

PRIMATO

MODEL P

WHERE
EVER
YOU ARE



Immaginate di poter cuocere le vostre pizze ovunque voi siate, senza dover pensare a come collegare e alimentare il vostro forno, senza vincoli, senza limiti, in completa sicurezza e assoluto rispetto dell'ambiente.

Imagine to be able to cook your pizzas wherever you are, without having to think about how to connect and power your oven, without restrictions, without limits, in complete safety and absolute respect for the environment.

Imagina poder cocinar tus pizzas estés donde estés, sin tener que pensar en cómo conectar y alimentar tu horno, sin restricciones, sin límites, con total seguridad y absoluto respeto por el medio ambiente.



MODEL P5 STRONG POINTS



CALORE

Il massimo della performance grazie all'isolamento ottimale e alla potenza prodotta dalla combustione pirolitica.

HEAT

Maximum performance thanks to optimal insulation and the power produced by pyrolytic combustion.

CALOR

Máximo rendimiento gracias al óptimo aislamiento y a la potencia producida por la combustión pirolítica.



MOBILITÀ

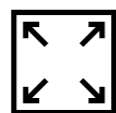
Portatile, di facile installazione, non richiede opere di muratura, non richiede corrente elettrica, non necessita di canna fumaria.

MOBILITY

Portable, easy to install, does not require masonry work, does not require electricity, does not require a flue.

MOVILIDAD

Portátil, fácil de instalar, no requiere trabajos de albañilería, no requiere electricidad, no requiere chimenea.



CAPACITÀ

Ospita 5 pizze in cottura. In tutte le modalità di cottura garantisce una produzione minima di 50 pizze/ora.

CAPACITY

It hosts 5 pizzas in cooking. In all cooking modes, it guarantees a minimum production of 50 pizzas/hour.

CAPACIDAD

Alberga 5 pizzas en el horno. En todos los modos de cocción, garantizando una producción mínima de 50 pizzas/hora.



PERSONALIZZAZIONE

MODEL P5 viene realizzato in 2 diverse finiture per le calotte laterali in policarbonato: ROSSO RAL 3028 e GRIGIO RAL 7015. La fascia centrale in acciaio Inox, a richiesta è disponibile in infinite varianti.

CUSTOMIZATION

MODEL P5 is made in 2 different finishes for the polycarbonate side caps: RED RAL 3028 and GRAY RAL 7015. The central band in stainless steel is available in infinite variations on request.

PERSONALIZACIÓN

El MODELO P5 se realiza en 2 acabados diferentes para las tapas laterales de policarbonato: ROJO RAL 3028 y GRIS RAL 7015. La banda central en acero inoxidable está disponible en infinitas variaciones bajo pedido.



CONSUMI

MODEL P5 sfrutta il processo di combustione pirolitica in tutte le sue configurazioni, con una carica iniziale di 7.5kg di pellet Primato garantisce una autonomia fino alle 3 ore.

CONSUMPTION

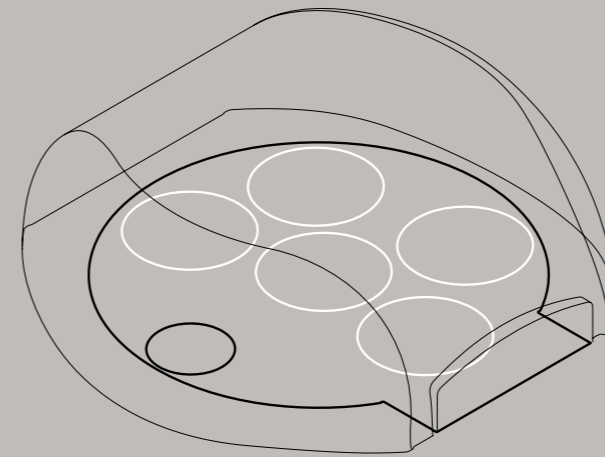
MODEL P5 exploits the pyrolytic combustion process in all its configurations, with an initial charge of 7.5kg of Primato pellets it guarantees an autonomy of up to 3 hours.

