

Алматы (7273)495-231  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Ижевск (3412)26-03-58  
Иваново (4932)77-34-06  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-49  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (832)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новоуральск (3436)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пenza (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Саранск (8342)22-96-24  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Сургут (3462)77-98-35  
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35  
Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)36-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Россия (495)268-04-70

Казахстан (772)734-952-31

<https://prismafood.nt-rt.ru> || [pdd@nt-rt.ru](mailto:pdd@nt-rt.ru)

# Профессиональные дровяные печи TITAN



**prismafood**  
▶▶▶ solutions

PIZZA EQUIPMENT

# TITAN GAS - TITAN WOOD

## OVENS SERIES



**OPTIMAL  
COOKING  
FOR INDOORS  
AND OUTDOORS**  
COTTURE  
OTTIMALI  
PER L'INDOOR  
E L'OUTDOOR

**Titan has been designed to satisfy the pizza professionals who want both an indoor and outdoor professional oven.**

Titan è stato studiato per offrire grande soddisfazione ai professionisti della pizza che desiderano un forno professionale sia da interno che da esterno.

Titan wurde entwickelt, um Pizzaprofis zu begeistern, die einen professionellen Ofen für den Innen- und Außenbereich suchen.

Titan a été conçu pour offrir une grande satisfaction aux professionnels de la pizza qui souhaitent un four professionnel pour une utilisation intérieure et extérieure.

Titan ha sido diseñado para satisfacer plenamente a los expertos de la pizza que desean un horno profesional para uso tanto en interiores como al aire libre.

Печь Titan была разработана так, чтобы удовлетворить требования профессиональных пиццайолов, которым нужна профессиональная печь для использования как внутри помещения, так и на открытом воздухе.



**Our new professional gas or wood-fired oven Titan is perfect for cooking pizza over high heat both indoors and outdoors. The structure, shape and materials used ensure optimal cooking, long durability over time and perfect functionality. The hob is made of refractory stone and a special thick cellular concrete sub-surface that ensures constant temperature is inserted.**

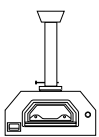
Il nuovo forno a gas o a legna professionale Titan è l'ideale per cucinare a fuoco vivo la pizza sia all'interno che all'aperto. La struttura, la forma e i materiali impiegati garantiscono cotture ottimali, grande durabilità nel tempo e una perfetta funzionalità. Il piano di cottura è in pietra refrattaria ed è inserito uno speciale sotto-piano in calcestruzzo cellulare ad alto spessore che garantisce il mantenimento costante della temperatura.

Der neue Gas- oder Holzbackofen für Profis Titan ist ideal zum Backen von Pizza im Innen- und Außenbereich. Struktur, Form und Materialien garantieren optimales Backen, Langlebigkeit und perfekte Funktionalität. Die Backfläche besteht aus Schamottesteine und ein spezieller Boden aus dickem Porenbeton sorgt für eine konstante Temperatur.

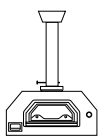
Le nouveau four professionnel Titan à gaz ou à bois est idéal pour cuire des pizzas à feu vif tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. La structure, la forme et les matériaux utilisés garantissent des cuissons optimales, une longue durée dans le temps et une fonctionnalité parfaite. Le sol de cuisson est en pierre réfractaire et le dessous de plan spécial en béton cellulaire de haute épaisseur inséré garantit le maintien constant de la température.

El nuevo horno profesional a gas o a leña Titan es ideal para cocinar pizza en un fuego vivo tanto en el interior como al aire libre. Su estructura, su forma y los materiales empleados garantizan una cocción óptima, una gran durabilidad a lo largo del tiempo y una perfecta funcionalidad. La superficie de cocción es de piedra refractaria y debajo de esta hay una superficie especial de hormigón celular de gran grosor que garantiza el mantenimiento constante de la temperatura.

Новая газовая или дровяная профессиональная печь Titan идеально подходит для приготовления пиццы как внутри помещений, так и на открытом воздухе. Конструкция, форма и используемые материалы гарантируют оптимальное приготовление, большой срок службы и безупречную работу. Варочная поверхность выполнена из шамотного камня, под ней установлена специальная поверхность из ячеистого бетона большой толщины, гарантирующая поддержание постоянной температуры.



