones con un aspecto sofisticado.

Visiome и Visiome Light Edition - это духовки печь для кулинаров-профессионалов, которые ищут эстетически привлекательные и одновременно высокопроизводительные изделия.

---

<b>VISIOME</b>	<b>04</b>
<b>VISIOME LIGHT EDITION</b>	<b>10</b>

---

# VISIONE

## MY PRISMAFOOD ELEGANCE DESIGN

**Visiome is available in three sizes - 4, 6L and 9 pizzas per chamber - and with the possibility of choosing between proving chamber or stand in painted iron.**

Visiome è disponibile in tre dimensioni - 4, 6L e 9 pizze per camera - e con possibilità di scelta tra cella di lievitazione o supporto in ferro verniciato.

Visiome ist in drei Größen erhältlich - 4, 6L und 9 Pizzas pro Kammer - und bietet die Möglichkeit, zwischen einem Gärschrank oder einer untergestellt aus lackierten Stahl zu wählen.

Visiome est disponible dans trois dimensions - 4, 6 L et 9 pizzas par chambre - et avec possibilité de choisir entre étuve de fermentation ou support en fer peint.

Visiome está disponible en tres medidas - 4, 6L y 9 pizzas por cámara - y con posibilidad de elección entre fermentadora o soporte de hierro pintado.

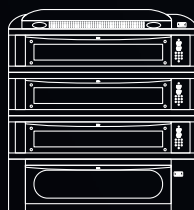
В наличии версии трех размеров (4, 6L и на 9 пицц на камеру), с испарителем и расстоечной камерой или основанием из окрашенного железа (на выбор).



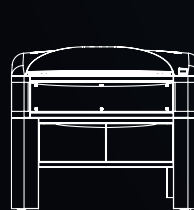
**VISIONE**  
4/C  
6L/C  
9/C



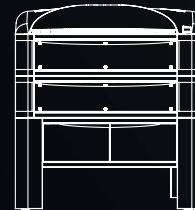
**VISIONE**  
44/C  
66L/C  
99/C



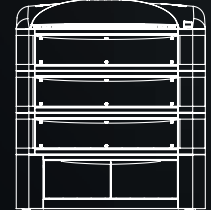
**VISIONE**  
444/C  
6L6L6L/C  
999/C



**VISIONE**  
4/S  
6L/S  
9/S



**VISIONE**  
44/S  
66L/S  
99/S



**VISIONE**  
444/S  
6L6L6L/S  
999/S



prismafood  
»» solutions

# VISIONE SERIES

## DIGITAL ELECTRIC OVEN

Painted iron front and structure

## FORNO ELETTRICO DIGITALE

Facciata e corpo in ferro verniciato

## ELEKTRO-OFEN DIGITAN

Edelstahlvorderseite und laufbau aus lackiertem Stahl

## FOUR ÉLECTRIQUE NUMÉRIQUE

Façade et corps en fer peint

## HORNO ELÉCTRICO DIGITAL

Frente y cuerpo de hierro pintado

## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ

С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ

Передняя панель и корпус из лакированного железа



# VISIONE



Product concept by **Sergio Dus**  
Design by **Boscarloli Associati**

**PATENTED**



**Visiome is an oven dedicated to professionals seeking high performance products with an authentic aesthetic. Suitable for baking pizzas, bread and desserts, Visiome is a product with minimal design, adding at the same a touch of character to the kitchen. Available in three sizes (4, 6 large, 9 pizzas per chamber), with a steamer and the possibility to choose between the proving chamber or stand in painted iron.**

Visiome è un forno per i professionisti della cucina che cercano prodotti ad alte prestazioni e dall'estetica ricercata. Adatto alla cottura di pizza, pane e dolci, Visiome è un prodotto dal design minimale e contemporaneo che aggiunge un tocco di carattere all'area cottura. Disponibile in tre dimensioni (4, 6 large, 9 pizze per camera), con vaporiera e con possibilità di scegliere tra cella di lievitazione o supporto in ferro verniciato. Facile manutenzione, funzionalità garantita nel tempo.

Visiome ist ein Ofen für Küchenspezialisten, die nach Produkten mit hoher Leistungsfähigkeit und ausgesuchter Ästhetik suchen. Visiome eignet sich zum Backen von Pizza, Brot und Süßwaren und ist ein Produkt mit minimalistischem und zeitgenössischem Design, das dem Kochbereich einen Hauch von Charakter verleiht. Er ist in drei Größen erhältlich (4, 6 große, 9 Pizzas pro Kammer), mit Dampfgarfunktion und mit der Möglichkeit, zwischen einem Gärschrank oder einer untergestellt aus lackierten Stahl zu wählen. Einfache Wartung, für lange Zeit garantierte Funktionalität.