CONSUMO

El MODELO P5 aprovecha el proceso de combustión pirolítica en todas sus configuraciones, con una carga inicial de 7,5 kg de pellets, Primato garantiza una autonomía de hasta 3 horas.



MODEL P5 NOTHING TO PROVE



Carico ottimale di 5 pizze
Optimal load of 5 pizzas
Carga óptima de 5 pizzas

1

Design che coniuga tecnologia, estetica e funzionalità: la gamba racchiude il bruciatore pellet e il gruppo pirolitico..

Design that combines technology, aesthetics and functionality: the leg encloses the pellet burner and the pyrolytic group.

Diseño que combina tecnología, estética y funcionalidad: la pata contiene el quemador de pellets y el grupo pirolítico.



2

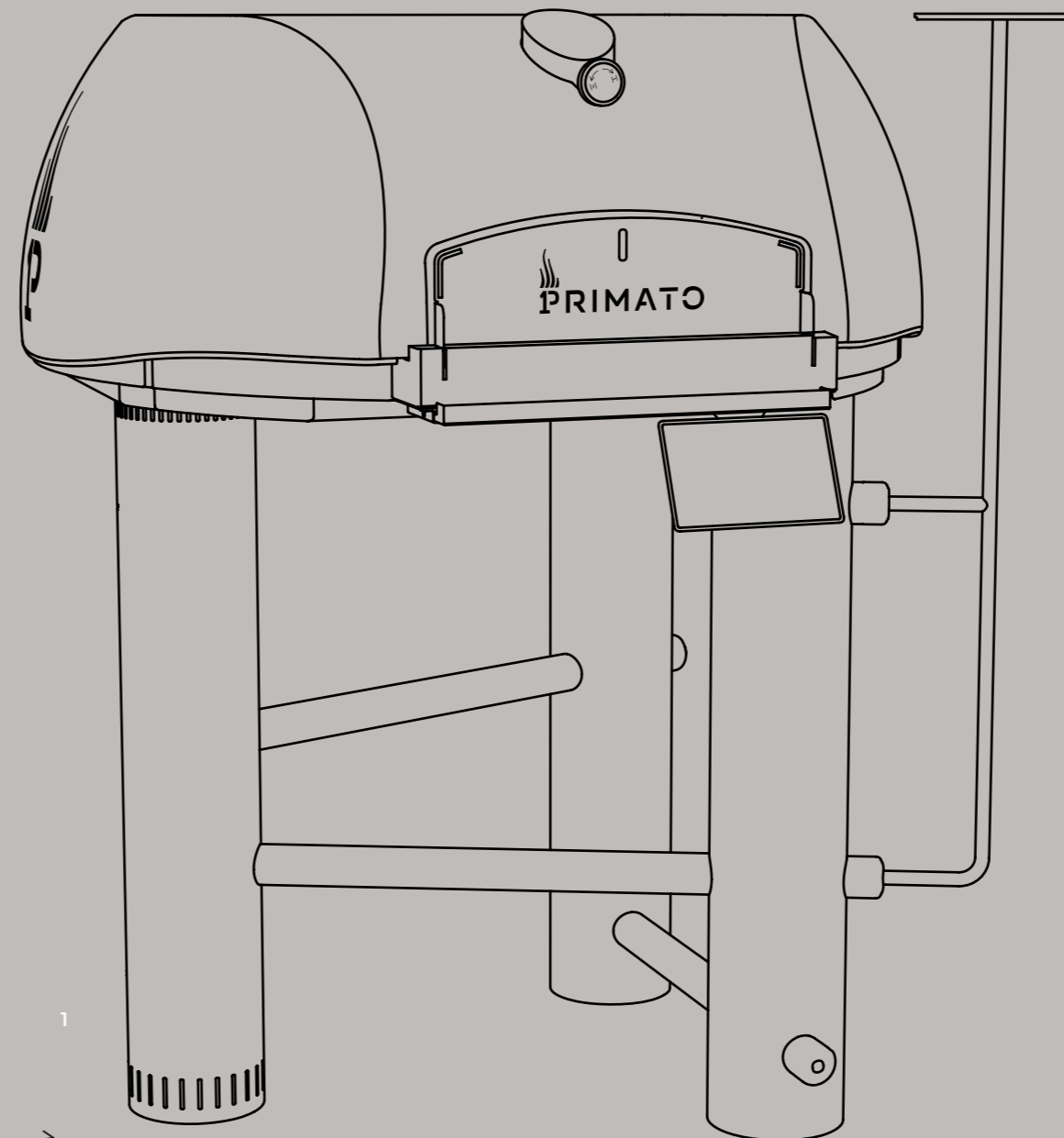


2

Pratico portapale a 3 posti integrato

Practical integrated 3-place shovel holder

