



PROFESSIONAL PIZZA EQUIPMENT SOLUTIONS

PRICE LIST 2022

SYMBOL KEY

LEGENDA
SIMBOLI

Technical specifications



Electric oven
Forno elettrico



Gas oven
Forno a gas

Features



Mechanical
Meccanico



Touch
Touch



Digital
Digitale



Ventilated
Ventilato



Static
Statico

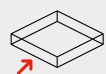
Chamber



Single chamber oven
Forno monocamera



Double chamber oven
Forno bicamera



Loading side
Lato di inserimento

Chamber sizes



70x70 cm

max 4 x ø30 cm



max 4 x ø34 cm



max 1 x ø45 cm



max 1 x [60x40] cm



**70x105 cm
105x70 cm**

max 6 x ø30 cm



max 6 x ø34 cm



max 2 x ø45 cm



max 2 x [60x40] cm



105x105 cm

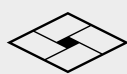
max 9 x ø30 cm



max 9 x ø34 cm






max 4 x ø45 cm



max 4 x [60x40] cm





 **ELECTRICAL DECK OVENS** **10**

- ACTIVESTONE
 **01** ACTIVESTONE GROUP 14
- 02** TRADITIONAL STONE 34
- ACTIVESTONE
 **03** NAPOLI STYLE 42

 **GAS DECK OVENS** **52**

- 04** FLAME 54

CONVEYOR **60**

-   **05** VENTILATED 62
-  **06** STATIC 66
-  **07** FLASH 68

DOUGH PREPARATION EQUIPMENT **70**

- 08** SPIRAL MIXERS 72
- 09** PLANETARY MIXERS 76
- 10** DIVIDERS & ROUNDERS 78
- 11** DOUGH ROLLERS 82
- 12** DOUGH PIZZA PRESS 84

ACCESSORIES **88**

- 13** SLICERS 90
- 14** VEGETABLE CUTTER & MIXER 92
- 15** PIZZA TOOLS 94





FOR A SUBLIME PIZZA.

PER UNA PIZZA SUBLIME.

Electric ovens

Practicality and ease of use are two adjectives that play a key role whenever a consumer decides to purchase an electric oven over the traditional wood-burning ones, with the former being just as good as the latter.

I forni elettrici

Praticità e facilità d'uso sono i due aggettivi che orientano il consumatore verso la scelta di un forno elettrico che comparato al tradizionale forno a legna non ha più nulla da invidiare.

Passion

Every day, we inject dedication and passion into our work, commitment into the creation of our products and provide painstaking attention to our customers, in order to guarantee a high-quality service.

Passione

Ogni giorno, ci mettiamo dedizione e passione per il nostro lavoro, impegno per realizzare i nostri prodotti, attenzione per i nostri clienti, per garantire un servizio di alta qualità.

Solutions

Not just ovens.

Pizza Group is able to offer the entire fleet of machinery needed by pizza chefs hoping to open their own business, whether that be a takeaway pizzeria or a semi-industrial workshop. Depending on the tools each pizza maker would like at their disposal to run their business, we supply mixers, rolling machines, shaping machines, dividers and rounders, in addition to a wide range of electric or gas ovens.

Technology

The Pizza Group machines have been designed to simplify the work process, whilst also being high-performance tools.

Soluzioni

Non solo forni.

Pizza Group è in grado di offrire l'intero pacchetto di macchinari necessari al pizzaiolo per aprire la sua attività, sia essa una pizzeria da asporto o un laboratorio semi-industriale. A seconda delle attrezzature che il pizzaiolo necessita per la sua attività, forniamo impastatrici, dilaminatrici, formatrici, spezzatrici ed arrotondatrici oltre ad una vasta scelta di forni elettrici o a gas.

Tecnologia

Le attrezzature Pizza Group sono pensate per semplificare il processo lavorativo ma allo stesso tempo idonee a fornire uno strumento dalle alte prestazioni.



Design

Aesthetics also play a key role. Catering industry settings boast an ever more refined and sophisticated attention to detail, and it is for this reason, that ovens must also flaunt their own distinctive features. Pizza Group's keen eye for this phenomenon has seen the company collaborate with sector professionals in order to make its products more eye-catching with clean features and a pinch of unmistakable style.

High cooking performance

Pre-cooked base? Classic pizza? Peel-baked pizza? Or Neapolitan-style? You choose the type of pizza you'd like to prepare and we'll suggest the heat that's right for you.

Design

Anche l'occhio vuole la sua parte. Gli ambienti nel mondo della ristorazione hanno una cura del dettaglio sempre più ricercata e sofisticata, ecco perché anche il forno deve avere il suo carattere distintivo. Pizza Group ha colto questa sfumatura e si è avvalsa della collaborazione di professionisti del settore per rendere i suoi prodotti più accattivanti, dai lineamenti puliti e con un tocco di stile inconfondibile.

Elevate prestazioni di cottura

Base precotta? Pizza classica? In Pala? O Napoletana? Dicci la tipologia di pizza che desideri preparare e noi ti suggeriamo il calore che fa per te.



