

# GENIUS

ELECTRIC OVEN



**prismafood**  
▶▶ solutions

PIZZA EQUIPMENT

# GENIUS SERIES



## THE ULTIMATE BAKING EXPERIENCE

LA TUA  
ESPERIENZA  
DEFINITIVA  
DI COTTURA  
AL FORNO

**Genius is a professional oven with minimal but authentic design. Easy to clean, suitable for various baking needs: from bread to pastries, pizza to gastronomy.**

Genius, una linea di forni professionali dal design minimale e ricercato. Facili da pulire, sono adatti a diverse esigenze di cottura: dal pane alla pasticceria, dalla pizza alle preparazioni gastronomiche.

Genius ist eine Serie professioneller Öfen mit minimalistischem und ausgesuchtem Design. Die Öfen sind leicht zu reinigen und eignen sich für unterschiedliche Garanforderungen: Von Brot bis zu Gebäck und von Pizza bis zu gastronomischen Zubereitungen.

Genius, une ligne de fours professionnels au design minimaliste et recherché. Faciles à nettoyer, ils sont adaptés à différentes exigences de cuisson: du pain à la pâtisserie, de la pizza aux préparations gastronomiques.

Genius, una línea de hornos profesionales de diseño minimalista y sofisticado. Fáciles de limpiar, se adaptan a distintas necesidades de cocción: desde el pan a la pastelería, desde la pizza a las preparaciones gastronómicas.

Genius, линия востребованных профессиональных печей минималистичного дизайна. Легко чистятся, подходят для приготовления самых разнообразных кушаний: от хлеба до кондитерских изделий, от пиццы до гастрономических блюд.



GENIUS 4



GENIUS 6L



GENIUS 9



**Thanks to the innovative control system, Genius is able to quickly reach the desired temperature with a considerable energy saving. Also available with steamer. The ventilated chamber guarantees a uniform baking of the food. Stainless steel chamber, heating elements inside stone.**

Grazie ad un innovativo sistema di controllo, Genius permette di raggiungere la temperatura desiderata in tempi ridotti con un significativo risparmio energetico. Disponibile anche con vaporiera. La camera ventilata garantisce una cottura uniforme dei cibi. Camera in acciaio inox, resistenze interne alla pietra.

Dank eines neuartigen Steuerungssystems können mit Genius-Öfen die erforderlichen Temperaturen schnell erreicht und somit Energie gespart werden. Auch verfügbar mit Dampfgarfunktion. Die ventilierte Kammer gewährleistet ein gleichmäßiges Garen der Speisen. Edelstahlkammer, interne Widerstände mit Stein.

Grâce à un système de contrôle innovant, Genius permet d'atteindre la température désirée dans des temps réduits avec une importante économie d'énergie. Disponible également avec vaporiseur. La chambre ventilée garantit une cuisson uniforme des aliments. Chambre en acier inox, résistances à l'intérieur de la pierre.

Gracias a un innovador sistema de control, Genius permite alcanzar la temperatura deseada en breve tiempo con un significativo ahorro energético. También disponible con vaporera. La cámara ventilada garantiza una cocción homogénea de los alimentos. Cámara en acero inoxidable, resistencias incorporadas en la piedra.

Благодаря инновационной системе управления Genius позволяет достичь желаемой температуры в сжатые сроки при значительном энергосбережении. В наличии также модель с испарителем. Вентилируемая камера гарантирует равномерное приготовление пищи. Камера из нержавеющей стали, внутренние нагревательные элементы внутри камня.





**Prismafood Genius ovens are patent pending.**

I forni Genius di Prismafood hanno brevetto depositato.

Die Öfen der Serie Genius von Prismafood sind zum Patent angemeldet.

Le four Genius de Prismafood a un brevet déposé.

Los hornos Genius de Prismafood son patentados.

Печи Genius от Prismafood имеют зарегистрированный патент.



