

**STYLE  
POWER  
PRECISION**

STILE, POTENZA  
PRECISIONE



# DHOME

**DESIGN E  
PRESTAZIONI,  
IN OGNI DETTAGLIO**

DESIGN AND PERFORMANCE,  
IN EVERY DETAIL

**prismafood**  
BUILT TO PERFORM

# DHOME

**HIGH-END  
BUILD  
QUALITY**  
ECCELLENZA  
COSTRUTTIVA

**EN** | Featuring high-quality materials and carefully detailed finishes, Dhome is the ultimate digital pizza oven for professionals seeking functionality and design. The digital control panel ensures simple and intuitive control of cooking parameters, offering users a customised and immersive cooking experience. Available in four different sizes, single or double-deck.

**IT** | Realizzato con materiali di qualità e finiture curate nei minimi dettagli, Dhome è il forno digitale per pizza ideale per i professionisti del settore che cercano funzionalità e design. Il pannello comandi digitale permette un controllo semplice ed intuitivo dei parametri di cottura e regala all'utilizzatore un'esperienza di cottura personalizzata e coinvolgente. Disponibile in quattro dimensioni diverse, nella versione monocamera e bicamera.



**FIND MORE  
SCOPRI DI PIÙ**

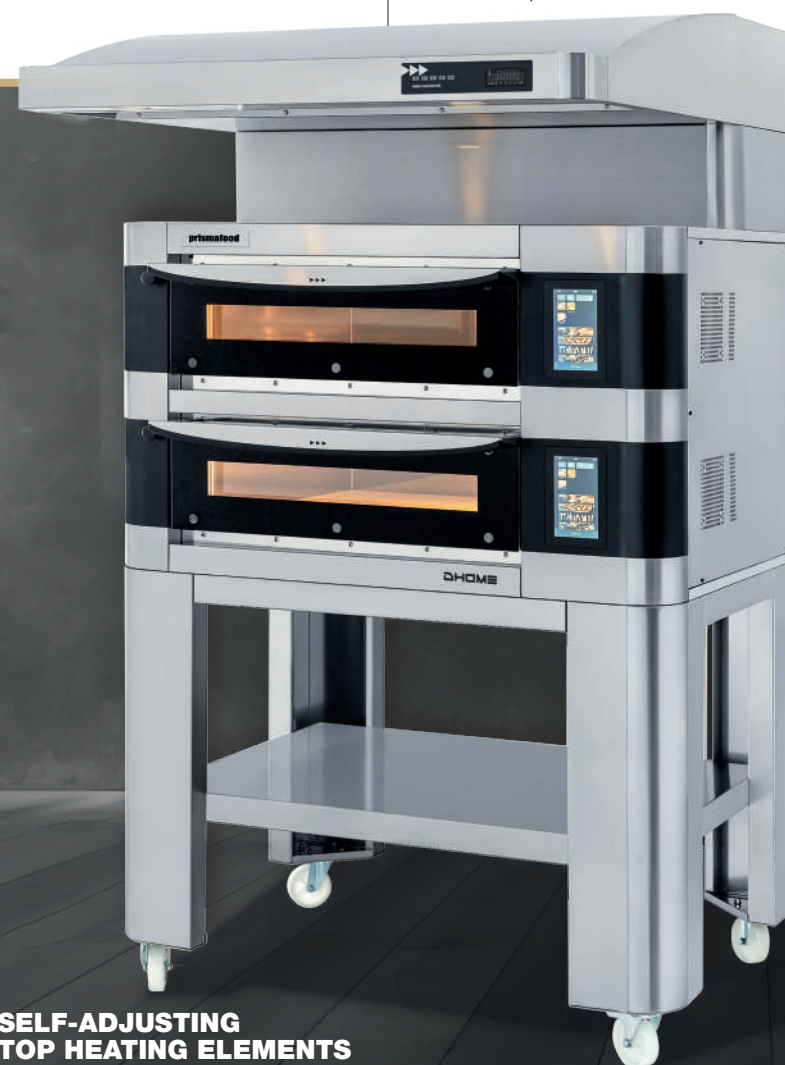


Visit the Prismafood website for more details  
Visita il sito Prismafood per maggiori informazioni