**TITAN GAS 4**  
**TITAN WOOD 4**



**TITAN GAS 6**  
**TITAN WOOD 6**

**80**  PIZZAS/HOUR  
PIZZE/ORA

**120**  PIZZAS/HOUR  
PIZZE/ORA

PIZZA EQUIPMENT

# TITAN OVENS SERIES



**The oven is compact and can easily fit into small spaces. Titan Gas offers maximum mobility thanks to its stand equipped with 10 cm diameter wheels.**

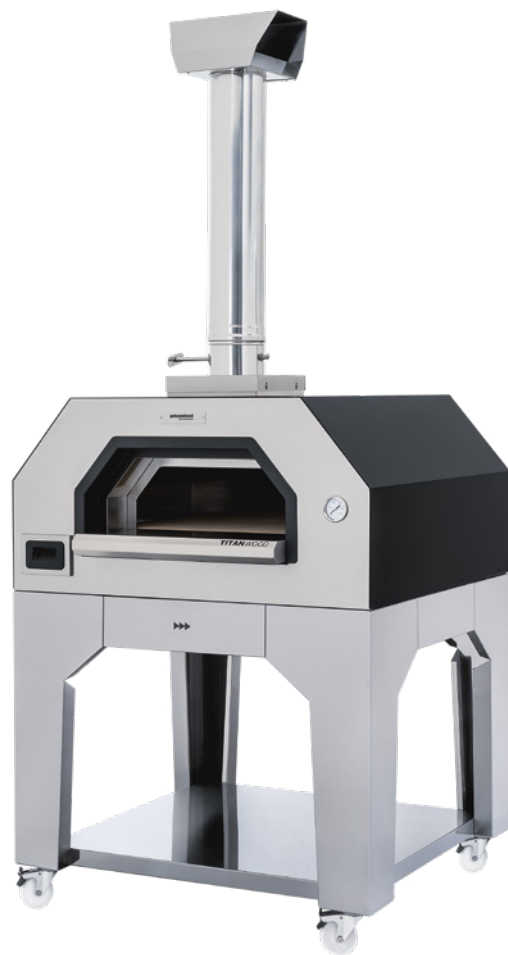
Il forno è compatto e può essere agevolmente inserito anche in piccoli spazi. Titan Gas offre il massimo della mobilità grazie al supporto dotato di ruote con diametro di 10 cm.

Der Backofen ist kompakt und findet auch in kleinen Räumen problemlos Platz. Titan Gas bietet dank seinem Gestell mit Rädern (Durchmesser 10 cm) maximale Mobilität.

Le four est compact et s'adapte facilement aux endroits réduits. Titan Gas offre une mobilité maximale grâce à son support équipé de roues de 10 cm de diamètre.

El horno es compacto y se adapta fácilmente a espacios reducidos. Titan Gas ofrece la máxima movilidad gracias a su soporte equipado con ruedas de 10 cm de diámetro.

Печь компактна и легко помещается в небольших помещениях. Titan Gas обеспечивает максимальную мобильность благодаря подставке с колесами диаметром 10 см.



**Completely manufactured in stainless steel.**

Costruito interamente in acciaio inox.

Vollständig aus edelstahl hergestellt.

Entièrement construit en acier inox.

Construido completamente en acero inoxidable.

Полностью изготовлена из нержавеющей стали.



**No installation required.**

Non necessita di installazione.

Er benötigt keine Installation.

Aucune installation requise.

No requiere instalación.

Установка не требуется.



**Ideal for cooking pizzas over high heat both indoors and outdoors**

Perfetto sia per l'interno che per l'esterno

Ideal für den Innen- und Außenbereich

Parfait pour l'intérieur et l'extérieur

Perfecto tanto para interiores como para exteriores

Идеально подходит для установки как в помещении, так и на открытом воздухе



**2,5 cm refractory stone hob.**

Piano cottura in pietra refrattaria da 2,5 cm.

Backfläche aus 2,5 cm Schamottesteine.

Sol de cuisson en pierre réfractaire de 2,5 cm.

Superficie de cocción de piedra refractaria de 2,5 cm.

Варочная поверхность из шамотного камня толщиной 2,5 см.



**8 cm thick cellular concrete sub-surface.**

Sotto-piano in calcestruzzo cellulare, spessore di 8 cm.

Mit Sockel aus Porenbeton, 8 cm dick.

Avec un dessous de plan en béton cellulaire, de 8 cm d'épaisseur.

Con superficie de hormigón celular de 8 cm de grosor debajo de la base de cocción.

Со слоем из ячеистого бетона под варочной поверхностью, толщиной 8 см.



**Featuring a lever for regulating smoke outlet.**

Dotato di leva per la regolazione d'uscita fumi.

Der Ofen ist mit einem Hebel zum Einstellen des Rauchabzugs ausgestattet.

Équipé d'un levier de réglage de la sortie des fumées.

Dispone de una palanca para regular la salida de humos.

Оснащена рычагом для регулировки выхода дыма.



**Equipped with thermometer.**

Dotato di termometro.

Ausgestattet mit einem Thermometer.

Doté d'un thermomètre.

Equipado con termómetro.