Práctico portapalas integrado de 3 posiciones



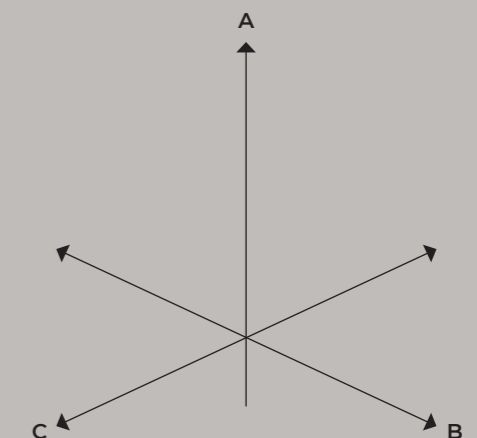
1



Piastra salvapavimento

Floor protection plate

Placa de protección de suelo



A 165 cm

B 137 cm

C 147 cm

CAPACITÀ DEL FORNO

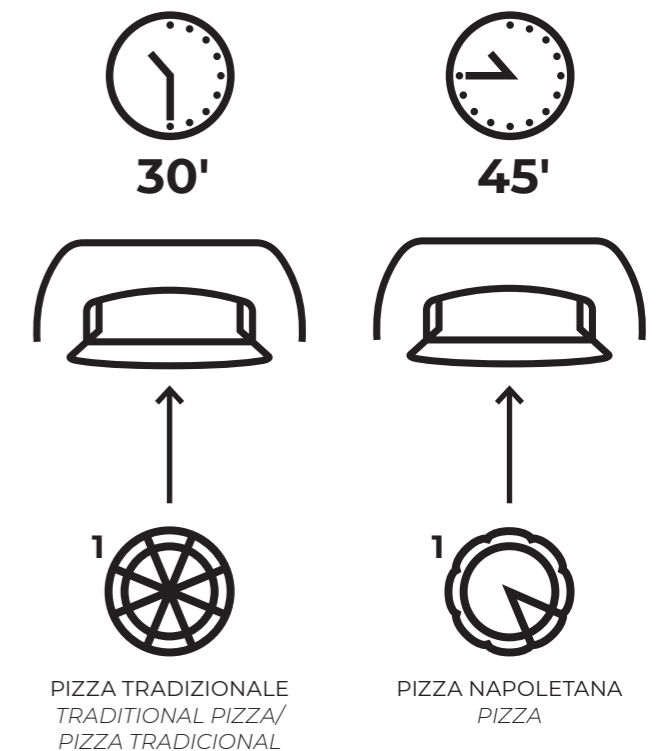
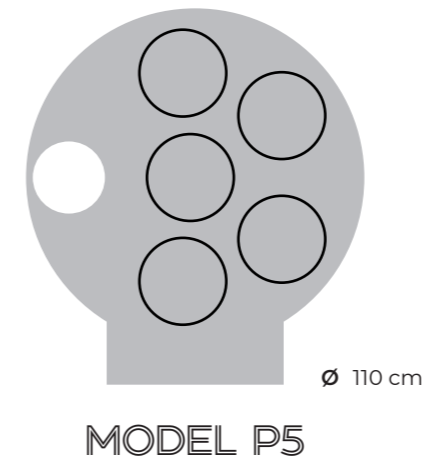
MODEL P5 è un forno pirolitico a pellet che arriva in temperatura molto rapidamente grazie all'isolamento ottimizzato e alla potenza calorifica prodotta dal processo di combustione della pirolisi. La capienza massima della base di cottura è di 8 pizze, anche se l'ottimizzazione del prodotto e il massimo della performance sono state settate su un carico ottimale di 5 pizze. Questo permette una produzione oraria garantita di minimo 50 pizze/ora (con gestione del forno fatta da una singola persona).