- › Operating temperature 430°C
- › Independent top and bottom temperature control
- › User-friendly and intuitive 7" touch display
- › Internal LED lighting
- › Double glass inspection door
- › Safety thermostat
- › Design refined down to the smallest detail
- › Support and hood can be added on request

- › Temperatura di esercizio 430°C
- › Controllo indipendente della temperatura di cielo e platea
- › Display touch 7" intuitivo e facile da usare
- › Illuminazione interna LED
- › Ampia porta ispettiva con doppio vetro
- › Termostato di sicurezza
- › Design rifinito nei minimi dettagli
- › Su richiesta, possibilità di aggiunta di supporto e cappa



**SELF-ADJUSTING  
TOP HEATING ELEMENTS**  
REGOLAZIONE AUTOMATICA  
RESISTENZE DEL CIELO

**EN** | The automatic adjustment system for the front and rear top heating elements ensures optimal performance and excellent baking results.

**IT** | Il sistema di regolazione automatico delle resistenze anteriori e posteriori del cielo garantisce prestazioni di utilizzo ottimali e risultati di cottura eccellenti.

## DIGITAL CONTROL PANEL CONTROLLO COMANDI DIGITALE

**EN** | The digital display not only provides a quick and intuitive user experience, but also allows creating numerous customised baking programmes, setting the parameters according to the user's needs, and conveniently finding them on the homepage.

**IT** | Il display digitale, oltre a fornire una esperienza di utilizzo rapida e intuitiva, permette anche di salvare numerosi programmi di cottura personalizzati, impostando i parametri a seconda delle proprie necessità, e ritrovarli comodamente sulla homepage.

## STAINLESS STEEL COOKING CHAMBER CAMERA DI COTTURA IN ACCIAIO INOX

**EN** | The cooking chamber in stainless steel ensures superior durability, hygiene, and resistance. This material offers easy cleaning and maintains high performance even with intensive, long-term use.

**IT** | La camera di cottura in acciaio inox garantisce resistenza, igiene e durabilità superiori. Questo materiale assicura massima facilità di pulizia e mantiene alte prestazioni anche con un uso intenso e prolungato.

**QUALITY  
IN EVERY  
DETAIL**  
QUALITÀ IN OGNI  
COMPONENTE



|                               |                     |                     |                      |                     |       |
|-------------------------------|---------------------|---------------------|----------------------|---------------------|-------|
| PIZZA/CHAMBER<br>PIZZA/CAMERA | <b>DHOME 4</b><br>4 | <b>DHOME 6</b><br>6 | <b>DHOME 6L</b><br>6 | <b>DHOME 9</b><br>9 | Ø35cm |
|-------------------------------|---------------------|---------------------|----------------------|---------------------|-------|

## INTUITIVE AND PRECISE CONTROL

CONTROLLO  
INTUITIVO E PRECISO

**EN** | Dhome puts oven performance control at your fingertips, thanks to its user-friendly cloud area designed to provide an even more dynamic and engaging cooking experience.

**IT** | Con Dhome, il controllo delle performance di cottura del forno è sempre a portata di mano, grazie alla pratica area cloud messa a disposizione dell'utente per rendere l'esperienza di cottura ancora più dinamica e coinvolgente.



**>>> prismafood**  
BUILT TO PERFORM

**PRISMAFOOD SRL**  
Via Tabina, 18  
33098 Valvasone PN Italy

Tel. +39 0434 85081  
info@prismafood.com

[prismafood.com](http://prismafood.com)



**EN** | Prismafood designs and manufactures professional pizza equipment in Italy, focusing on the real needs of those who work every day with passion and expertise.

**IT** | Prismafood progetta e realizza in Italia attrezzature professionali per la pizza, mettendo al centro le reali esigenze di chi lavora ogni giorno con passione e competenza.

