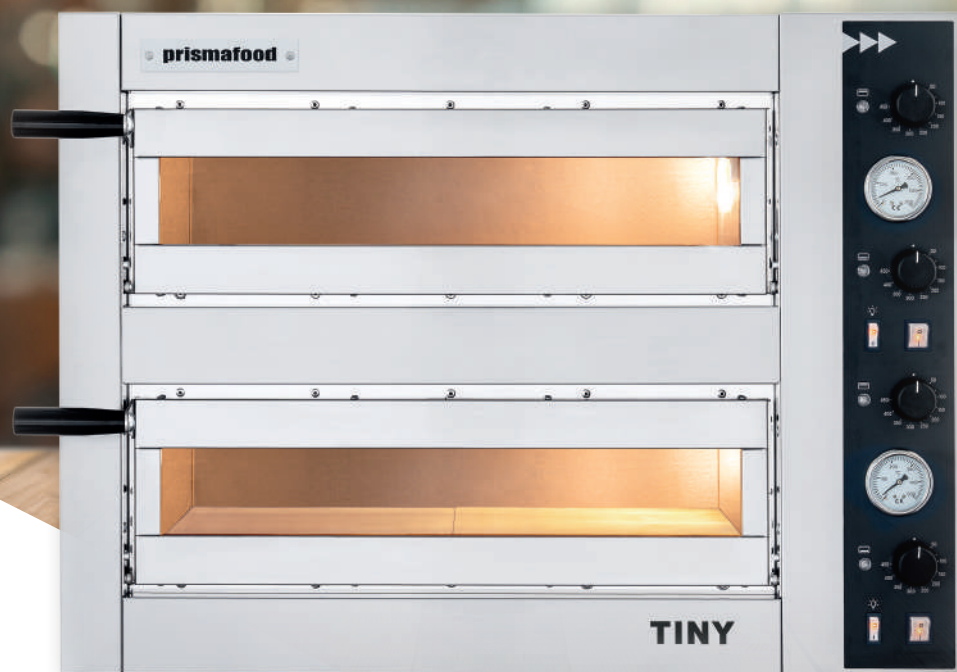


**TRAY-BAKING
PERFECTION**

PERFETTO PER
LA COTTURA
IN TEGLIA



TINY

**HIGH PERFORMANCE,
MINIMAL FOOTPRINT**

GRANDI PRESTAZIONI,
INGOMBRO MINIMO

prismafood
BUILT TO PERFORM

TINY

**COMPACT,
POWERFUL,
VERSATILE**

COMPATTO,
POTENTE,
VERSATILE

EN | TINY is a compact professional oven with a clean, linear design, made to fit seamlessly into any environment, even the smallest spaces. It's ideal for baking pizza in trays, thanks to its chamber optimized for standard 40x60 cm trays. Equipped with a refractory stone baking surface, independent top and bottom heating elements, and dual control thermostats, TINY is built with high-quality components and also comes in a PRO version designed to meet specific technical requirements.

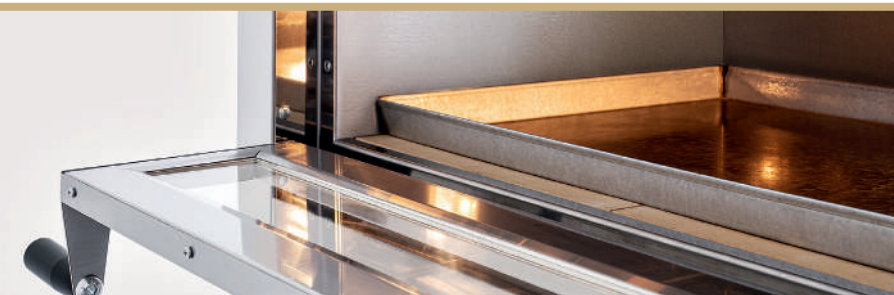
IT | TINY è un forno professionale compatto dal design lineare, studiato per integrarsi facilmente in ogni ambiente, anche negli spazi più ridotti. È ideale per la cottura di pizza su teglia grazie alla camera ottimizzata per teglie standard 40x60 cm. Dotato di piano cottura in pietra refrattaria, resistenze differenziate cielo-platea e doppio termostato di controllo, TINY è prodotto con componenti di alta qualità ed è disponibile anche nella versione PRO, studiata per rispondere a specifiche esigenze tecniche.



**FIND MORE
SCOPRI DI PIÙ**



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



**PERFECT
FOR ANY SPACE**
PERFETTO
PER OGNI SPAZIO

EN | The 62x42x14 cm chamber fits the 40x60 tray perfectly: TINY is the compact oven that makes the most of every centimetre and is the ideal ally, even in the smallest kitchens.

IT | La camera da 62x42x14 cm accoglie perfettamente la teglia 40x60: TINY è il forno compatto che ottimizza ogni centimetro ed è l'alleato ideale anche negli spazi più ridotti.

TINY PRO

EN | A version designed for those seeking something extra: alongside TINY's quality and compactness, the PRO model adds technical features that enhance system control and efficiency.

IT | Una versione pensata per chi cerca qualcosa in più: accanto alla qualità e alla compattezza di TINY, la versione PRO introduce dotazioni tecniche che migliorano la gestione e l'efficienza dell'impianto.

- › Operating temperature up to 450 °C
- › Dimensions optimized for 40x60 cm baking trays
- › Suitable for baking 2 Ø 25 cm pizza
- › Baking chamber with 14 cm usable height
- › Independent control of top and bottom heating elements
- › Baking surface in refractory stone
- › Mechanical or digital control system
- › Panoramic glass door
- › Internal lighting
- › Available in single- or double-chamber versions

- › Temperatura di esercizio fino a 450 °C
- › Dimensioni ottimizzate per la cottura su teglia 40x60 cm
- › Per la cottura di 2 pizze Ø 25 cm
- › Camera di cottura con altezza utile di 14 cm
- › Controllo separato delle temperature di cielo e platea
- › Piano cottura in pietra refrattaria
- › Sistema di controllo meccanico o digitale
- › Porta con vetro panoramico
- › Illuminazione interna
- › Disponibile in versione monocamera o bicamera

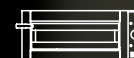


**ADDITIONAL TINY PRO
FEATURES**
DOTAZIONI AGGIUNTIVE
TINY PRO

- › Standard 12 V internal lights
- › Integrated safety thermostat
- › Contactor for optimal handling of electrical loads
- › Luci interne 12V di serie
- › Termostato di sicurezza integrato
- › Teleruttore per una gestione ottimale dei carichi elettrici

**IDEAL
FOR BAKING
IN A TRAY**

IDEALE PER LA
COTTURA IN TEGLIA



TINY
PIZZA/CHAMBER
PIZZA/CAMERA
2
Ø25cm

TINY

PERFORMANCE AND DURABILITY MADE IN ITALY

PERFORMANCE E DURABILITÀ
MADE IN ITALY

EN | TINY is the compact and versatile solution that fits perfectly into any kitchen, ensuring quality, durability, and professional performance. Carefully made in Italy, it is a reliable ally for modern catering, capable of optimizing every space without compromise.

IT | TINY è la soluzione compatta e versatile che si integra perfettamente in ogni cucina, garantendo qualità, durabilità e performance professionali. Prodotto con cura in Italia, è un alleato affidabile per la ristorazione moderna, capace di ottimizzare ogni spazio senza compromessi.



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.

