

GENIUS

**ELECTRIC
OVEN**



prismafood
▶▶ solutions

GENIUS

THE ULTIMATE BAKING EXPERIENCE

Genius is a versatile tool, not only able to professionally bake top quality pizzas, but also for cooking bakery and pastry products. The distinguishing feature in Genius is the fan assisted baking.

Genius è uno strumento versatile che permette di cuocere professionalmente pizze di altissimo livello qualitativo ma non solo: può anche essere impiegato per la cottura di prodotti da panificazione e pasticceria.

Genius ist ein vielseitiges Gerät zum professionellen Backen von Pizzen auf höchstem Qualitätsniveau, aber nicht nur: Es kann auch zum Zubereiten von Backwaren und Konditoreiprodukten verwendet werden.

Genius est un appareil polyvalent qui permet de cuisiner de manière professionnelle des pizzas de la plus haute qualité, mais pas seulement : il peut également être utilisé pour la cuisson de produits de pain et de pâtisserie.

Genius es un instrumento versátil que permite cocer profesionalmente pizzas de altísimo nivel de calidad, pero además, también puede emplearse para la cocción de productos de panificación y pastelería.

Genius – универсальный прибор, позволяющий профессионально готовить пиццы высочайшего качества, и не только: может также использоваться для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.



GENIUS SERIES

ELECTRIC OVEN - STATIC OR CONVECTION OVEN - MECHANICAL OR DIGITAL CONTROLLED

Stainless steel front and pre-painted structure

FORNO ELETTRICO - STATICO O VENTILATO - MECCANICO O DIGITALE

Facciata in acciaio inox e corpo in pre-verniciato

ELEKTRISCHE OFEN - STATISCHE ODER KONVEKTIONSOFEN - MECHANISCHE ODER DIGITALE

Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau

FOUR ÉLECTRIQUE - STATIQUE OU VENTILÉ - MÉCANIQUE OU NUMÉRIQUE

Façade en acier inoxydable et corps pré-peint

HORNO ELÉCTRICO - ESTÁTICO O DE CONVECCIÓN - MECÁNICO O DIGITAL

Frente de acero inoxidable y cuerpo pre-pintado

ЭЛЕКТРОПЕЧЬ - СТАТИЧЕСКАЯ ИЛИ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ - ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ И ЦИФРОВАЯ СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

Передняя панель из нержавеющей стали и корпус из окрашенной стали



GENIUS



Product concept by **Sergio Dus**

Design by **Boscariol Associati**

PATENT PENDING



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. Stainless steel chamber, heating elements inside stone. 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.

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. Camera in acciaio inox, resistenze interne alla pietra. 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.

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. Edelstahlkammer, interne Widerstände mit Stein. 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.

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. Chambre en acier inox, résistances à l'intérieur de la pierre. 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.

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. Cámara en acero inoxidable, resistencias incorporadas en la piedra. 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.

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. Камера из нержавеющей стали, внутренние нагревательные элементы внутри камня. 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.

GENIUS



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.



Simple user interface with touch panel control board.

Interfaccia utente semplificata con sistema touch panel.

Vereinfachte Bedienerchnittstelle mit dem Touch Panel System.

Interface utilisateur simplifiée avec système tactile.

Interfaz de usuario simplificada con sistema touch panel.

Упрощенный интерфейс пользователя с сенсорной панелью управления.



This peculiarity offers several advantages, just as the even bake into the cooking chamber (there is no need to turn pizzas halfway in the baking process), and the preparation time is clearly reduced when compared to traditional ovens.

La caratteristica principale di Genius è la cottura ventilata. Questa peculiarità offre numerosi vantaggi come l'uniformità di cottura all'interno della camera (il pizzaiolo non deve ruotare la pizza a metà cottura per ottenere l'uniformità) e tempi di preparazione nettamente inferiori rispetto ai forni tradizionali.

Das Hauptmerkmal von Genius ist die Umluft. Diese Besonderheit bietet viele Vorteile wie die Gleichmäßigkeit des Backvorgangs in der Kammer (der Pizzabäcker muss die Pizza nicht während des Backprozesses wenden, um gleichmäßige Ergebnisse zu erzielen) und deutlich kürzere Zubereitungszeiten im Vergleich zu herkömmlichen Öfen.

La caractéristique principale de Genius est la cuisson ventilée. Cette particularité offre de nombreux avantages, tels que l'uniformité de la cuisson à l'intérieur de la chambre (le pizzaiolo ne doit pas faire pivoter la pizza à mi-cuisson pour obtenir une uniformité) et les temps de préparation sont bien inférieurs à ceux des fours traditionnels.

La principal característica de Genius es la cocción ventilada. Esta peculiaridad ofrece numerosas ventajas como la uniformidad de cocción en el interior de la cámara (el pizzero no debe girar la pizza a mitad de la cocción para obtener la uniformidad) y tiempos de preparación decididamente inferiores respecto a los hornos tradicionales.

Главной характеристикой печи Genius является вентиляторная готовка. Данная особенность дает ряд преимуществ, таких как равномерность готовки внутри камеры (пиццамейкеру не приходится поворачивать наполовину готовую пиццу, чтобы получить равномерную готовку) и значительное сокращение времени готовки по сравнению с традиционными печами.



MORE ADVANTAGES WITH VENTILATED OVEN
The lateral fan withdraws air out of the cooking chamber and releases it from the specific upper diffuser.

TUTTO IL VANTAGGIO DELLA COTTURA VENTILATA

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

ALLE VORTEILE EINES UMLUFTOFENS

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

TOUT L'AVANTAGE DE LA CUISSON VENTILÉE

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

TODA LA VENTAJA DE LA COCCIÓN VENTILADA

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

ВСЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

ВЕНТИЛИРОВАННОЙ ГОТОВКИ

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



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.

Disponibile avec vapeur (optional), idéal pour boulangerie et pâtisserie.

Disponibile con vaporera (optional), ideal por panificación y pastelería.

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



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.



Stainless steel chamber.

Camera in acciaio inox.

Kammer aus Edelstahl.

Chambre en acier inox

Cámara de acero inox.

Камера из нержавеющей стали.

Stand in stainless steel can be combined with GENIUS ovens

Supporti in acciaio inox abbinabili a forni Genius

Untergestelle aus edelstahl mit Genius Öfen kombinierbar

Supports en acier inoxydable pouvant être associés aux fours Genius

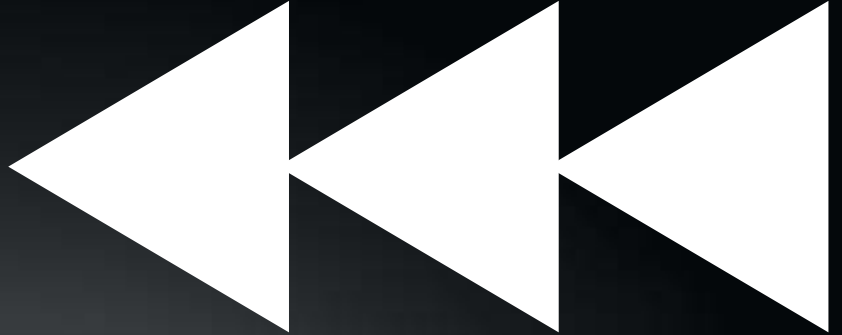
Soporte de acero inoxidable compatibles con hornos Genius

Подставка из нержавеющей стали, сочетаемая с печами Genius





Made in Italy
THINK QUALITY!



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