ELECTRICAL DECK OVENS

FORNI ELETTRICI



01 ACTIVESTONE GROUP



PYRALIS	16
PYRALIS UP	22
PYRALIS CIRCLE	28

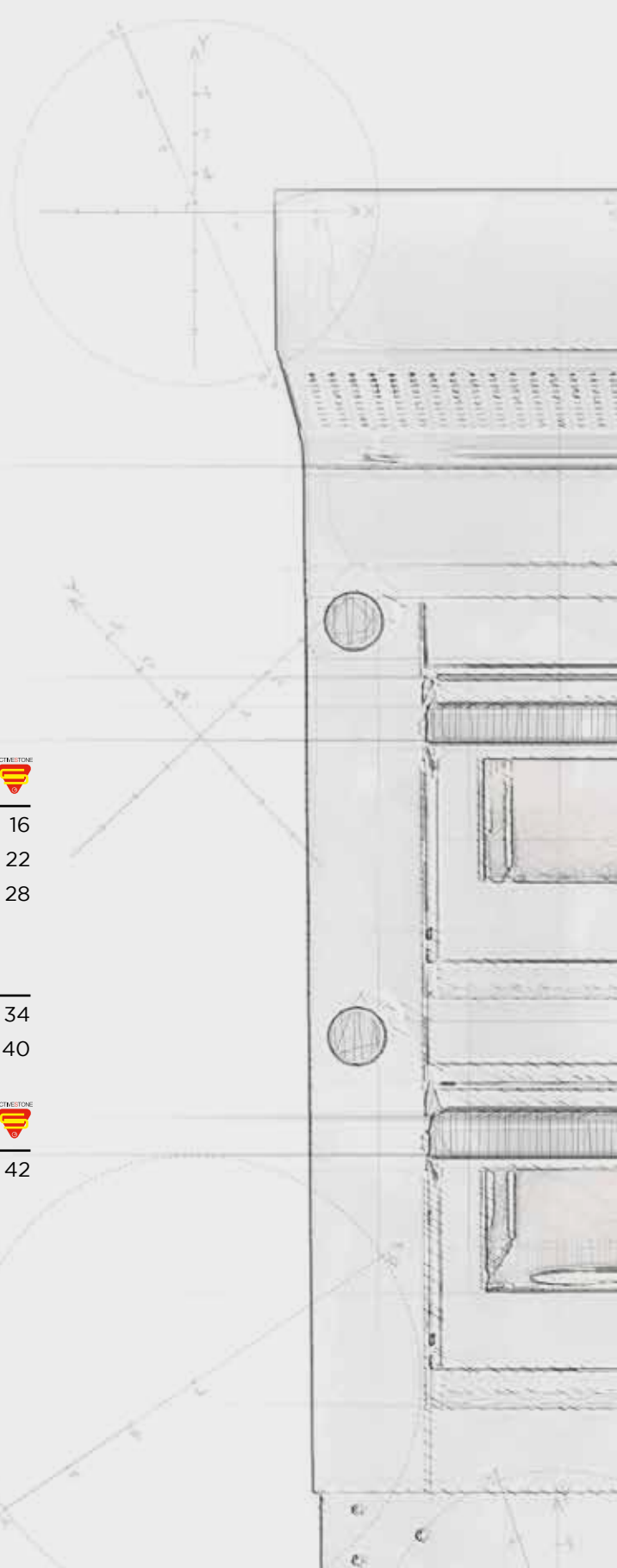
02 TRADITIONAL STONE

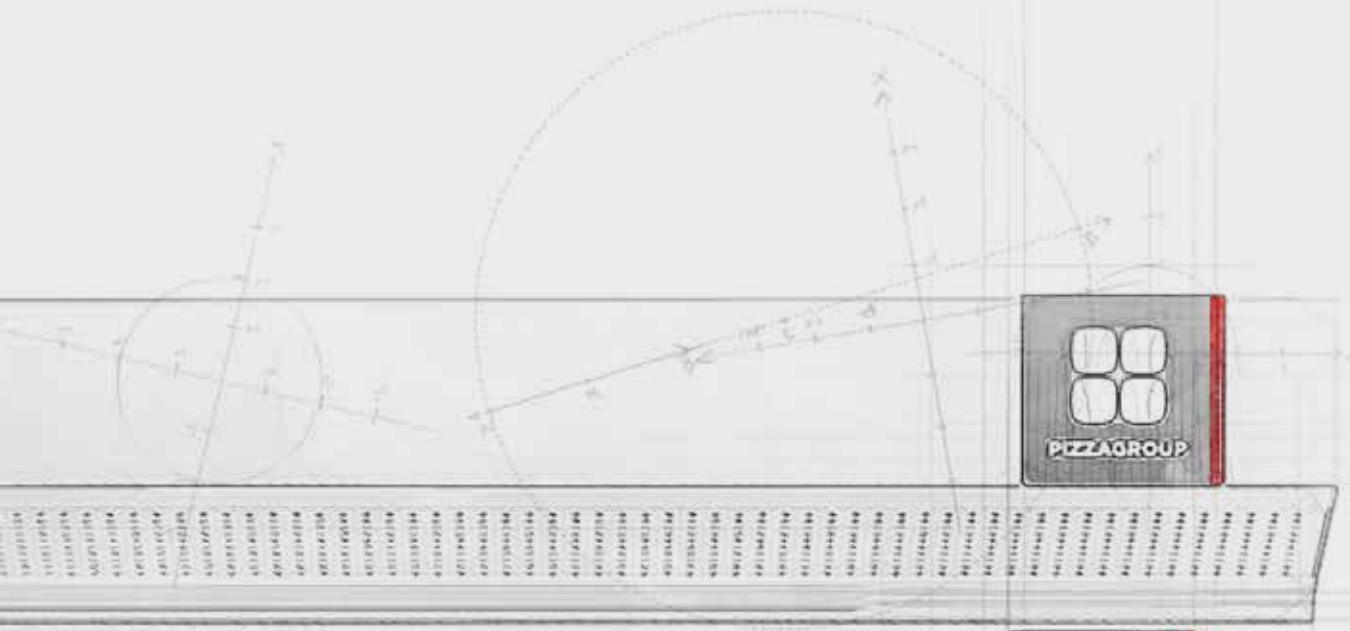
ENTRY MAX	34
COMPACT	40

03 NAPOLI STYLE



550	42
-----	----





WHAT THERE IS TO KNOW ABOUT ACTIVESTONE OVENS.

COSA C'È DA SAPERE
SUI FORNI ACTIVESTONE.

- + CHAMBER TEMPERATURE IS REACHED IN A SHORTER TIME
- + EVEN AND STEADY SURFACE TEMPERATURE
- + SAVING IN ENERGY CONSUMPTION
- + HIGH THERMAL PERFORMANCE
- + TEMPERATURA PREIMPOSTATA VIENE RAGGIUNTA IN BREVE TEMPO
- + TEMPERATURA DELLA SUPERFICIE UNIFORME E COSTANTE
- + RISPARMIO ENERGETICO
- + ELEVATO RENDIMENTO TERMICO