Oven capacity

MODEL P5 is a pyrolytic pellet oven that reaches temperature very quickly thanks to the optimized insulation and the calorific power produced by the pyrolysis combustion process. The maximum capacity of the cooking base is 8 pizzas, even if product optimization and maximum performance have been set to an optimal load of 5 pizzas. This allows a guaranteed hourly production of at least 50 pizzas / hour (with oven management done by a single person).

Capacidad del horno

El MODELO P5 es un horno pirolítico de pellets que alcanza la temperatura muy rápidamente gracias al aislamiento optimizado y al poder calorífico producido por el proceso de combustión por pirólisis. La capacidad máxima de la base de cocción es de 8 pizzas, la optimización del producto y el rendimiento máximo se han establecido en una carga óptima de 5 pizzas. Esto permite una producción horaria garantizada de al menos 50 pizzas / hora (con la gestión del horno realizada por una sola persona).



L'alto rendimento di MODEL P5 permette di essere pronti per infornare una pizza tradizionale dopo solo 30 minuti dall'accensione, mentre in 45 minuti si è pronti per una pizza in stile Napoletano con temperatura ben oltre i 450°C.

The high performance of MODEL P5 allows you to be ready to bake a traditional pizza after only 30 minutes from ignition, while in 45 minutes you are ready for a Neapolitan-style pizza with a temperature well over 450 °C.

El alto rendimiento del MODELO P5 le permite estar listo para hornear una pizza tradicional después de solo 30 minutos de encendido, mientras que en 45 minutos está listo para una pizza estilo napolitana con una temperatura muy superior a 450 °C.

UN FORNO INTELLIGENTE PER RISULTATI ECCELLENTI

MODEL P5 è controllato automaticamente attraverso un tablet da 10.1" con App dedicata, di facile intuizione, con programmi pre-inseriti o in completa libertà nel set up di cottura manuale, dove si è liberi di impostare la temperatura che più si desidera. Il controllo automatico della combustione è possibile grazie al sistema brevettato Primato, che rende smart la gestione del vostro forno a pellet. Tutta la parte elettronica, tablet compreso, sono totalmente sviluppati e prodotti in Italia.

A smart oven for excellent results

MODEL P5 is controlled automatically through a 10.1" tablet with dedicated App, easy to understand, with pre-inserted programs or in complete freedom in the manual cooking set up, where you are free to set the temperature you want. Automatic combustion control is possible thanks to the patented Primato system, which makes the management of your pellet oven smart. All the electronic parts, including tablets, are totally developed and produced in Italy.

Un horno inteligente para excelentes resultados

El MODELO P5 se controla automáticamente a través de una tablet de 10,1" con App propia, fácil de entender, con programas preinstalados o con total libertad en la configuración de cocción manual, donde puede configurar la temperatura que desee. El control automático de la combustión es posible gracias al sistema patentado Primato, que hace que la gestión de su horno de pellets sea inteligente. Todos los componentes electrónicos, incluidas las tablets, están totalmente desarrollados y producidos en Italia.



