



MAIOR

ELECTRIC OVEN

MAIOR

prismafood
»» solutions

PIZZA EQUIPMENT

MAIOR SERIES



ALWAYS PERFECT BAKING RESULTS COTTURE PERFETTE, SEMPRE

Excellent features for a professional oven able to satisfy even the most demanding pizza professionals.

Caratteristiche d'eccellenza per un forno professionale in grado di soddisfare anche i professionisti della pizza più esigenti.

Hervorragende Eigenschaften für einen Profi-Ofen, der selbst die anspruchsvollsten Pizza-Profis überzeugen wird.

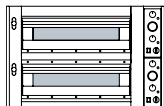
Caractéristiques d'excellence pour un four professionnel en mesure de satisfaire même les professionnels de la pizza les plus exigeants.

Características de excelencia para un horno profesional capaz de satisfacer incluso a los profesionales de la pizza más exigentes.

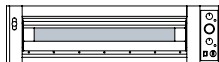
Отличные технические характеристики для профессиональной печи, способные удовлетворить даже самых требовательных профессиональных пиццайолов.



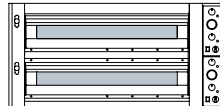
MAIOR 4 - MAIOR 6



MAIOR 44 - MAIOR 66



MAIOR 6L - MAIOR 9



MAIOR 66L - MAIOR 99



Maximum control of the top and bottom operating temperatures, heating elements inside the refractory stone and top quality components ensure perfect cooking results, together with an exceptional product durability that will continue to work perfectly without requiring particular maintenance for many years. The oven integrates the best technology and it is available with many options.

Massimo controllo delle temperature d'esercizio di cielo e platea, resistenze interne alla pietra refrattaria e componentistica di prima scelta garantiscono risultati di cottura perfetti insieme a una eccezionale durabilità del prodotto che continuerà a funzionare in modo ottimale senza particolari interventi di manutenzione per molti anni. Il forno integra la migliore tecnologia ed è disponibile con numerosi optional.

Die perfekte Kontrolle der oberen und unteren Arbeitstemperatur, die im Inneren der Schamottesteine liegenden Heizelemente und Materialien erster Wahl sorgen für perfekte Backergebnisse und außergewöhnliche Langlebigkeit dieses Gerätes, das ohne besondere Wartung über viele Jahre hinweg optimal funktioniert. Der Backofen verfügt über die beste Technik und ist mit zahlreichen Extras erhältlich.

Le contrôle maximal des températures de fonctionnement de plafond et de le sol, les résistances à l'intérieur de la pierre réfractaire et les composants de premier choix garantissent des résultats de cuisson parfaits ainsi qu'une durée de vie exceptionnelle du produit, qui continuera à fonctionner de manière optimale sans interventions d'entretien particulières pendant de nombreuses années. Le four, qui intègre la meilleure technologie, est disponible avec de nombreuses options.

El máximo control de las temperaturas de funcionamiento tanto de la parte superior como de la base inferior, las resistencias internas de la piedra refractaria y los componentes de primera calidad garantizan unos resultados de cocción perfectos junto con una durabilidad excepcional del producto que seguirá funcionando de manera óptima sin necesidad de ningún mantenimiento especial durante muchos años. El horno cuenta con la mejor tecnología y está disponible con numerosos accesorios opcionales.

Максимальный контроль рабочих температур свода и пода печи, высокопрочный шамотный камень и высококачественные компоненты гарантируют идеальные результаты приготовления в сочетании с исключительной долговечностью изделия, которое будет верно служить без особого техобслуживания в течение многих лет. ùПечь объединяет в себе лучшие технологии и доступна с множеством опций.





Equipped with smoke exit knob

Dotato di manopola per scarico fumi

Ausgestattet mit einem Drehknopf für die Dampfabführung

Équipé d'une manette pour l'évacuation des fumées

Provisto de empuñadura para descarga de humos

Оснащена рукояткой для выпуска пара



Full-length ergonomic handle

Maniglione ergonomico a tutta lunghezza

Ergonomischer Griff über die gesamte Länge

Poignée ergonomique à pleine longueur

Tirador ergonómico de longitud completa

Полноразмерная эргономичная рукоятка



Maximum internal visibility thanks to the large window

Massima visibilità interna grazie alla finestra di ampia dimensione

Maximale Sicht in den Innenraum dank des großen Fensters

Visibilité interne optimale grâce à la grande fenêtre

Máxima visibilidad interna gracias a la amplia ventana

Максимальный внутренний обзор благодаря большому окну



Door closure with spring system to ensure maximum durability

Chiusura della porta con sistema a molla per garantire massima durabilità

Türschloss mit Federsystem für maximale Haltbarkeit

Fermeture de porte avec système à ressort pour assurer une durée de vie maximale

Cierre de puerta con sistema de resorte para garantizar la máxima durabilidad

Дверное закрывание с пружинной системой для обеспечения максимальной прочности



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



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 Bakergebnis 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



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



Rock wool insulation

Isolamento in lana di roccia evaporata

Isolierung aus verdampfter Mineralwolle

Isolation en laine de roche évaporée

Aislamiento en lana de roca evaporada

Изоляция из высушенной минеральной ваты



Standard internal 12 volt LED lighting.