**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.



**Simple customizable use interface with touch panel control board.**

Il sistema di controllo touch panel ha un'interfaccia utente semplificata e personalizzabile.

Das Bediensystem mit Touchpanel verfügt über eine vereinfachte und anpassbare Benutzeroberfläche.

Le système de commande à écran tactile a une interface utilisateur simplifiée et personnalisable.

El sistema de control de pantalla táctil tiene una interfaz de usuario simplificada y personalizable.

Сенсорная панель системы управления отличается простым и индивидуально настраиваемым интерфейсом.



**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 Bakergesamte 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.



**Thanks to the innovative control system Genius is able to quickly reach the desired temperature with a considerable energy saving.**

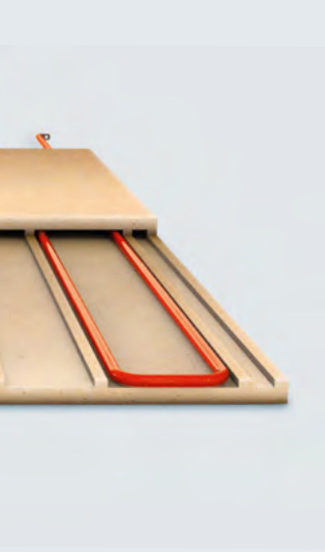
Raggiunge la temperatura desiderata in tempi ridotti con un significativo risparmio energetico.

Erreicht die gewünschte Temperatur in kurzer Zeit mit erheblicher Energieeinsparung.

Atteint la température désirée dans des temps réduits avec une importante économie d'énergie.

Alcanza la temperatura deseada en tiempos reducidos con un significativo ahorro energético.

Позволяет достичь желаемой температуры в сжатые сроки при значительном энергосбережении.



**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.



**Steam generator available on request, ideal for bakery and pastry.**

Disponibile con vaporiera (optional), ideale per panificazione e pasticceria.

Verfügbar mit Dampfgarfunktion (optional), ideal für Bakeware und Gebäck.

Disponible avec générateur de vapeur (optional), idéal pour boulangerie et pâtisserie.

Disponibile con vaporera (optional), ideal por panificacion y pasteleria.

Доступно с медленноваркой (Опция), идеально подходит для выпечки хлеба и кондитерских.



**The lateral fan withdraws air out of the cooking chamber and releases it from the specific upper diffuser.**

La ventola laterale aspira l'aria dalla camera di cottura per poi reimmetterla nuovamente attraverso il diffusore superiore appositamente studiato.

Der seitliche Lüfter saugt die Luft aus der Backkammer ab und führt sie anschließend durch den speziell entwickelten oberen Diffusor wieder ein.

Le ventilateur latéral aspire l'air de la chambre de cuisson puis le réinsère à travers le diffuseur supérieur spécialement conçu.

El ventilador lateral aspira el aire de la cámara de cocción para luego reintroducirlo nuevamente a través del difusor superior especialmente estudiado.

Боковой вентилятор всасывает воздух варочной камеры, затем снова его выпускает с помощью специально разработанного верхнего диффузора.



**Stainless steel chamber.**

Camera in acciaio inox.

Kammer aus Edelstahl.

Chambre en acier inox

Cámara de acero inox.

Камера из нержавеющей стали.



**Available stainless steel hood  
with Condensation Kit on  
request.**

Disponibile cappa in acciaio inox  
con, a richiesta, Kit Condensazione  
fumi.

Mit Edelstahlhaube oder  
auf Wunsch mit  
Dampfkondensationsset erhältlich.

Hotte à four disponible en acier  
inox avec kit de condensation  
de fumées sur demande.

Disponibile campana de acero  
inox, a pedido con juego  
de Condensación de humos.

В наличии печная вытяжка из  
нержавеющей стали с системой  
конденсации пара.



Concept Sergio Dus | Design Boscariol Associati

**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

  
Made in Italy  
**THINK QUALITY!**