



GENIUS

ELECTRIC OVEN



prismafood
»» solutions

PIZZA EQUIPMENT

GENIUS SERIES



THE ULTIMATE BAKING EXPERIENCE LA TUA ESPERIENZA DEFINITIVA DI COTTURA AL FORNO

Genius is a professional oven with minimal but authentic design. Easy to clean, suitable for various baking needs: from bread to pastries, pizza to gastronomy.

Genius, una linea di forni professionali dal design minimale e ricercato. Facili da pulire, sono adatti a diverse esigenze di cottura: dal pane alla pasticceria, dalla pizza alle preparazioni gastronomiche.

Genius ist eine Serie professioneller Öfen mit minimalistischem und ausgesuchtem Design. Die Öfen sind leicht zu reinigen und eignen sich für unterschiedliche Garanforderungen: Von Brot bis zu Gebäck und von Pizza bis zu gastronomischen Zubereitungen.

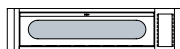
Genius, une ligne de fours professionnels au design minimaliste et recherché. Faciles à nettoyer, ils sont adaptés à différentes exigences de cuisson: du pain à la pâtisserie, de la pizza aux préparations gastronomiques.

Genius, una línea de hornos profesionales de diseño minimalista y sofisticado. Fáciles de limpiar, se adaptan a distintas necesidades de cocción: desde el pan a la pastelería, desde la pizza a las preparaciones gastronómicas.

Genius, линия востребованных профессиональных печей минималистичного дизайна. Легко чистятся, подходят для приготовления самых разнообразных кушаний: от хлеба до кондитерских изделий, от пиццы до гастрономических блюд.



GENIUS 4



GENIUS 6L



GENIUS 9



Thanks to the innovative control system, Genius is able to quickly reach the desired temperature with a considerable energy saving. Also available with steamer. The ventilated chamber guarantees a uniform baking of the food. Stainless steel chamber, heating elements inside stone.

Grazie ad un innovativo sistema di controllo, Genius permette di raggiungere la temperatura desiderata in tempi ridotti con un significativo risparmio energetico. Disponibile anche con vaporiera. La camera ventilata garantisce una cottura uniforme dei cibi. Camera in acciaio inox, resistenze interne alla pietra.

Dank eines neuartigen Steuerungssystems können mit Genius-Öfen die erforderlichen Temperaturen schnell erreicht und somit Energie gespart werden. Auch verfügbar mit Dampfgarfunktion. Die ventilierte Kammer gewährleistet ein gleichmäßiges Garen der Speisen. Edelstahlkammer, interne Widerstände mit Stein.

Grâce à un système de contrôle innovant, Genius permet d'atteindre la température désirée dans des temps réduits avec une importante économie d'énergie. Disponible également avec vaporeur. La chambre ventilée garantit une cuisson uniforme des aliments. Chambre en acier inox, résistances à l'intérieur de la pierre.

Gracias a un innovador sistema de control, Genius permite alcanzar la temperatura deseada en breve tiempo con un significativo ahorro energético. También disponible con vaporera. La cámara ventilada garantiza una cocción homogénea de los alimentos. Cámara en acero inoxidable, resistencias incorporadas en la piedra.

Благодаря инновационной системе управления Genius позволяет достичь желаемой температуры в сжатые сроки при значительном энергосбережении. В наличии также модель с испарителем. Вентилируемая камера гарантирует равномерное приготовление пищи. Камера из нержавеющей стали, внутренние нагревательные элементы внутри камня.