Illuminazione interna a LED 12 volt

12 volt LED Innenbeleuchtung

12 volt LED éclairage intérieur

Illuminación interna LED 12 volt

Внутреннее светодиодное освещение 12 вольт



OPTIONAL

Available on request also with top refractory stone

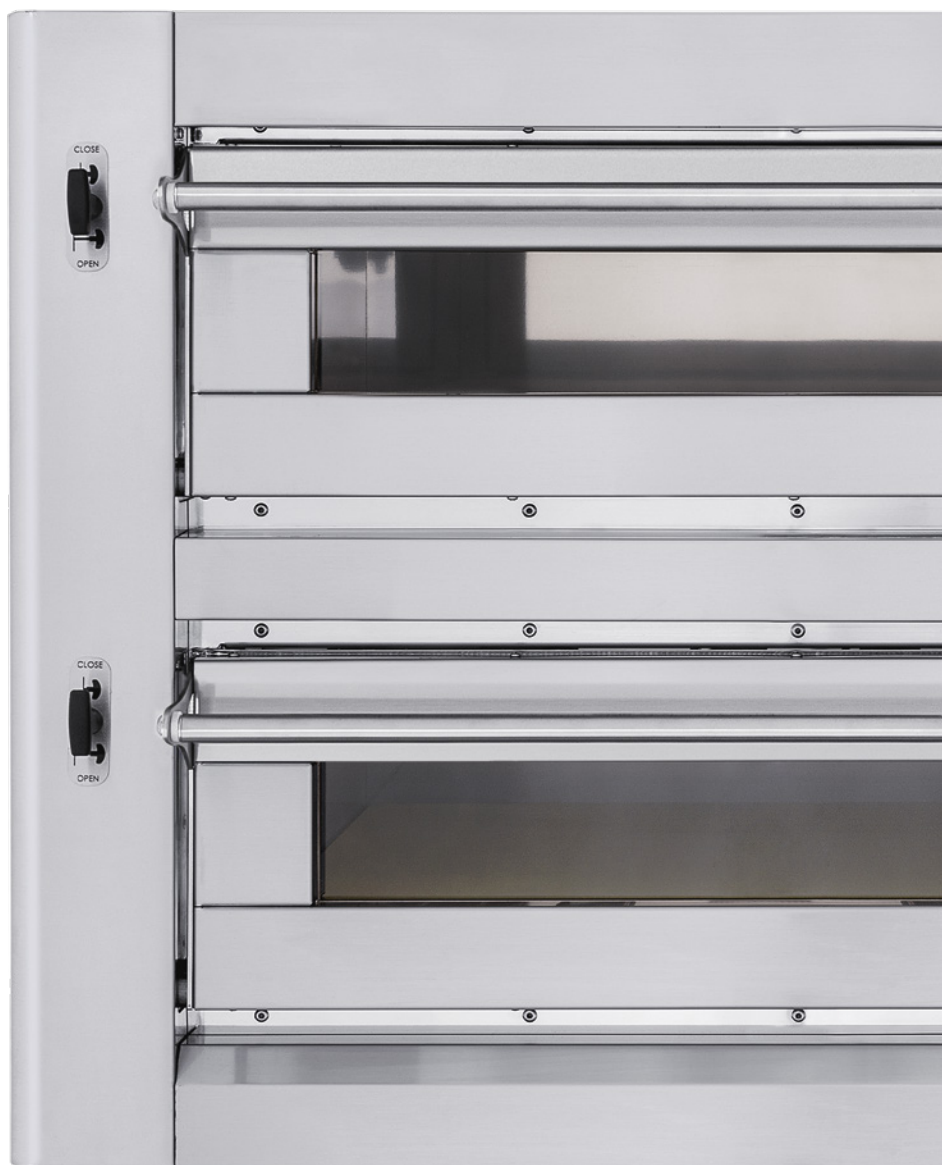
Su richiesta, disponibile nella versione con la pietra refrattaria anche su cielo

Auf Anfrage auch in einer Version mit feuerfestem Stein oben erhältlich

Sur demande, également disponible dans une version avec pierre réfractaire sur la voûte

Previa solicitud, disponible también en versión con piedra refractaria superior

По запросу возможно исполнение с огнеупорным камнем в верхней части



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