Visiome est un four pour les professionnels de la cuisine qui cherchent des produits à hautes prestations et à l'esthétique recherchée. Adapté pour la cuisson de pizza, pain et desserts, Visiome est un produit au design minimaliste et contemporain qui ajoute une touche de caractère à la zone cuisson. Disponible dans trois dimensions (4, 6 large, 9 pizzas par chambre), avec vapeur et avec possibilité de choisir entre étuve de fermentation ou support en fer peint. Entretien facile, fonctionnement garanti dans le temps.

Visiome es un horno para los profesionales de la cocina que buscan productos de altas prestaciones con un aspecto sofisticado. Apto para la cocción de pizzas, pan y repostería, Visiome es un producto con un diseño minimalista y contemporáneo que brinda un toque especial a la zona de cocción. Disponible en tres medidas (4, 6 large, 9 pizzas por cámara), con vaporera y con posibilidad de elegir entre fermentadora o soporte de hierro pintado. Mantenimiento fácil, funcionalidad garantizada a lo largo del tiempo.

Visiome - это печь для кулинаров-профессионалов, которые ищут эстетически привлекательные и одновременно высокопроизводительные изделия. Подходит для выпечки пиццы, хлеба и кондитерских изделий, отличается современными минималистичным дизайном, придающим особый штрих зоне готовки. В наличии версии трех размеров (4, 6 large и на 9 пицц на камеру), с испарителем и расстоечной камерой или основанием из окрашенного железа (на выбор). Простые в обслуживании, долгосрочное функционирование гарантировано.

# VISIONE



## Full refractory chamber

Camera tutto refrattario

Vollschamott Kammer

Chambre complètement en pierre réfractaire

Cámara completamente en piedra refractaria

Рабочая камера полностью из огнеупорного камня



## Simple user interface with touch panel control board.

Interfaccia utente semplificata con sistema touch panel.

Vereinfachte Bedienerschnittstelle mit dem Touch Panel System.

Interface utilisateur simplifiée avec système tactile.

Interfaz de usuario simplificada con sistema touch panel.

Упрощенный интерфейс пользователя с сенсорной панелью управления.



**Visiome satisfies every user. Perfect in functions and shape, it has been developed by using the best parts available. Visiome is equipped with a heating control system able to guarantee maximum efficiency levels. Recyclable materials and careful design make Visiome's lifecycle with a low environmental impact.**

Visiome soddisfa ogni utilizzatore. Perfetto nella funzionalità e nella forma, è stato sviluppato utilizzando la migliore componentistica disponibile. Visiome è dotato di un sistema di controllo del riscaldamento in grado di garantire la massima efficienza.

Materiali riciclabili e un'attenta progettazione, garantiscono a Visiome un ciclo di vita a basso impatto ambientale.

Visiome stellt jeden Anwender zufrieden. Mit einer perfekten Funktionstüchtigkeit und Form wurde er unter Verwendung der besten verfügbaren Bauteile entwickelt. Visiome ist mit einem Steuersystem für die Erhitzung ausgestattet, das maximale Effizienz garantieren kann. Wiederverwertbare Materialien und eine sorgfältige Planung garantieren Visiome einen Betriebszyklus mit geringen Umweltauswirkungen.

Visiome satisfait tous les utilisateurs. Parfait dans la fonctionnalité et dans la forme, il a été développé en utilisant les meilleurs composants disponibles. Visiome est doté d'un système de contrôle du chauffage capable de garantir la plus grande efficacité. Des matériaux recyclables et une conception attentive garantissent à Visiome un cycle de vie à faible impact sur l'environnement.

Visiome satisface a todos los usuarios. Perfecto en cuanto a su funcionalidad y forma. Ha sido desarrollado utilizando los mejores componentes disponibles. Visiome cuenta con un sistema de control del calentamiento capaz de garantizar máxima eficacia. Los materiales reciclables y el diseño cuidadoso aseguran a Visiome un ciclo de vida con bajo impacto ambiental.

Печь Visiome приятно удивит любого пользователя. В ней идеально сочетаются функциональность и форма. При ее разработке использовались лучшие комплектующие, доступные на данный момент. Печь Visiome оснащена системой контроля нагрева, обеспечивающей максимальную эффективность. Благодаря применению материалов, пригодных для последующего повторного использования, снижается вредное воздействие на окружающую среду, связанное с жизненным циклом изделия Visiome.