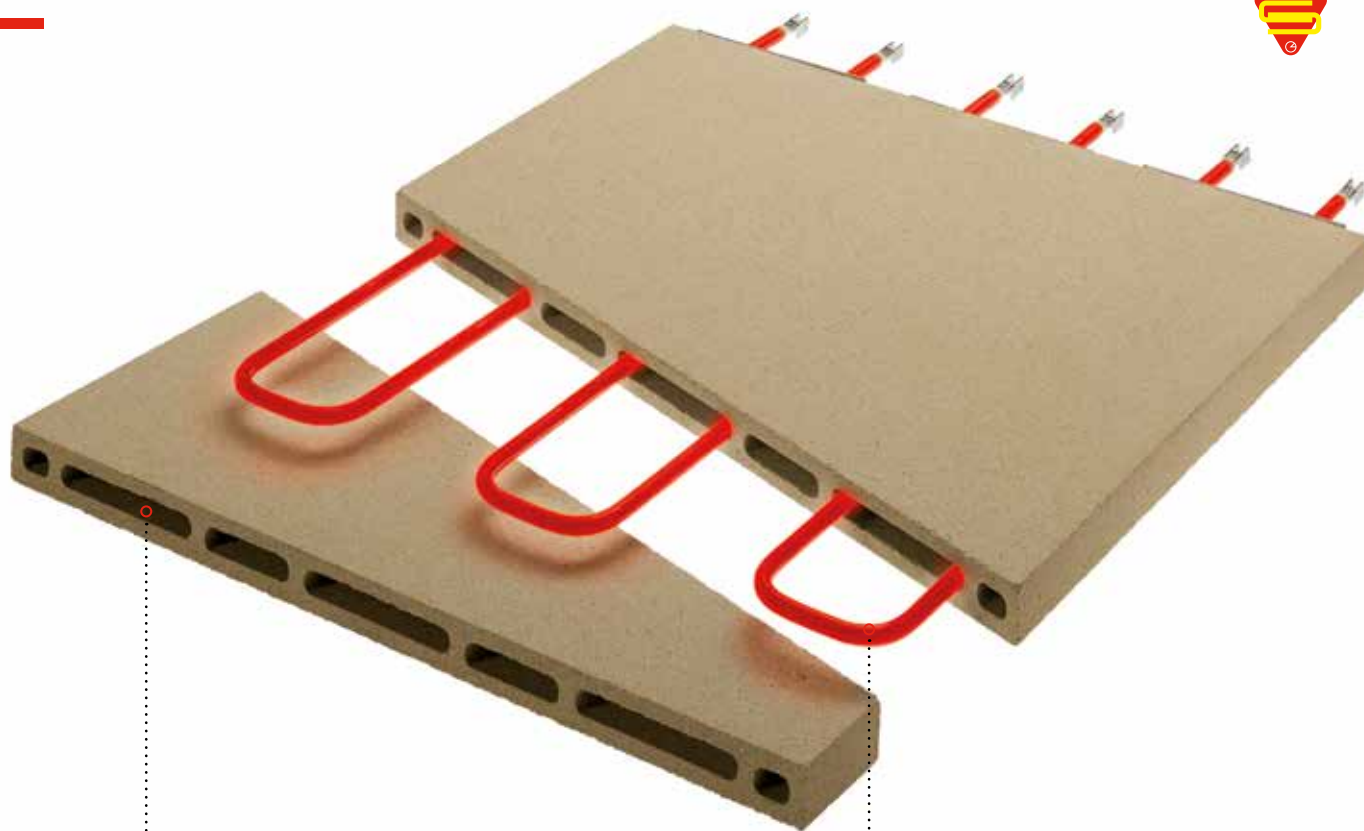
PIZZAGROUP



Pyralis

WITH **ACTIVESTONE** ALL OVENS BECOME SUPER OVENS.

CON ACTIVESTONE DIVENTANO
TUTTI SUPER FORNI.



Extruded and rectified firestone
○ Pietra refrattaria trafilata e rettificata

Sheathed heating elements
○ Resistenze corazzate

The Activestone system

The Activestone system has a high thermal performance that **reduces heating time using refractory stone by roughly 50% and energy consumption up to 25%** compared to traditional systems on the market. This leads to a reduction in cooking and support time equivalent to 25%. The Activestone system incorporates the heating elements inside the refractory stone; thus ensuring **greater uniformity of temperature throughout the entire surface**. It is also suitable for temperatures up to 550 °C; the Activestone system applies RoHS standards.

Il sistema Activestone

Il sistema Activestone ha un elevato rendimento termico che **riduce il tempo di riscaldamento in pietra refrattaria di circa il 50% e i consumi energetici fino ad un 25%** rispetto ai sistemi tradizionali presenti nel mercato. Questo comporta una riduzione nei tempi di cottura e di appoggio pari al 25%. Il sistema Activestone incorpora, all'interno della pietra refrattaria, gli elementi riscaldanti; garantendo così una **maggiore uniformità della temperatura su tutta la superficie**. Adatto anche per raggiungere temperature di 550° C, il sistema Activestone segue gli standard RoHS.

PYRALIS RANGE



PYRALIS



PYRALIS UP



PYRALIS CIRCLE



Images include hoods and stands w/wheels.

Le immagini includono cappe e supporti con ruote.



Lamp voltage

Double lighting low voltage (12V).
Illuminazione a basso voltaggio (12V).

Pizza Group has renewed its line of Pyralis ovens by focusing extensively on product aesthetics. The models are now even more distinctive, thanks to their **elegant, clean and brand-enhancing designs**. Our pizzeria-perfect professional ovens have passed new tests with flying colours to reaffirm their **excellent performance**, sturdiness - even after intensive use - and their **uniform cooking guarantee**, suitable for the many types of dough that are currently revolutionising the world of pizza. **The Pyralis ovens satisfy the needs of pizza chefs when it comes to their trusty tools:** performance, technology, design, sturdiness and quality. The entire Pyralis line is equipped with the high-performance **Activestone technology**, complete with heating elements inside the refractory stone. For those seeking an even higher thermal efficiency, the version with a full refractory kit is also available. **A Made-in-Italy style, quality and guarantee.**