Prismafood Genius ovens are patented

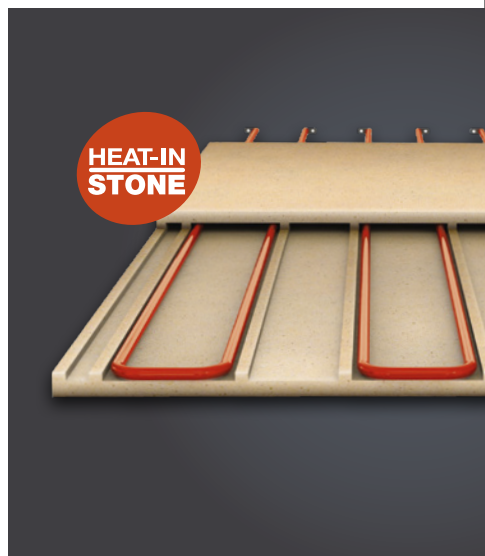
I forni Genius di Prismafood hanno brevetto depositato

Die Öfen der Serie Genius von Prismafood sind zum Patent angemeldet

Le four Genius de Prismafood a un brevet déposé

Los hornos Genius de Prismafood son patentados

Печи Genius от Prismafood имеют зарегистрированный патент



Two thermostats for calibrating top and bottom operating temperatures separately

Due termostati per calibrare separatamente le temperature di esercizio di cielo e platea

Zwei Thermostate zur separaten Kalibrierung der Betriebstemperaturen von oben und unten

Deux thermostat pour régler séparément les températures de fonctionnement de la voûte et de la sole

Dos termostatos para calibrar por separado las temperaturas de funcionamiento de la parte superior y de la base

Два термостата для раздельной калибровки рабочей температуры в верхней и нижней части



Simple customizable use interface with touch panel control board

Il sistema di controllo touch panel ha un'interfaccia utente semplificata e personalizzabile

Das Bediensystem mit Touchpanel verfügt über eine vereinfachte und anpassbare Benutzeroberfläche

Le système de commande à écran tactile a une interface utilisateur simplifiée et personnalisable

El sistema de control de pantalla táctil tiene una interfaz de usuario simplificada y personalizable

Сенсорная панель системы управления отличается простым и индивидуально настраиваемым интерфейсом



The heating elements inside the refractory stone allow faster cooking and reduction of energy consumption

Le resistenze interne alla pietra refrattaria consentono cotture più veloci e riduzione dei consumi energetici

Die Widerstände im Inneren des Schamottsteins ermöglichen ein schnelleres Bakergebnisse und Reduzierung des Energieverbrauchs

Les résistances à l'intérieur de la pierre réfractaire permettent une cuisson plus rapide et la réduction de la consommation d'énergie

Las resistencias internas a la piedra refractaria permiten una cocción más rápida y reducción del consumo de energía

Внутреннее сопротивление огнеупорного камня позволяет быстрее готовить и снижение потребления энергии



Available with mechanical or digital control board

Disponibile con sistema di controllo meccanico o digitale



Mit mechanischer oder digitaler Steuerung

Disponibile avec système de contrôle mécanique ou numérique

Disponibile con sistema de control mecánico o digital

Возможна поставка с механической или цифровой системой управления



Thanks to the innovative control system Genius is able to quickly reach the desired temperature with a considerable energy saving