**Hood manufactured in special composite material. Condensation kit available on request (optional).**

Cappa realizzata in speciale materiale composito. Disponibile kit condensazione fumi (optional).

Abzugshaube aus besonderem Verbundmaterial. Rauchgaskondensationswärme Kit verfügbar (optional).

Hotte réalisée avec un matériel composite spécial. Disponible kit condensation des fumées (optionnel).

Campana de material compuesto especial. Disponible condensation des humos (opcional).

яжной зонт изготовлен из специального композитного материала. Доступен набор конденсатора паров (по желанию).



**Maximum visibility thanks to the curved window.**

Massima visibilità grazie alla finestra curvata.

Maximale Sichtbarkeit dank dem gebogenen Fenster.

Visibilité maximale grâce à la fenêtre courbée.

Visibilidad máxima gracias a la ventana curvada.

Максимальная видимость благодаря использованию изогнутого окна.



**Static relays offer energy savings up to 20/25% compared to traditional models.**

Relè statici offrono un risparmio energetico del 20/25% rispetto ai modelli tradizionali.

Statische Relais bieten im Vergleich zu den herkömmlichen Modellen eine Energieersparnis von 20/25%.

Des relais statiques offrent une économie d'énergie de 20/25% par rapport aux modèles traditionnels.

Relès státicos que ofrecen un ahorro energético del 20/25% con respecto a los modelos tradicionales.

статические реле позволяют достигать экономии электроэнергии в размере 20-25% по сравнению с традиционными моделями.



**Steam generator available on request, ideal for bakery and pastry.**

Disponibile con vaporiera (optional), ideale per panificazione e pasticceria.

Verfügbar mit Dampfgarfunktion (optional), ideal für Bakeware und Gebäck.

Disponibile avec générateur de vapeur (optional), idéal pour boulangerie et pâtisserie.

Disponibile con vaporera (optional), ideal por panificacion y pastelería.

Доступно с медленноваркой (Опция), идеально подходит для выпечки хлеба и кондитерских изделий.



**High capacity proving chamber.**

Cella di lievitazione a elevata capacità.

Hochleistungsfähiger Gärschrank.

Étuve de fermentation à capacité élevée.

Fermentadora con alta capacidad.

Камера для расстойки теста повышенной загрузки.



**Reduced environmental impact thanks to use of recyclable materials.**

Riduzione dell'impatto ambientale grazie all'impiego di materiali riciclabili.

Verringerte Umweltauswirkung dank der Verwendung wiederverwertbarer Materialien

Réduction de l'impact environnemental grâce à l'emploi de matériaux recyclables.

Reducción del impacto ambiental gracias al empleo de materiales reciclables.

Снижение вредного воздействия на окружающую среду благодаря использованию материалов, пригодных для последующей переработки.

# VISIOME

LIGHT EDITION

## DESIGNED FOR EXCELLENCE

Visiome Light Edition completes Visiome range with an oven that maintains its qualifying aspects: excellent performance and innovative and sophisticated design.

Visiome Light Edition completa la linea Visiome con un forno che ne mantiene gli aspetti qualificanti: prestazioni d'eccellenza e design innovativo e ricercato.

Visiome Light Edition vervollständigt die Visiome-Reihe mit einem Ofen, der die Kernaspekte beibehält: Hervorragende Leistung und innovatives und raffiniertes Design.

Visiome Light Edition complète la gamme Visiome avec un four qui conserve les aspects qualificatifs : performances excellentes et design innovant et sophistiqué.

Visiome Light Edition completa la línea Visiome con un horno que mantiene excelentes aspectos calificadoros como prestaciones, diseño innovador y rebuscado.

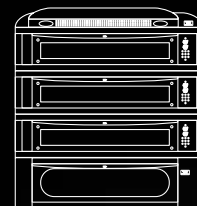
Visiome Light Edition завершает линию Visiome печью, поддерживающей определяющие стандарты: прекрасные технические характеристики, инновационный изысканный дизайн.



VISIOME LE  
4/C  
6L/C  
9/C

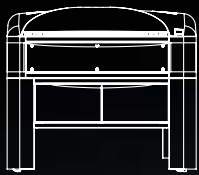


VISIOME LE  
44/C  
66L/C  
99/C

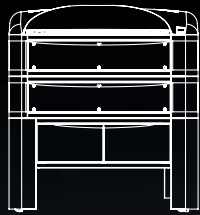


VISIOME LE  
444/C  
6L6L6L/C  
999/C

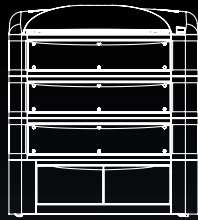




**VISIONE LE**  
4/S  
6L/S  
9/S



**VISIONE LE**  
44/S  
66L/S  
99/S



**VISIONE LE**  
444/S  
6L6L6L/S  
999/S



# VISIONE

## LIGHT EDITION



**Available with a stainless-steel façade and body in black pre-painted panels or painted iron. In addition to the standard shades, it is possible to customise the oven in a colour at the customer's request, at an additional cost.**

Disponibile nella versione con facciata in acciaio inox e corpo in pannelli preverniciati neri o in ferro verniciato. Oltre alla colorazione standard è possibile personalizzare il forno nel colore richiesto dalla clientela con separata quotazione.