PRIMATO



Abbiamo pensato a tutte le funzioni necessarie

We have thought of all the necessary functions

Hemos pensado en todas las funciones necesarias



PIZZA TRADIZIONALE
TRADITIONAL PIZZA/
PIZZA TRADICIONAL

Forno in temperatura a 340°
in 30 minuti

Oven heated to 340° in 30 minutes

Horno calentado a 340° en 30 minutos



PIZZA NAPOLETANA
PIZZA

Forno in temperatura a 400-450°
in 45 minuti

Oven at 400-450° in 45 minutes

Horno a 400-450° en 45 minutos



FOCACCIA/PIZZA IN PALA
FOCACCIA / PIZZA IN PALA/
FOCACCIA / PIZZA EN PALA

Forno in temperatura a 250°
in 25 minuti

Oven at 250° in 25 minutes

Horno a 250° en 25 minutos



COTTURA MANUALE
MANUAL COOKING/
COCCIÓN MANUAL

La cottura manuale offre un range di temperatura da 200° a 480°.

Manual cooking offers a temperature range from 200° to 480°.

La cocción manual ofrece un rango de temperatura de 200° a 480°.



Funzione BOOST, effetto "Pampuglia" e funzione SLOW

BOOST function, "Pampuglia" effect and SLOW function

Función BOOST, efecto "Pampuglia" y función SLOW



ANTI SFAVILLAMENTO
NO SPARKLING
FUNCIÓN ANTI CENTELLEJO

A fine carica, in caso di sfavillamento, azionando questa funzione si diminuisce l'apporto di aria e il forno si spegne

At the end of the cycle, in the event of sparking, activating this function decreases the air supply and the oven is switched off

Al final de la carga, en caso de centelleo, la activación de esta función disminuye el suministro de aire y el horno se apaga.

L'energia che vi serve sempre con voi

The energy you need always with you

La energía que necesitas siempre contigo

E se vi dicessimo che tutto quello che avete letto fino ad ora è alimentato con una semplice Power Bank?

Ebbene sì, è proprio così. L'unica energia di cui abbiamo bisogno per alimentare il nostro sistema innovativo è una comune batteria, di quelle che normalmente si usano per caricare i nostri smartphones. Pensare di poter infornare pizze e focacce senza la preoccupazione di dover trovare una connessione elettrica potente o una rete gas, senza dover movimentare ingenti carichi di legna, fino ad oggi era impossibile. Ora c'è MODEL P5.

What if we told you that everything you've read so far is powered by a simple Power Bank? Well yes, that's it. The only energy we need to power our innovative system is a common battery, the kind that are normally used to charge our smartphones. To think of being able to bake pizzas and focaccias without worrying about having to find a powerful electrical connection or a gas network, without having to move large loads of wood, until now was impossible. Now there is MODEL P5.

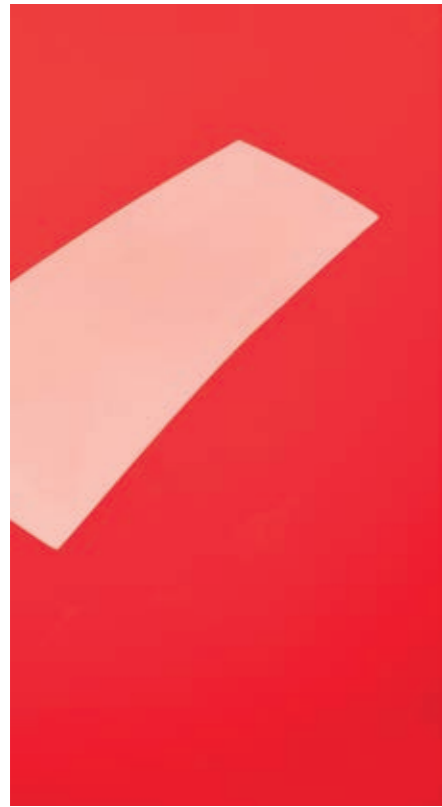
¿Y si te dijéramos que todo lo que has leído hasta ahora funciona con una simple Batería? Bueno, sí, eso es todo. La única energía que necesitamos para alimentar nuestro innovador sistema es una batería común, del tipo que se usa normalmente para cargar nuestros teléfonos inteligentes. Pensar en poder hornear pizzas y focaccias sin preocuparse de tener que buscar una conexión eléctrica potente o una red de gas, sin tener que mover grandes cargas de leña, hasta ahora era imposible. Ahora existe el MODELO P5.

