



MAIOR

ELECTRIC OVEN

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.

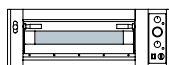
Caratteristiche d'eccellenza per un forno professionale in grado di soddisfare anche i professionisti della pizza più esigenti.

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.



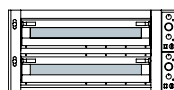
MAIOR 4 - MAIOR 6



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. ÷Печь 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 Dampfableitung.

Équipé d'une manette pour l'évacuation des fumées.

Provisto de empuñadura para descarga de humos.

Оснащена рукояткой для выпуска пара.



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.



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 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.



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.



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.



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.



Optional: the top refractory stone can be easily inserted even at a later stage.

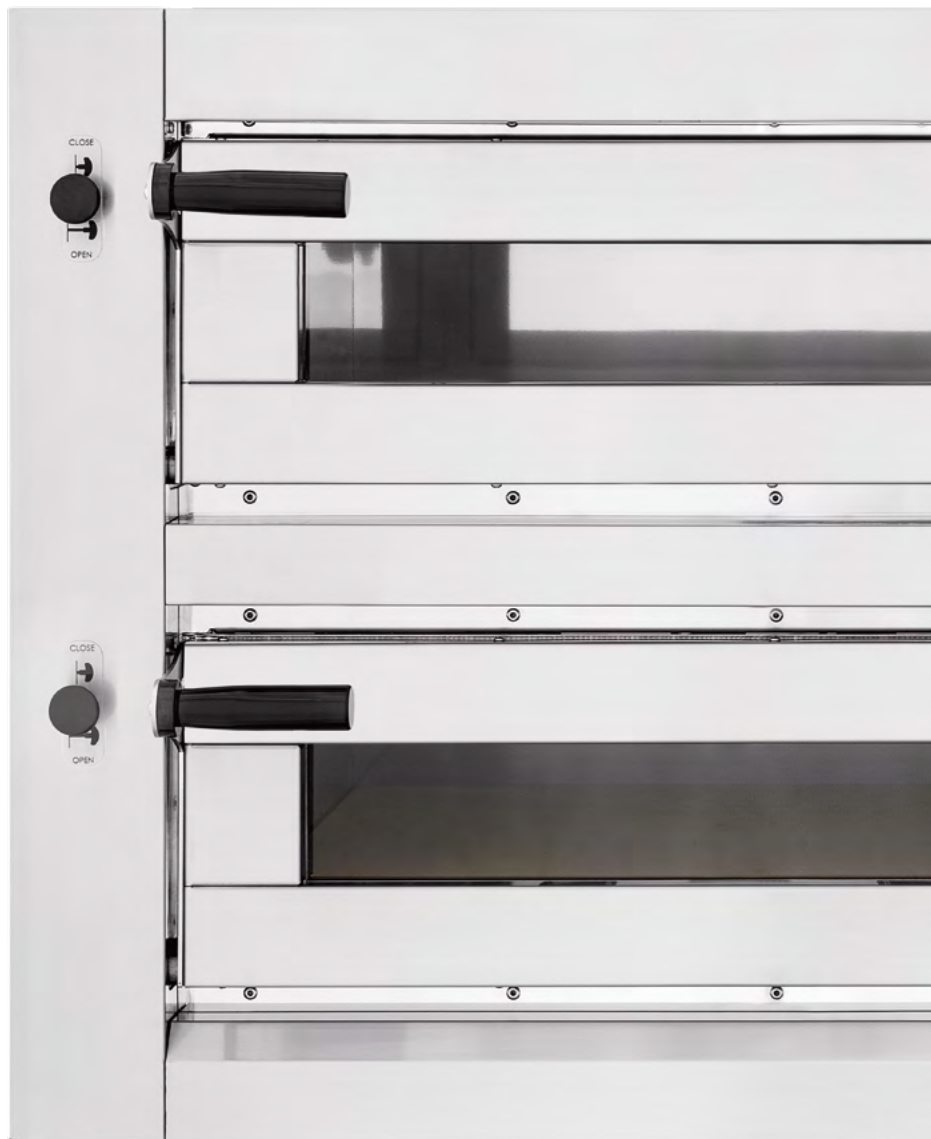
Optional: la pietra refrattaria su cielo può agevolmente essere inserita anche in un secondo momento.

Der Schamottestein kann zu einem späteren Zeitpunkt problemlos eingesetzt werden.

La pierre réfractaire sur le plafond peut facilement être insérée ultérieurement.

La piedra refractaria en la parte superior se puede insertar fácilmente a posteriori.

Огнеупорное покрытие свода печи может быть легко установлено и в более позднее время.



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