Verfügbar in der Version mit Edelstahlfassade und Gehäuse aus Platten, die schwarz lackiert oder aus lackiertem Eisen sind. Zusätzlich zur Standardfarbe ist es möglich, den Ofen in der vom Kunden gewünschten Farbe mit einem separaten Kostenvorschlag anzupassen.

Disponible dans la version avec façade en acier inox et corps en panneaux noirs prévernissés ou en fer verni. En plus de la coloration standard, il est possible de personnaliser le four dans la couleur demandée par le client lors d'un devis séparé.

Visiome Light Edition está disponible en la versión con panel de acero inox y cuerpo de paneles pre barnizados, negros o de hierro barnizado y además de los colores estándar es posible personalizarlo con el color de preferencia del cliente a un costo diferente.

Имеется также версия с фасадом из нержавеющей стали и корпусом из предварительно окрашенных панелей черного цвета или окрашенной стали. Кроме стандартной окраски можно персонализировать печь, с учетом пожеланий клиента за отдельную плату.

**Suitable for cooking pizza, bread and cakes, Visiome Light Edition is extremely functional, solid and easy to use thanks to the simplified user interface with a touch panel system. Rich in accessories and functionality, it offers excellent frontal visibility of the interior of the chamber. Visiome Light Edition is the ideal solution for working with a powerful tool ergonomic, easy to set up and aesthetically advanced.**

Adatto alla cottura di pizza, pane e dolci, Visiome Light Edition è estremamente funzionale, solido e di semplice utilizzo grazie alla interfaccia utente semplificata con sistema touch panel. Ricco di accessori e funzionalità, offre una ottima visibilità (solo frontale) dell'interno camera. Visiome Light Edition è la soluzione ideale per lavorare con uno strumento performante, ergonomico, facile da impostare e esteticamente evoluto.

Die Visiome Light Edition eignet sich zum Backen von Pizza, Brot und Kuchen und ist dank der vereinfachten Benutzeroberfläche mit Touchscreen-System äußerst funktional, solide und benutzerfreundlich. Dieser Ofen verfügt über zahlreiches Zubehör und Funktionalität und bietet eine hervorragende Sichtbarkeit von vorne in den Innenraum. Visiome Light Edition ist die ideale Lösung für die Arbeit mit einem leistungsstarken, ergonomischen, einfach einzustellenden und ästhetisch weiterentwickelten Gerät.



Idéal pour la cuisson de pizzas, de pain et de gâteaux, Visiome Light Edition est extrêmement fonctionnel, solide et facile à utiliser grâce à l'interface utilisateur simplifiée avec système à écran tactile. Riche en accessoires et en fonctionnalités, il offre une excellente visibilité (uniquement frontale) de l'intérieur de la chambre. Visiome Light Edition est la solution idéale pour travailler avec un instrument puissant, ergonomique, facile à installer et esthétiquement évolué.

Visiome Light Edition es ideal para la cocción de pizza, pan y dulces y es sumamente funcional y sólido; su uso es sencillo gracias a la interfaz del usuario, simplificada por la pantalla táctil y además tiene múltiples accesorios y funciones con visibilidad del interior de la cámara, solo delantera. Visiome Light Edition es la solución que todos quisieran, por ser un instrumento de altas prestaciones, ergonómico, fácil de plantear y de vanguardia estética.

Подходит для приготовления пиццы, хлеба кондитерских изделий, чрезвычайно функциональная, надежная и простая в эксплуатации благодаря упрощенному интерфейсу пользователя с системой сенсорной панели. Оснащенная множеством аксессуаров и функций, предлагает отличный обзор (только спереди) камеры. Visiome Light Edition - идеальное решение для тех, кто предпочитает работать с эффективным, эргономичным, легко настраиваемым и эстетически передовым изделием.



**Simple user interface with touch panel control board.**

Interfaccia utente semplificata con sistema touch panel.

Vereinfachte Bedienschichtstelle mit dem Touch Panel System.