FINISHES AND CUSTOMIZATIONS

Di cosa vi fidate di più?
Del vostro gusto personale, potendo scegliere tra una
molteplice gamma di finiture e personalizzazioni.

*What do you trust most? Of your personal taste, being able to choose
between a multiple range of finishes and customizations.*

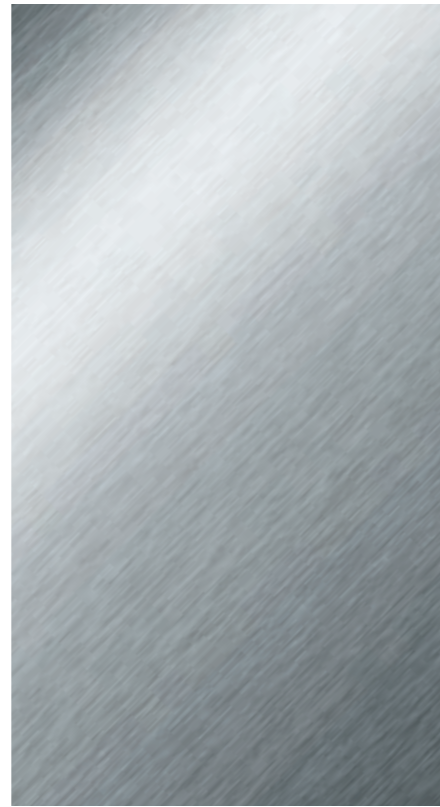
*¿En qué confías más? De tu gusto personal, pudiendo elegir entre múltiples
acabados y personalizaciones.*



PLASTICA / PLASTIC / PLASTIFICADO



PLASTICA / PLASTIC / PLASTIFICADO



ACCIAIO / STEEL / ACERO

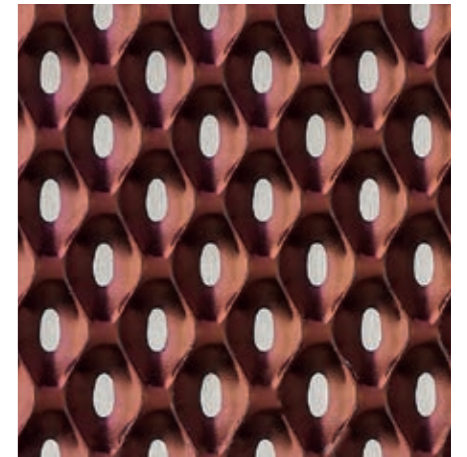
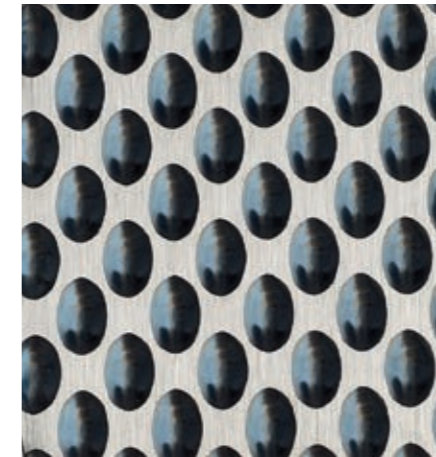
PRIMATO



Alcuni esempi di personalizzazione della fascia centrale (su richiesta con sovrapprezzo)