Оснащена термостатом.



**Walls do not overheat thanks to its 4cm ceramic fibre insulation.**

Le pareti non si surriscaldano grazie all'isolamento in fibra ceramica con spessore di 4 cm.

Dank der 4 cm dicken Keramikfaserisolierung heizen sich die Wände nicht auf.

Les parois ne surchauffent pas grâce à une isolation en fibre céramique de 4 cm d'épaisseur.

Las paredes no se sobrecalientan gracias al aislamiento de fibra cerámica de 4 cm de espesor.

Стенки не перегреваются благодаря изоляции из керамического волокна толщиной 4 см.



**Chimney with standard windproof and rainproof system.**

Camino con sistema antivento e anti-pioggia di serie.

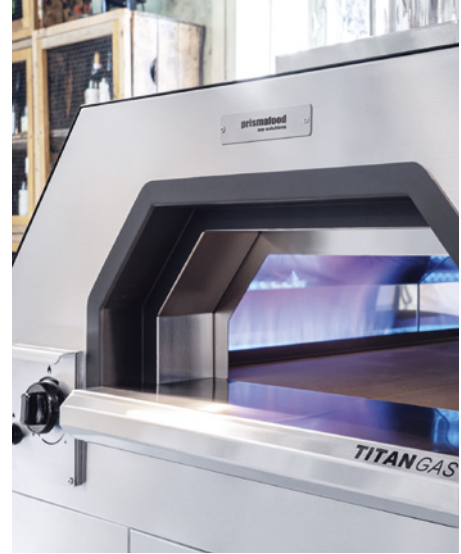
Schornstein serienmäßig mit Wind- und Regenschutz.

Cheminée avec système anti-vent et anti-pluie de série.

Chimenea con sistema a prueba de viento y lluvia integrada.

Дымоход с защитой от ветра и дождя в серийном исполнении.

# TITAN GAS



**Putting Titan Gas into operation is really easy. No masonry work is required, simply remove its packaging, connect the gas cylinder to the gas nozzle and the oven is ready to use.**

Mettere in funzione Titan Gas è semplicissimo. Non è richiesto nessun lavoro di muratura, basterà togliere l'imballo, collegare la bombola del gas all'apposito ugello e il forno è pronto per l'utilizzo.

Die Inbetriebnahme von Titan Gas ist extrem einfach. Es sind keine Maurerarbeiten erforderlich, es genügt, die Verpackung zu entfernen, die Gasflasche an die Gasdüse anzuschließen, und schon ist der Ofen einsatzbereit.

Le démarrage de Titan Gas est très simple. Aucun travail de maçonnerie requis, il suffit de retirer l'emballage, de raccorder la bouteille de gaz à la buse à gaz et le four est prêt à être utilisé.

Poner en marcha Titan Gas es muy fácil. No se requiere ningún trabajo de albañilería, sólo hay que quitar el embalaje, conectar la bombona de gas a la boquilla de gas y el horno está listo para ser utilizado.

Ввести Titan Gas в эксплуатацию очень просто. Не требуется кладки, просто снимите упаковку, подключите газовый баллон к газовому соплу и печь готова к использованию.



## **Up to 450° in a few minutes.**

Fino a 450° in pochi minuti.

Bis zu 450 °C in wenigen Minuten.

Jusqu'à 450° en quelques minutes.

Hasta 450° en pocos minutos.

До 450° за несколько минут.



## **Certified safety of use.**

Sicurezza d'impiego certificata.

Zertifizierte Gebrauchssicherheit.

Sécurité d'utilisation certifiée.

Seguridad de utilización certificada.

Сертифицированная безопасность использования.

# TITANWOOD



**Wood-fired, the Titan Wood oven ensures an excellent build quality and allows fast and always homogeneous cooking. Easy to move, it adapts to any space, outdoors or indoors.**

Alimentato a legna, il forno Titan Wood offre grande qualità costruttiva e consente cotture veloci e sempre omogenee. Facile da spostare, si adatta a qualsiasi spazio, sia all'esterno che all'interno.

Der mit Holz befeuerte Ofen Titan Wood bietet eine hervorragende Verarbeitungsqualität und ermöglicht schnelle und stets gleichmäßige Backvorgänge. Er ist leicht zu transportieren und passt sich jedem Raum an, ob im Freien oder im Haus.

Alimenté à bois, le four Titan Wood offre une excellente qualité de construction et assure une cuisson rapide et toujours uniforme. Facile à déplacer, il s'adapte à tous les espaces, que ce soit à l'extérieur ou à l'intérieur.

Alimentado a leña, el horno Titan Wood ofrece una gran calidad de construcción y permite una cocción rápida y uniforme. Fácil de trasladar, se adapta a cualquier espacio, tanto en exteriores como en interiores.

