

**ELECTRIC
GAS
WOOD**



TITAN

**OPTIMAL BAKING
FOR OUTDOORS
AND INDOORS**

COTTURE OTTIMALI
PER L'OUTDOOR
E L'INDOOR



prismafood
BUILT TO PERFORM

TITAN

**PERFECT
PIZZA,
EVERY TIME**
PIZZA PERFETTA,
OGNI VOLTA

EN | Titan is designed to deliver high performance and ultimate satisfaction to pizza makers and catering professionals. Sturdy, safe and versatile, it is ideal for outdoor use but also perfectly suited for indoor settings. Available in wood, gas or electric versions, it ensures fast and even baking.

IT | Titan è progettato per offrire prestazioni elevate e massima soddisfazione a pizzaioli e professionisti della ristorazione. Robusto, sicuro e versatile, è ideale per l'utilizzo all'aperto ma perfettamente adatto anche all'interno. Disponibile in versione legna, gas o elettrico, assicura cotture rapide e uniformi.



**FIND MORE
SCOPRI DI PIÙ**



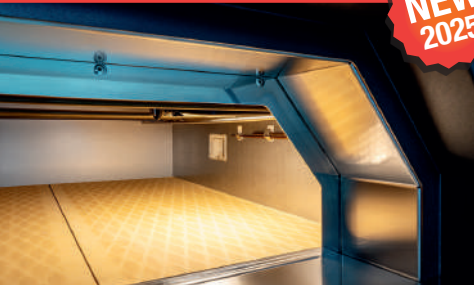
Visit the Prismafood website for more details
Visita il sito Prismafood per maggiori informazioni

**NEW
2025**

ELECTRIC

EN | Easy to use, precise temperature control with separate top and bottom adjustment, internal light.

IT | Massima semplicità di utilizzo, controllo preciso della temperatura con regolazione separata di cielo e platea, luce interna.



GAS

EN | Safe, reliable and simple to use, ensuring even and uniform baking results.

IT | Sicuro, affidabile e semplice da usare, garantisce cotture omogenee e uniformi.



WOOD

EN | For lovers of traditional baking: authentic atmosphere, energy independence, very high temperature and great ease of use.

IT | Per chi ama la cottura tradizionale: atmosfera autentica, autonomia energetica, temperatura altissima e massima semplicità d'uso.



› Available in three versions, wood, gas or electric.

› Two sizes, for four or six pizzas

› Fully made of stainless steel

› 2.5 cm thick refractory stone baking surface

› 8 cm thick cellular concrete base

› 4 cm thick ceramic fiber insulation

› Ideal for both indoor and outdoor use

› Disponibile nelle tre versioni a legna, a gas o elettrico.

› Scelta tra due dimensioni, quattro o sei pizze

› Struttura interamente in acciaio inox

› Piano cottura in pietra refrattaria spessore 2,5 cm

› Sotto-piano in calcestruzzo cellulare spessore 8 cm

› Isolamento in fibra ceramica spessore 4 cm

› Ideale per utilizzo sia interno che esterno

EN EASY TO MOVE FACILE DA SPOSTARE

EN | Thanks to its handy stainless-steel support with wheels, Titan can be easily moved when needed.

IT | Grazie al comodo support in acciaio inox dotato di ruote, Titan può essere facilmente spostato all'occorrenza.

**YOUR CHOICE:
ELECTRIC,
GAS OR WOOD**
LA SCELTA È TUA:
ELETTRICO, GAS O LEGNA



TITAN 4

80



TITAN 6

120

PIZZAS/HOUR
PIZZE/ORA

TITAN

**RELIABLE
ANYWHERE**

**AFFIDABILITÀ
SENZA CONFINI**

EN | Perfect for any setting, outdoors or indoors, Titan is a professional oven built to last and to embody the quality of authentic Italian manufacturing.

IT | Perfetto per ogni ambiente, esterno o interno, Titan è un forno professionale pensato per durare nel tempo ed esprimere l'autentica qualità Made in Italy.



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.