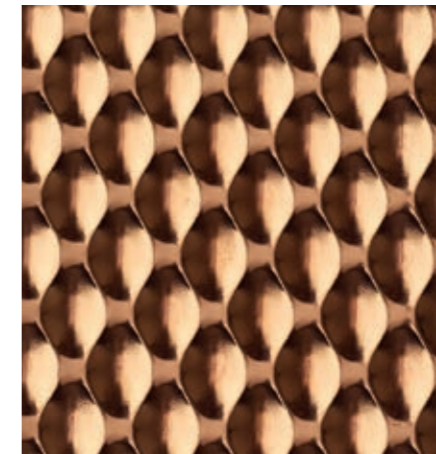
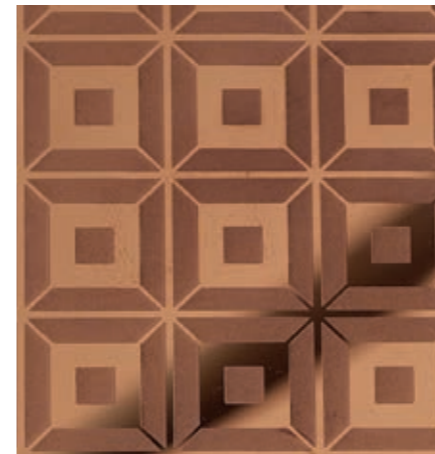
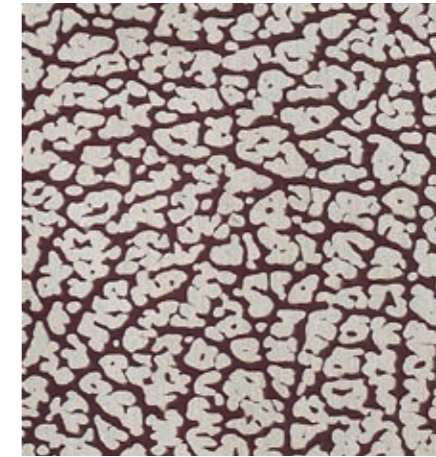
Some examples of the central band customization (on request with extra charge)

Algunos ejemplos de personalización de bandas central (bajo petición con cargo adicional)



..... le finiture disponibili sono quasi infinite

*....the available finishes are almost infinite
....los acabados disponibles son casi infinitos*



OPTIONALS MODEL P

PALA PIZZA 33X33

Pala con testa in alluminio anodizzato dal peso ridotto, di buona robustezza e stabilità. La testa leggera e flessibile consente l'effetto spatola con apposite nervature che assicurano la tenuta. Materiale: Alluminio; Peso: 0.7 Kg; Dimensione: 33x33 cm

PIZZA PEEL 33X33

Shovel with anodized aluminum head with low weight, good strength and stability. The light and flexible head allows the spatula effect with special ribs that ensure the seal. Material: Aluminum; Weight: 0.7 Kg; Size: 33x33 cm

PALA PIZZA 33X33

Pala con cabezal de aluminio anodizado de bajo peso, buena resistencia y estabilidad. El cabezal ligero y flexible permite el efecto espátula con nervaduras especiales que aseguran el sellado. Material: Aluminio; Peso: 0,7 kg; Tamaño: 33x33 cm

PALETTINO PIZZA

Palettino gira e sforna interamente in acciaio inox. Il fondomanico e l'impugnatura intermedia scorrevole sono in apposito polimero ad alta densità, ad alta resistenza agli urti e al calore. Materiale: Acciaio Inox; Peso: 0.73 Kg; Dimensione: ø20 cm

PIZZA PALETTINO

Small spoon fashioned entirely in stainless steel. The bottom of the handle and the intermediate sliding handle are made of a special high-density polymer, with high resistance to shocks and heat. Material: Stainless steel; Weight: 0.73 Kg; Dimension: ø20 cm

PALETTINO PIZZA

Pala pequeña que gira y fabricada completamente en acero inoxidable. La parte inferior del mango y el mango deslizante intermedio están fabricados en un polímero especial de alta densidad, con alta resistencia a los golpes y al calor. Material: Acero inoxidable; Peso: 0,73 kg; Dimensión: ø20 cm