Pizza Group rinnova la sua linea dei forni Pyralis, dedicando una particolare attenzione all'estetica del prodotto. Oggi ancora più caratteristici, grazie al suo **design elegante e pulito** e pensato per valorizzare il brand. I nostri forni professionali per la pizzeria hanno superato nuovi test confermando le **ottime prestazioni**, la loro solidità anche per usi intensivi e una **garanzia di una cottura uniforme e idonea** alle molteplici tipologie di impasto che stanno rivoluzionando il mondo della pizza. **I forni Pyralis rispondono alle necessità che un pizzaiolo ricerca nel proprio alleato:** performance, tecnologia, design, robustezza, qualità. Tutta la linea Pyralis è dotata della performante **tecnologia Activestone**, con resistenze all'interno della pietra refrattaria. Per chi desidera un rendimento termico ancora maggiore è disponibile la versione con **kit tutto refrattario**. **Uno stile, una qualità, una garanzia quello del Made in Italy.**

 PIZZAGROUP



Pyralis



PY M4

Technical specifications



Features



Maximum temperature:
Temperatura massima:
450 °

Description

The Pyralis oven has been designed to meet the needs of all professionals searching for a good piece of equipment, **as far as high performance, product quality and guaranteed results are concerned.** The line currently comprises **32 models** - ranging from 4 to 18-pizza capacities; whether fitted with a mechanical or digital control panel, a chamber and Activestone system or a bottom-fitted **Activestone system** and **refractory kit** on all the other sides, the Pyralis oven is the perfect solution for your pizzeria. The models boast a sturdy stainless steel structure, easy-to-open door and an ergonomic handle. The cooking chamber is fitted with an important yet distinctive cap that accentuates the oven's aesthetics, whilst enhancing its clean, coordinated features. The Pyralis oven-matching stainless steel **extractor hood** is also available upon request. The ultra-intuitive **digital control panel** boasts a programmed on/off function, in addition to two programmes that can be set according to the pizza chef's needs.

