

**OPTIONAL
STEAM
INJECTOR**

VAPORIERA
OPZIONALE



GENIUS

**THE ULTIMATE
BAKING
EXPERIENCE**

LA TUA ESPERIENZA
DEFINITIVA DI COTTURA
AL FORNO

prismafood
BUILT TO PERFORM

GENIUS

**SMART,
VERSATILE,
ESSENTIAL**
INTELLIGENTE,
VERSATILE,
ESSENZIALE

EN | Genius is a professional oven with a refined, minimalist design, tailored to meet diverse cooking needs. Available with mechanical or digital controls, it can be equipped with an innovative ventilation system, for even more consistent and uniform cooking, and with a steamer, ideal for bakery products.

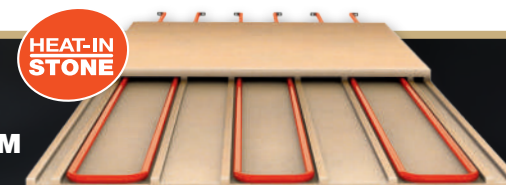
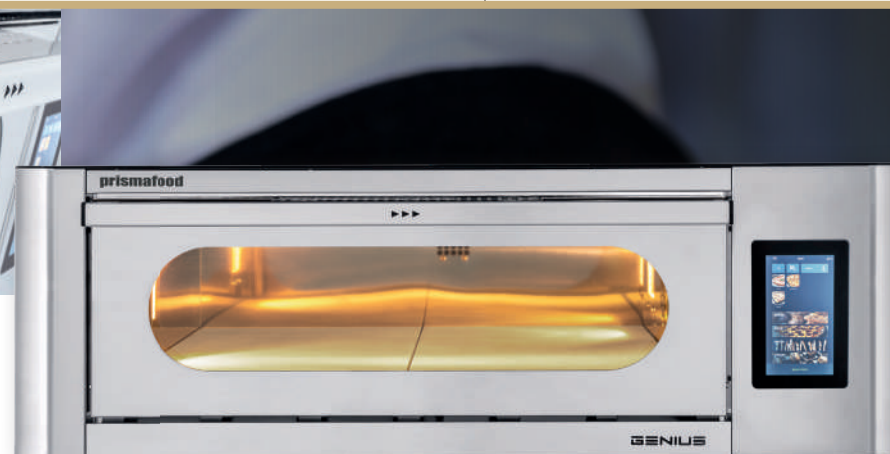
IT | Genius è un forno professionale dal design minimale e ricercato, progettato per rispondere a diverse esigenze di cottura. Disponibile nella versione con comandi meccanici o con controllo digitale, è accessoriabile con un innovativo sistema di ventilazione, per cotture ancora più omogenee e uniformi, e con la vaporiera, ideale per la cottura di prodotti per la panificazione.



**FIND MORE
SCOPRI DI PIÙ**



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



HEAT-IN STONE SYSTEM SISTEMA HEAT-IN STONE

EN | Heating element integrated into the refractory stone for faster and uniform baking.

IT | Resistenza integrata nella pietra refrattaria per cotture più rapide e uniformi.

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.

SMART VENTILATION, PERFECT RESULTS VENTILAZIONE INTELLIGENTE, RISULTATI IMPECCABILI

EN | The optional ventilation system ensures even faster chamber heating and perfectly uniform baking.

IT | Il sistema di ventilazione opzionale assicura un riscaldamento ancora più rapido della camera, garantendo cotture perfettamente omogenee.

STEAM INJECTOR: EXPANDING YOUR COOKING OPTIONS VAPORIERA: L'OPTIONAL CHE AMPLIA LE POSSIBILITÀ

EN | With the steam injector option, Genius becomes a versatile multifunction oven, ideal for bread, delivering consistently flawless results.

IT | Con l'optional vaporiera, Genius si trasforma in un forno multifunzione, perfetto per pane, con risultati sempre impeccabili.



- > Working temperature up to 430°C
- > Built-in heating element under the refractory stone
- > Cooking chamber in stainless steel
- > Available with mechanical or digital version
- > Independent control of top/bottom temperatures
- > Easy to clean
- > Ventilation system (optional) for consistently even baking
- > Steam system (optional) for multifunctional use

- > Temperatura di esercizio fino a 430°C
- > Resistenza interna alla pietra refrattaria
- > Camera di cottura in acciaio inox
- > Disponibile con controllo meccanico o digitale
- > Controllo separato delle temperature di cielo e platea
- > Facile da pulire
- > Sistema di ventilazione (su richiesta) per cotture sempre perfettamente uniformi
- > Vaporiera (su richiesta) per uso multifunzione

**FLEXIBLE,
AS YOU
NEED IT**
FLESSIBILE,
COME TI SERVE



PIZZA/CHAMBER
PIZZA/CAMERA

GENIUS 4
4

GENIUS 6
6

GENIUS 6L
6

GENIUS 9
9

Ø35cm

GENIUS

**INTUITIVE
AND PRECISE
CONTROL**
CONTROLLO
INTUITIVO E PRECISO

EN | The 7" touchscreen display is very intuitive to use and provides easy control of cooking parameters. Plus, it allows users to create numerous recipes and check the oven's consumption and performance remotely.

IT | Il display touch da 7" è molto intuitivo da utilizzare e permette un facile controllo dei parametri di cottura. Inoltre, consente la creazione di numerose ricette e la verifica di consumi e performance del forno da remoto.



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.