SPAZZOLA FORNO

Spazzola professionale con setole in ottone e raschietto posteriore in acciaio inox. Manico in alluminio anodizzato. Materiale: Acciaio Inox; Peso: 0.74 Kg; Dimensione: 20x6xh 4,6 cm

OVEN BRUSH

Professional brush with brass bristles and rear stainless steel scraper. Anodized aluminium handle. Material: Stainless steel; Weight: 0.74 Kg; Dimension: 20x6xh 4.6 cm

CEPILLO PARA HORNO

Cepillo profesional con cerdas de latón y raspador trasero de acero inoxidable. Mango de aluminio anodizado. Material: Acero inoxidable; Peso: 0,74 kg; Dimensión: 20x6xh 4,6 cm

GEL ECOFIRE

Il gel Ecofire di Primato è una pasta combustibile a rapida accensione, naturale e inodore. Il prodotto ideale per un'ottima accensione di tutti i dispositivi Primato.

GEL ECOFIRE

Primato Ecofire gel is a quick-ignition, natural and odorless combustible paste. The ideal product for excellent ignition of all Primato devices.

GEL ECOFIRE

El gel Primato Ecofire es una pasta combustible natural, inodoro y de encendido rápido. El producto ideal para un encendido excelente de todos los equipos Primato.

CLEASY

Cleasy è un piccolo aspira-cenere a batteria ricaricabile, perfetto per l'utilizzo in situazioni dove una connessione elettrica non sia di facile accesso. Ideale per facile mantenimento e pulizia dei prodotti Primato, in quanto trasportabile in ogni spazio senza impedimenti.

CLEASY

Cleasy is a small rechargeable battery ash vacuum, perfect for use in situations where an electrical connection is not easy to access. Ideal for easy maintenance and cleaning of Primato products, as it can be transported to any space without hindrance.

CLEASY

Cleasy es un pequeño aspirador de cenizas con batería recargable, perfecto para utilizar en situaciones donde no es fácil acceder a una conexión eléctrica. Ideal para un fácil mantenimiento y limpieza de los productos Primato, ya que se puede transportar a cualquier espacio sin obstáculos.

BRUCIATORE 7.5 KG

Il bruciatore di MODEL P è uno degli elementi più importanti del dispositivo. Studiato nei minimi particolari per ottimizzare le fasi di combustione, è realizzato in spesso acciaio inox che permette una ottima resistenza all'altissimo calore generato dal processo pirolitico. Materiale: Acciaio Inox; Capacità: 7.5 Kg

BURNER 7.5 KG

The MODEL P burner is one of the most important elements of the device. Studied in detail to optimize the combustion phases, it is made of thick stainless steel which allows excellent resistance to the very high heat generated by the pyrolytic process. Material: Stainless Steel; Capacity: 7.5 Kg

QUEMADOR 7.5 KG

El quemador MODELO P es uno de los elementos más importantes del dispositivo. Estudiado en detalle para optimizar las fases de combustión, está fabricado en grueso acero inoxidable que permite una excelente resistencia al altísimo calor generado por el proceso pirolítico. Material: Acero inoxidable; Capacidad: 7.5 Kg

POWER BANK

Power Bank Primato con scocca in alluminio da 10.000mah con indicatore di livello carica.

POWER BANK

Primato Power Bank with 10,000mah aluminum body with charge level indicator.

BATERÍA DE ENERGÍA

Primato Power Bank con cuerpo de aluminio de 10,000 mah con indicador de nivel de carga.

MANUBRIO

Pratico utensile che permette un facile spostamento del forno in combinazione con le solide ruote. Materiale: Acciaio Inox

HANDLEBAR

Practical tool that allows easy movement of the oven in combination with the solid wheels. Material: Stainless steel

MANILLAR

Práctica herramienta que permite un fácil movimiento del horno en combinación con las sólidas ruedas. Material: acero inoxidable