Il forno Pyralis è pensato per soddisfare tutti quei professionisti che ricercano in un buon alleato, **prestazioni elevate, qualità di prodotto e un risultato garantito.** Disponibile in ben **32 modelli** da 4 a 18 pizze di capienza, con pannello comandi meccanico o digitale, con camera e **sistema Activestone** o con sistema Activestone in platea e **kit refrattario** su tutti gli altri lati, il forno Pyralis è la soluzione perfetta per la tua pizzeria. La sua struttura in acciaio inox è solida, la porta è agevole e il suo maniglione ergonomico. La camera di cottura è completa di una importante e distintiva cappetta che arricchisce l'estetica del forno esaltando i suoi lineamenti puliti e coordinati. La **cappa aspirante**, in acciaio inox, richiama il design del forno ed è disponibile su richiesta. Il pannello comandi, digitale e di facile intuizione, include la funzione accensione e spegnimento programmato oltre a due programmi impostabili a seconda delle esigenze del pizzaiolo. La valvola del camino, presente sul lato sinistro, consente di gestire la regolazione del flusso dei fumi e dei vapori di cottura della camera.

Ideal for
Classic pizza, visible pizzerias.
Pizza classica, pizzerie a vista.



PY D8

Images include hoods and stands w/wheels.
Le immagini includono cappe e supporti con ruote.

PYRALIS

/ Models



Ovens



400V/3Ph+N+T

Power supply
Alimentazione

CODE CODICE	MODEL MODELLO	N° OF PIZZAS PER CHAMBER NUMERO PIZZE PER CAMERA		POWER POTENZA			DIMENSIONS DIMENSIONI		NET WEIGHT PESO NETTO	PRICE PREZZO
				Kw			(L X P X H cm)			
				Tot.	Up	Down	Chamber Camera	Outside Esterne		
P08PY10032	PY M4		4 x Ø 30/34	6,60	4,20	2,40	70x70x15	113x101x40	115	2.500
P08PY12029	PY D4									2.856
P08PY10033	PY M6		6 x Ø 30/34	8,88	5,40	3,48	70x105x15	113x136x40	129	2.992
P08PY12030	PY D6									3.348
P08PY10034	PY M6L		6 x Ø 30/34	9,00	5,40	3,60	70x105x15	148x101x40	139	3.268
P08PY12031	PY D6L									3.624
P08PY10035	PY M9		9 x Ø 30/34	13,32	8,10	5,22	105x105x15	148x136x40	159	3.842
P08PY12032	PY D9									4.200
P08PY10036	PY M8		4 x Ø 30/34 (x2)	13,20	4,20	2,40	70x70x15	113x101x72	183	4.254
P08PY12033	PY D8									4.952
P08PY10037	PY M12		6 x Ø 30/34 (x2)	17,76	5,40	3,48	70x105x15	113x136x72	217	5.100
P08PY12034	PY D12									5.798
P08PY10038	PY M12L		6 x Ø 30/34 (x2)	18,00	5,40	3,60	70x105x15	113x136x72	231	5.638
P08PY12035	PY D12L									6.338
P08PY12036	PY M18		9 x Ø 30/34 (x2)	26,64	8,10	5,22	105x105x15	148x136x72	290	6.562
P08PY12036	PY D18									7.294

/ Options

Power supply

SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE



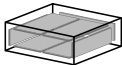
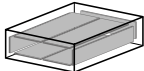
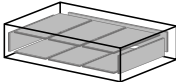
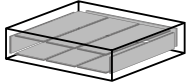
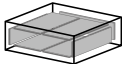
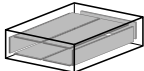
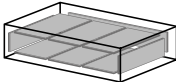
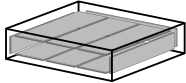
For other voltage options see pages 98-99.
Per altri voltaggi vedere pagine 98-99.

PYRALIS

/ Options

Full refractory stone
SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE

Refractory with exposed heating elements on the top and "ACTIVESTONE" heating on the bottom.
Refrattari sul cielo con resistenze a vista e refrattari sulla platea con riscaldamento "ACTIVESTONE".

CODE CODICE	MODEL MODELLO	FULL REFRACTORY STONE CHAMBER CAMERA TUTTO REFRATTARIO	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)	NET WEIGHT PESO NETTO Kg	PRICE PREZZO €
S08TL64013	PY M4 PY D4		67x68,5x15	21	596
S08TL64014	PY M6 PY MD6		67x103,5x15	29	706
S08TL64015	PY M6L PY D6L		102x68,5x15	29	764
S08TL64016	PY M9 PY D9		102x103,5x15	41	904
S08TL64017	PY M8 PY D8		67x68,5x15	42	1.122
S08TL64018	PY M12 PY D12		67x103,5x15	58	1.326
S08TL64019	PY M12L PY D12L		102x68,5x15	58	1.450
S08TL64020	PY M18 PY D18		102x103,5x15	82	1.710

/ Options

Power supply
SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE


For other voltage options see pages 98-99.
Per altri voltaggi vedere pagine 98-99.