Печь Titan Wood, работающая на дровах, отличается высоким качеством конструкции и обеспечивает быстрое и всегда однородное приготовление пищи. Легко перемещается и адаптируется к любому пространству, как на открытом воздухе, так и в помещении.



**Up to 500° in 30 minutes.**

Fino a 500° in 30 minuti.

Bis zu 500 °C in 30 Minuten.

Jusqu'à 500° en 30 minutes.

Hasta 500° en 30 minutos.

До 500° за 30 минут.



**The ember compartment is positioned so as to ensure perfect distribution of the heat inside the chamber**

Il vano per la brace è posizionato in modo da garantire perfetta uniformità nella distribuzione del calore all'interno della camera

Die Glutkammer ist so angeordnet, dass sie für eine perfekte Wärmeverteilung in der Kammer sorgt

Le compartiment pour les braises est placé de manière à assurer une uniformité parfaite de la répartition de chaleur à l'intérieur de la chambre

El compartimento para las brasas está colocado de manera que asegure una perfecta uniformidad en la distribución del calor dentro de la cámara

Отсек для тлеющих углей расположен таким образом, чтобы обеспечить идеальное равномерное распределение тепла внутри камеры



**Алматы** (7273)495-231  
**Ангарск** (3955)60-70-56  
**Архангельск** (8182)63-90-72  
**Астрахань** (8512)99-46-04  
**Барнаул** (385)75-04-60  
**Белгород** (4722)40-23-64  
**Благовещенск** (4162)22-76-07  
**Брянск** (4832)59-03-52  
**Владивосток** (423)249-28-31  
**Владикавказ** (8672)28-90-48  
**Владимир** (4922)49-43-18  
**Волгоград** (844)278-03-48  
**Волонда** (8172)26-41-59  
**Воронеж** (473)204-51-73  
**Екатеринбург** (343)384-55-89

**Ижевск** (3412)26-03-58  
**Иваново** (4932)77-34-06  
**Иркутск** (395)279-98-46  
**Казань** (843)206-01-48  
**Калининград** (4012)72-03-81  
**Калуга** (4842)92-23-67  
**Кемерово** (3842)65-04-62  
**Киров** (8332)68-02-04  
**Коломна** (4966)23-41-49  
**Кострома** (4942)77-07-48  
**Краснодар** (861)203-40-90  
**Красноярск** (391)204-63-61  
**Курск** (4712)77-13-04  
**Курган** (3522)50-90-47  
**Липецк** (4742)52-20-81

**Магнитогорск** (3519)55-03-13  
**Москва** (495)268-04-70  
**Мурманск** (8152)59-64-93  
**Набережные Челны** (8552)20-53-41  
**Нижний Новгород** (831)429-08-12  
**Новокузнецк** (3843)20-46-81  
**Ноябрьск** (3496)41-32-12  
**Новосибирск** (383)227-86-73  
**Ноябрьск** (3496)41-32-12  
**Омск** (3812)21-46-40  
**Орел** (4862)44-53-42  
**Оренбург** (3532)37-68-04  
**Пenza** (8412)22-31-16  
**Петрозаводск** (8142)55-98-37  
**Псков** (8112)59-10-37

**Пермь** (342)205-81-47  
**Ростов-на-Дону** (863)308-18-15  
**Рязань** (4912)46-61-64  
**Самара** (846)206-03-16  
**Саранск** (8342)22-96-24  
**Санкт-Петербург** (812)309-46-40  
**Саратов** (845)249-38-78  
**Севастополь** (8692)22-31-93  
**Симферополь** (3652)67-13-56  
**Смоленск** (4812)29-41-54  
**Сочи** (862)225-72-31  
**Ставрополь** (8652)20-65-13  
**Сыктывкар** (8212)25-95-17  
**Сургут** (3462)77-98-35  
**Тамбов** (4752)50-46-97

**Тверь** (4822)63-31-35  
**Тольятти** (8482)63-91-07  
**Томск** (3822)98-41-53  
**Тула** (4872)33-79-87  
**Тюмень** (3452)66-21-18  
**Улан-Удэ** (3012)59-97-51  
**Ульяновск** (8422)24-23-59  
**Уфа** (347)229-48-12  
**Хабаровск** (4212)92-98-04  
**Чебоксары** (8352)28-53-07  
**Челябинск** (351)202-03-61  
**Череповец** (8202)49-02-64  
**Чита** (3022)38-34-83  
**Якутск** (4112)23-90-97  
**Ярославль** (4852)68-52-93

**Киргизия** (996)312-96-26-47

**Россия** (495)268-04-70

**Казахстан** (772)734-952-31