

**COMPACT
POWERFUL
SMART**

**COMPATTO
POTENTE
SMART**



MAIOR

**PERFECT GEOMETRY
SUPERIOR QUALITY**

GEOMETRIA PERFETTA
QUALITÀ SUPERIORE



▶▶▶ prismafood
BUILT TO PERFORM

MAIOR

**FOR THOSE
WHO WANT
THE BEST**
PER CHI CERCA
IL TOP

EN | The Maior electric oven adapts to every baking need with four versions, four sizes, and a double-chamber option. Flexibility and efficiency for excellent results.

IT | Il forno elettrico Maior si adatta a ogni esigenza di cottura con quattro versioni, quattro formati e l'opzione doppia camera. Flessibilità ed efficienza per risultati eccellenti.

EN | Precise control of top and bottom temperatures and high-quality components ensure perfect baking and long-lasting durability.

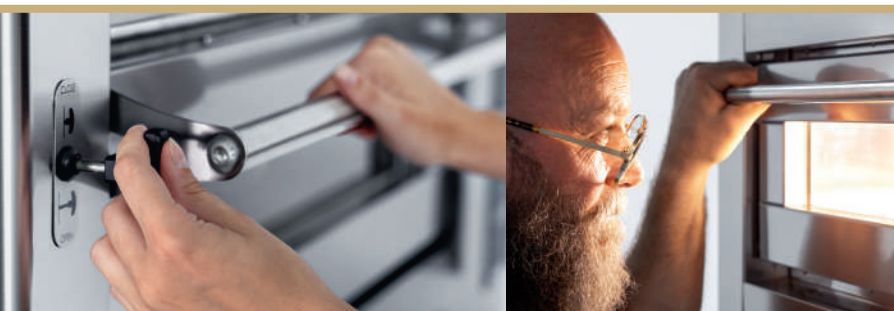
IT | Massimo controllo delle temperature di cielo e platea e componenti di alta qualità garantiscono cotture perfette e durabilità nel tempo.



**FIND MORE
SCOPRI DI PIÙ**



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



- › Operating temperature up to 450 °C
- › Two thermostats to independently control top and bottom temperatures
- › Maximum internal visibility thanks to the large viewing window
- › High-density rock wool insulation
- › Internal lighting
- › Equipped with smoke discharge handle

- › Temperatura di esercizio fino a 450 °C
- › Due termostati per regolare separatamente cielo e platea
- › Massima visibilità interna grazie alla finestra di ampia dimensione
- › Isolamento in lana di roccia ad alta densità
- › Illuminazione interna
- › Dotato di maniglia per scarico fumi



- › Baking chamber in stainless steel
- › Heating element embedded in refractory stone
- › Full-length ergonomic handle

- › Camera di cottura in acciaio inox
- › Resistenza interna alla pietra refrattaria
- › Maniglione ergonomico a tutta lunghezza



**QUALITY AND
FUNCTIONALITY
FOR EVERY NEED**

QUALITÀ E FUNZIONALITÀ
PER OGNI ESIGENZA



MAIOR 4

4



MAIOR 6

6



MAIOR 6L

6



MAIOR 9

9

PIZZA/CHAMBER
PIZZA/CAMERA

Ø35cm

MAIOR

**FOR THOSE
WHO WANT
THE BEST**
PER CHI CERCA
IL TOP

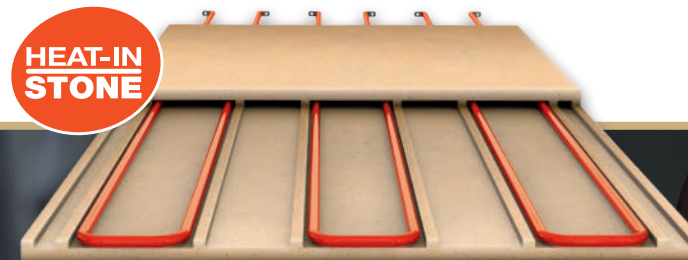
EN | The Maior electric oven adapts to every baking need with four versions, four sizes, and a double-chamber option. Flexibility and efficiency for excellent results.

IT | Il forno elettrico Maior si adatta a ogni esigenza di cottura con quattro versioni, quattro formati e l'opzione doppia camera. Flessibilità ed efficienza per risultati eccellenti.

EN | Advanced technology and numerous options make Maior the ideal solution for your pizzeria.

IT | Tecnologia avanzata e numerosi optional completano Maior, la soluzione ideale per la tua pizzeria.

HEAT-IN STONE



HEAT-IN STONE SYSTEM SISTEMA HEAT-IN STONE

EN | The heating element is embedded in the refractory stone, ensuring direct heat transfer for faster baking and significant energy savings.

IT | La resistenza integrata nella pietra refrattaria assicura una trasmissione diretta del calore, per cotture più rapide e un sensibile risparmio energetico.

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.

PRODUCT VARIANTS



**FIND MORE
SCOPRI DI PIÙ**



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



- › Operating temperature up to 450 °C
- › Two thermostats to independently control top and bottom temperatures
- › Maximum internal visibility thanks to the large viewing window
- › High-density rock wool insulation
- › Internal lighting
- › Equipped with smoke discharge handle

- › Temperatura di esercizio fino a 450 °C
- › Due termostati per regolare separatamente cielo e platea
- › Massima visibilità interna grazie alla finestra di ampia dimensione
- › Isolamento in lana di roccia ad alta densità
- › Illuminazione interna
- › Dotato di maniglia per scarico fumi

QUALITY AND FUNCTIONALITY FOR EVERY NEED

QUALITÀ E FUNZIONALITÀ
PER OGNI ESIGENZA



MAIOR LE

- › Baking chamber in aluminized steel
- › Side handles for a secure grip
- › Camera di cottura in acciaio alluminato
- › Maniglie laterali per una presa sicura

**NEW
2025**

MAIOR LE UP

- › Upward opening, smooth and stable
- › Baking chamber in aluminized steel
- › Side handles for a secure grip
- › Apertura verso l'alto, fluida e stabile
- › Camera di cottura in acciaio alluminato
- › Maniglie laterali per una presa sicura



MAIOR LE TRAYS

- › Baking chamber in aluminized steel
- › Chamber format optimized for tray baking, with an internal height of 17.5 cm
- › Camera di cottura in acciaio alluminato
- › Formato camera ottimizzato per la cottura su teglia, con altezza utile di 17,5 cm



MAIOR

DIGITAL OPTIONAL, TOTAL CONTROL

OPTIONAL DIGITALE,
CONTROLLO TOTALE

EN | Maior ovens feature an intuitive digital panel with programmable settings and remote control: total convenience and precision at every baking stage.

IT | I forni Maior sono disponibili con pannello digitale intuitivo, programmabile e controllabile da remoto: massima praticità e controllo in ogni fase della cottura.



prismafood
BUILT TO PERFORM



PRISMAFOOD SRL

Via Tabina, 18
33098 Valvasone PN Italy

Tel. +39 0434 85081
info@prismafood.com

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.