PYRALIS

/ Accessories



Stands

Stands in stainless steel, with service shelf.
Supporti in acciaio inox, con piano di appoggio.

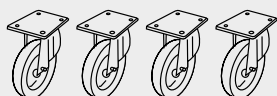


CODE CODICE	MODEL MODELLO	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)		NET WEIGHT PESO NETTO Kg	PRICE PREZZO €
		With feet Con piedini	With wheels Con ruote		
P11FN64001	S4	112x84x108/111	112x84x108	34	598
P11FN64002	S6	112x84x93/96	112x84x93	44	560
P11FN64003	S6L	142x89x101/107	112x119x108	44	652
P11FN64004	S9	142x124x101/107	112x119x93	50	626
P11FN64005	S8	147x84x108/111	147x84x108	31	652
P11FN64006	S12	147x84x93/96	147x84x93	42	626
P11FN64007	S12L	147x119x108/111	147x119x108	42	706
P11FN64008	S18	147x119x93/96	147x119x93	48	692

/ Options

Wheels

4 wheels set (2 with brake + 2 without brake).
Set di 4 ruote (2 con freno + 2 senza freno).



CODE CODICE	PRICE PREZZO €
S66RU65003	150

PYRALIS

/ Accessories

Hoods

Stainless steel hoods, Ø 125-200 mm flue outlet.

Cappa inox, Ø uscita fumi 125-200 mm.



CODE CODICE	MODEL MODELLO	PERFORMANCE PORTATA (m ³ /h)	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)	NET WEIGHT PESO NETTO Kg	PRICE PREZZO €
P13PY10017	K4 - 8	980	111x116,3x29,5	40	954
P13PY10018	K6 - 12	980	111x151,3x29,5	47	1.028
P13PY10019	K6L - 12L	980	146x116,3x29,5	50	1.028
P13PY10020	K9 - 18	980	146x151,3x29,5	57	1.144

/ Option

Electric motor

Electric suction motor with speed regulator (70 W - 150 W electrical input).

Motore elettrico di aspirazione completo di regolatore di velocità (assorbimento 70 W - 150 W).



230V - 50Hz 1Ph+N+T

CODE CODICE	PERFORMANCE PORTATA (m ³ /h)	PRICE PREZZO €
S66MT64002	980	438

Pyralis UP



PY-UP M4/6/6L/9

Technical specifications



Features



Maximum temperature:
Temperatura massima:
450 °

Description

The Pyralis Up oven stems from the need of some professionals to possess a high-quality oven that in addition to showcasing a distinctive, well-defined design, also boasts a particular feature: **a chamber door that opens from the bottom up**. Pyralis Up incorporates all the features and performances of the Pyralis oven, with the only difference being that the door opens the opposite way. It is also available in **32 models** - ranging from 4 to 18-pizza capacities with a mechanical or digital control panel, a chamber and **Activestone system** or a bottom-fitted Activestone system and **refractory kit** on all the other sides. The best of what we have to offer for your business.

Il forno Pyralis Up nasce dall'esigenza di alcuni professionisti di avere un forno di alta qualità, dal design caratteristico e definito, ma con una particolarità: **l'apertura della porta della camera che va dal basso verso l'alto**. Pyralis Up segue tutte le caratteristiche e prestazioni del forno Pyralis ma con un'inversione di apertura porta. Anche esso è disponibile in ben **32 modelli** da 4 a 18 pizze di capienza, con pannello comandi meccanico o digitale, con camera e **sistema Activestone** o con sistema Activestone in platea e kit refrattario su tutti gli altri lati. Le nostre migliori proposte per la tua attività.

Ideal for
Classic pizza, visible pizzerias.
Pizza classica, pizzerie a vista.

Dual low voltage lighting (12V)
Doppia illuminazione a basso voltaggio (12V)

Unique design
Design unico

The chimney valve
Valvola camino

Handle
Maniglione

Digital
Digitale



PY-UP D8

Images include hoods and stands w/wheels.
Le immagini includono cappe e supporti con ruote.