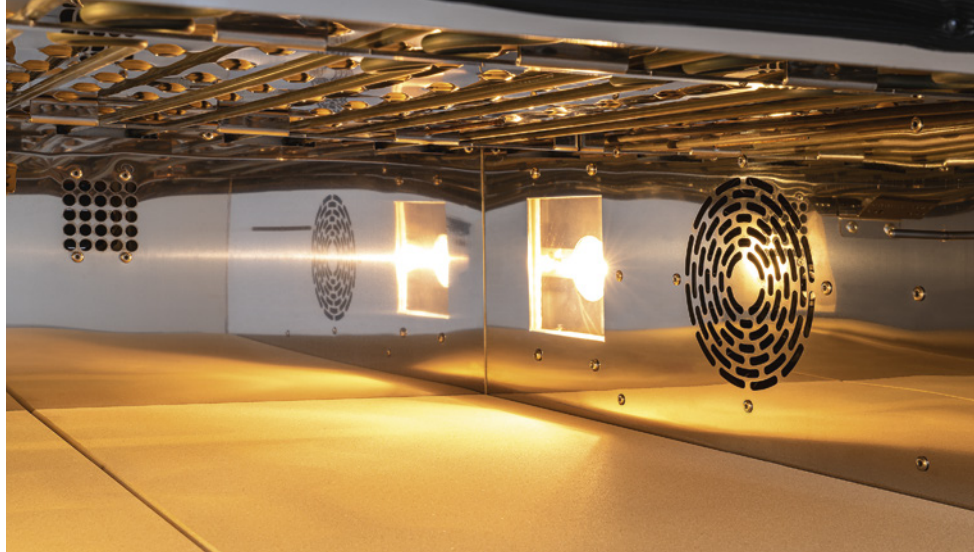
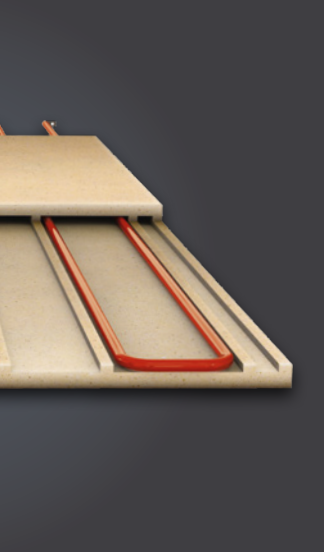
Raggiunge la temperatura desiderata in tempi ridotti con un significativo risparmio energetico

Erreicht die gewünschte Temperatur in kurzer Zeit mit erheblicher Energieeinsparung

Atteint la température désirée dans des temps réduits avec une importante économie d'énergie

Alcanza la temperatura deseada en tiempos reducidos con un significativo ahorro energético

Позволяет достичь желаемой температуры в сжатые сроки при значительном энергосбережении



Refractory stone hob.

Piano di cottura in pietra refrattaria

Backfläche aus feuerfestem Stein

Plaque de cuisson en pierre réfractaire

Superficie de cocción de piedra refractaria

Варочная поверхность из огнеупорного камня



OPTIONAL

Steam generator available on request, ideal for bakery and pastry

Disponibile con vaporiera, ideale per panificazione e pasticceria

Verfügbar mit Dampfgarfunktion, ideal für Bakeware und Gebäck

Disponibile avec générateur de vapeur, idéal pour boulangerie et pâtisserie

Disponibile con vaporiera, ideal por panificación y pastelería

Парогенератор, доступный по запросу, идеально подходит для хлебобулочных и кондитерских изделий



OPTIONAL

The lateral fan withdraws air out of the cooking chamber and releases it from the specific upper diffuser

La ventola laterale aspira l'aria dalla camera di cottura per poi reimmetterla nuovamente attraverso il diffusore superiore appositamente studiato

Der seitliche Lüfter saugt die Luft aus der Backkammer ab und führt sie anschließend durch den speziell entwickelten oberen Diffusor wieder ein

Le ventilateur latéral aspire l'air de la chambre de cuisson puis le réinsère à travers le diffuseur supérieur spécialement conçu

El ventilador lateral aspira el aire de la cámara de cocción para luego reintroducirlo nuevamente a través del difusor superior especialmente estudiado

Боковой вентилятор забирает воздух из камеры для приготовления и выпускает его через специальный верхний диффузор



Stainless steel chamber

Camera in acciaio inox

Kammer aus Edelstahl

Chambre en acier inox

Cámara de acero inox

Камера из нержавеющей стали



**Available stainless steel hood
with Condensation Kit on request**

Disponibile cappa in acciaio inox
con, a richiesta, Kit Condensazione
fumi

Mit Edelstahlhaube oder auf
Wunsch mit Dampfkondensationsset
erhältlich

Hotte à four disponible en acier inox
avec kit de condensation de fumées
sur demande

Disponibile campana de acero inox,
a pedido con juego de
Condensación de humos

По запросу предоставляется
вытяжной зонт из нержавеющей
стали с конденсационным
комплектom



Concept Sergio Dus | Design Boscaroli Associati

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


Made in Italy
THINK QUALITY!