Interface utilisateur simplifiée avec système tactile.

Interfaz de usuario simplificada con sistema touch panel.

Упрощенный интерфейс пользователя с сенсорной панелью управления.



**Steam generator available on request, ideal for bakery and pastry.**

Disponibile con vaporiera (optional), ideale per panificazione e pasticceria.

Verfügbar mit Dampfgarfunktion (optional), ideal für Bakeware und Gebäck.

Disponibile avec générateur de vapeur (optional), idéal pour boulangerie et pâtisserie.

Disponibile con vaporera (optional), ideal por panificacion y pasteleria.

Доступно с медленноваркой (Опция), идеально подходит для выпечки хлеба и кондитерских изделий.



**Cooking surface in refractory stones**

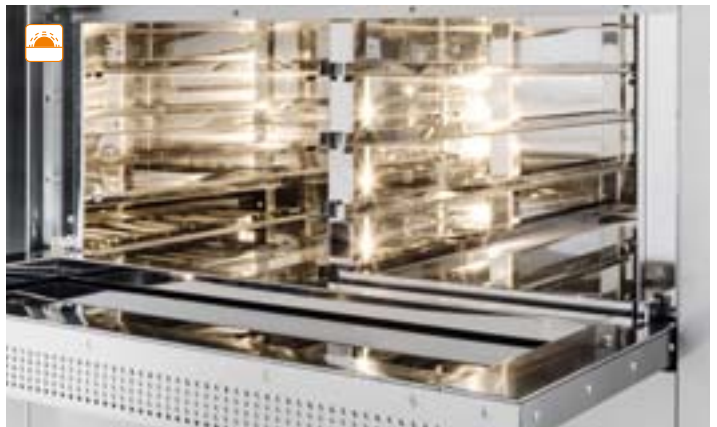
Piano di cottura in pietra refrattaria.

Kochfl äche in Schamottsteine.

Sol en briques réfractaires.

Superficie de cocción en piedras refractarias.

Поверхность выпекания выложена огнеупорным камнем.



**High capacity proving chamber.**

Cella di lievitazione a elevata capacità.

Hochleistungsfähiger Gärschrank.

Étuve de fermentation à capacité élevée.

Fermentadora con alta capacidad.

Камера для расстойки теста повышенной загрузки.



**Static relays offer energy savings up to 20/25% compared to traditional models.**

Relè statici offrono un risparmio energetico del 20/25% rispetto ai modelli tradizionali.

Statische Relais bieten im Vergleich zu den herkömmlichen Modellen eine Energieersparnis von 20/25%.

Des relais statiques offrent une économie d'énergie de 20/25% par rapport aux modèles traditionnels.

Relès státicos que ofrecen un ahorro energético del 20/25% con respecto a los modelos tradicionales.

статические реле позволяют достигать экономии электроэнергии в размере 20-25% по сравнению с традиционными моделями.

**HOODS**  
**CAPPE PER FORNI**  
**HAUBEN**  
**HOTTES POUR FOURS**  
**CAMPANAS PARA HORNOS**  
**ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ**

**Hoods in special composite material.**

Cappe in speciale materiale composito.

Abzugshauben aus besonderem Verbundmaterial.

Hottes avec matériel composite spécial.

Campanas de material compuesto especial.

Зонты изготовлены из специального композитного материала.



**Hoods with stainless steel front and prepainted body**

Cappe con frontale in acciaio inox e corpo verniciato.

Hauben mit Edelstahlfront und lackierter Struktur.

Hottes avec façade en acier inoxydable et corps prépeint.

Campanas con frente de acero inoxidable y cuerpo prepintado.

Зонты с передней панелью из нержавеющей стали и корпусом из окрашенной стали.



**PROVING CHAMBER**  
CELLA DI LIEVITAZIONE  
GÄRSCHRANK.  
ÉTUVE DE FERMENTATION  
FERMENTADORA  
КАМЕРА ДЛЯ РАССТОЙКИ ТЕСТА

**High capacity proving chamber.**

Cella di lievitazione a elevata capacità.

Hochleistungsfähiger Gärschrank.

Étuve de fermentation à capacité élevée.

Fermentadora con alta capacidad.

Камера для расстойки теста повышенной загрузки.



**STANDS**  
SUPPORTI FORNI  
UNTERGESTELLE  
SUPPORTS POUR FOURS  
SOPORTES DE HORNOS  
ПОДСТАВКА

**Stands in painted iron**

Supporti forni in ferro verniciato

Untergestelle aus lackiertem Stahl

Supports pour fours en fer peint

Soportes de hornos en hierro pintado

Подставка из окрашенного железа





**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