PYRALIS UP

/ Models



Ovens



400V/3Ph+N+T

Power supply
Alimentazione

CODE CODICE	MODEL MODELLO	N° OF PIZZAS PER CHAMBER NUMERO PIZZE PER CAMERA		POWER POTENZA			DIMENSIONS DIMENSIONI		NET WEIGHT PESO NETTO	PRICE PREZZO
				Kw			(L X P X H cm)			
				Tot.	Up	Down	Chamber Camera	Outside Esterne		
P08PY10040	PY-UP M4		4 x Ø 30/34	6,60	4,20	2,40	70x70x15	113x101x40	115	2.884
P08PY12037	PY-UP D4									3.292
P08PY10041	PY-UP M6		6 x Ø 30/34	8,88	5,40	3,48	70x105x15	113x136x40	129	3.454
P08PY12038	PY-UP D6									3.906
P08PY10042	PY-UP M6L		6 x Ø 30/34	9,00	5,40	3,60	105x70x15	148x101x40	139	3.768
P08PY12039	PY-UP D6L									4.178
P08PY10043	PY-UP M9		9 x Ø 30/34	13,32	8,10	5,22	105x105x15	148x136x40	159	4.432
P08PY12040	PY-UP D9									4.844
P08PY10044	PY-UP M8		4 x Ø 30/34 (x2)	13,20	4,20	2,40	70x70x15	113x101x72	183	5.004
P08PY12041	PY-UP D8									5.826
P08PY10045	PY-UP M12		6 x Ø 30/34 (x2)	17,76	5,40	3,48	70x105x15	113x136x72	217	6.000
P08PY12042	PY-UP D12									6.822
P08PY10046	PY-UP M12L		6 x Ø 30/34 (x2)	18,00	5,40	3,60	105x70x15	148x101x72	231	6.632
P08PY12043	PY-UP D12L									7.456
P08PY10047	PY-UP M18		9 x Ø 30/34 (x2)	26,64	8,10	5,22	105x105x15	148x136x72	290	7.724
P08PY12044	PY-UP D18									8.612

/ Options

Power supply

SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE



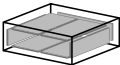
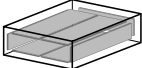
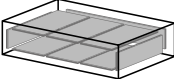
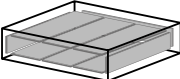
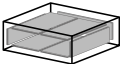
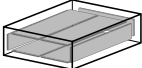
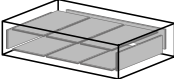
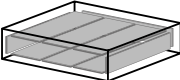
For other voltage options see pages 98-99.
Per altri voltaggi vedere pagine 98-99.

PYRALIS UP

/ Options

Full refractory stone
SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE

Refractory with exposed heating elements on the top and "ACTIVESTONE" heating on the bottom.
Refrattari sul cielo con resistenze a vista e refrattari sulla platea con riscaldamento "ACTIVESTONE".

CODE CODICE	MODEL MODELLO	FULL REFRACTORY STONE CHAMBER CAMERA TUTTO REFRATTARIO	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)	NET WEIGHT PESO NETTO Kg	PRICE PREZZO €
S08TL64013	PY M4 PY D4		67x68,5x15	21	596
S08TL64014	PY M6 PY MD6		67x103,5x15	29	706
S08TL64015	PY M6L PY D6L		102x68,5x15	29	764
S08TL64016	PY M9 PY D9		102x103,5x15	41	904
S08TL64017	PY M8 PY D8		67x68,5x15	42	1.122
S08TL64018	PY M12 PY D12		67x103,5x15	58	1.326
S08TL64019	PY M12L PY D12L		102x68,5x15	58	1.450
S08TL64020	PY M18 PY D18		102x103,5x15	82	1.710

/ Options

Power supply
SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE


For other voltage options see pages 98-99.
Per altri voltaggi vedere pagine 98-99.

PYRALIS UP

/ Accessories



Stands

Stands in stainless steel, with service shelf.
Supporti in acciaio inox, con piano di appoggio.

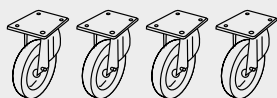


CODE CODICE	MODEL MODELLO	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)		NET WEIGHT PESO NETTO Kg	PRICE PREZZO €
		With feet Con piedini	With wheels Con ruote		
P11FN64001	S4	112x84x108/111	112x84x108	34	598
P11FN64002	S6	112x84x93/96	112x84x93	44	560
P11FN64003	S6L	142x89x101/107	112x119x108	44	652
P11FN64004	S9	142x124x101/107	112x119x93	50	626
P11FN64005	S8	147x84x108/111	147x84x108	31	652
P11FN64006	S12	147x84x93/96	147x84x93	42	626
P11FN64007	S12L	147x119x108/111	147x119x108	42	706
P11FN64008	S18	147x119x93/96	147x119x93	48	692

/ Options

Wheels

4 wheels set (2 with brake + 2 without brake).
Set di 4 ruote (2 con freno + 2 senza freno).



CODE CODICE	PRICE PREZZO €
S66RU65003	150

PYRALIS UP

/ Accessories

Hoods

Stainless steel hoods, Ø 125-200 mm flue outlet.
Cappa inox, Ø uscita fumi 125-200 mm.



CODE CODICE	MODEL MODELLO	PERFORMANCE PORTATA (m ³ /h)	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)	NET WEIGHT PESO NETTO Kg	PRICE PREZZO €
P13PY10017	K4 - 8	980	111x116,3x29,5	40	954
P13PY10018	K6 - 12	980	111x151,3x29,5	47	1.028
P13PY10019	K6L - 12L	980	146x116,3x29,5	50	1.028
P13PY10020	K9 - 18	980	146x151,3x29,5	57	1.144

/ Option

Electric motor

Electric suction motor with speed regulator (70 W - 150 W electrical input).
Motore elettrico di aspirazione completo di regolatore di velocità (assorbimento 70 W - 150 W).



230V - 50Hz 1Ph+N+T

CODE CODICE	PERFORMANCE PORTATA (m ³ /h)	PRICE PREZZO €
S66MT64002	980	438

Pyralis Circle



Handle
Maniglione



Digital
Digitale

PY CIRCLE

Technical specifications



Features



Maximum temperature:
Temperatura massima:
450 °

Description

The Pizza Group rotating oven is a functional product. Due to the fact that it constantly rotates, the **heat is evenly distributed** across the pizzas, thus preventing particular sections from burning and making the pizza chef's life easier. The heat is made even more uniform, thanks to the **Activestone system**, complete with built-in heating elements, housed within the rotating plate. A system that makes reaching and maintaining the selected temperature much easier, thereby ensuring noticeable **energy savings**. The ultra-intuitive digital control panel boasts a programmed on/off function, whilst the Start and Stop lever switch allows the rotating plate to be stopped and restarted, as and when needed.

Il forno rotante di Pizza Group è un prodotto funzionale. Grazie alla sua costante rotazione, la **distribuzione del calore** sulle pizze avviene in maniera **uniforme**, evitando bruciature ed agevolando il lavoro del pizzaiolo. Calore che viene reso ancora più uniforme grazie alla presenza, nel piano rotante, del **sistema ACTIVESTONE** con resistenze incorporate. Sistema che agevola il raggiungimento della temperatura prescelta, il mantenimento della stessa garantendo così anche un buon **risparmio energetico**. Il pannello comandi, digitale e di facile intuizione, include la funzione accensione e spegnimento programmato; mentre l'interruttore a leva Start e Stop permette di arrestare e riavviare il piatto rotante a seconda delle necessità. La valvola del camino, presente sul lato sinistro, consente di gestire la regolazione del flusso dei fumi e dei vapori di cottura della camera.

Ideal for
Classic pizza, visible pizzerias.
Pizza classica, pizzerie a vista.



PY CIRCLE

Images include hoods and stands w/wheels.
Le immagini includono cappe e supporti con ruote.

PYRALIS CIRCLE

/ Model



Ovens






400V/3Ph+N+T

The electric installation has to be equipped with a super immunized differential switch, in Class A.

Alimentare il forno su impianto dotato di differenziale in classe A (differenziale super immunizzato).

Power supply
Alimentazione

CODE CODICE	MODEL MODELLO	N° OF PIZZAS PER CHAMBER NUMERO PIZZE PER CAMERA		POWER POTENZA			DIMENSIONS DIMENSIONI		NET WEIGHT PESO NETTO	PRICE PREZZO
				Kw			(L X P X H cm)			
				Tot.	Up	Down	Chamber Camera	Outside Esterne		
P09RN12002	PY CIRCLE		7 x Ø 30	16,78	9,15	7,63	105x105x15	143x139x55	300	8.808
			6 x Ø 34							
			3 x Ø 45							

/ Options

Power supply

SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE



For other voltage options see pages 98-99.
Per altri voltaggi vedere pagine 98-99.



Digital
Digitale

PYRALIS CIRCLE

/ Accessory



Stand

Stand in stainless steel, with service shelf.
 Supporto in acciaio inox, con piano di appoggio.

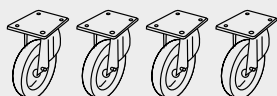


CODE CODICE	MODEL MODELLO	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)		NET WEIGHT PESO NETTO Kg	PRICE PREZZO €
		With feet Con piedini	With wheels Con ruote		
P11SP20021	SCIRCLE	143x119x105/108	143x119x105	50	706

/ Options

Wheels

4 wheels set (2 with brake + 2 without brake).
 Set di 4 ruote (2 con freno + 2 senza freno).



CODE CODICE	PRICE PREZZO €
S66RU65003	150

PYRALIS CIRCLE

/ Accessory

Hood

Stainless steel hood, Ø 200 mm flue outlet.
Cappa inox, Ø uscita fumi 200 mm.



CODE CODICE	MODEL MODELLO	PERFORMANCE PORTATA (m ³ /h)	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)	NET WEIGHT PESO NETTO Kg	PRICE PREZZO €
P13PY10008	KCIRCLE	980	143x166x28 58	40	1.100

/ Option

Electric motor

Electric suction motor with speed regulator (70 W - 150 W electrical input).
Motore elettrico di aspirazione completo di regolatore di velocità (assorbimento 70 W - 150 W).



230V - 50Hz 1Ph+N+T

CODE CODICE	PERFORMANCE PORTATA (m ³ /h)	PRICE PREZZO €
S66MT64002	980	438

Entry Max



MAX 4 / 6

Technical specifications



Features



Maximum temperature:
Temperatura massima:
450 °

- single or double chamber
- stackable up to 3 single units

- monocamera o bicamera
- sovrapponibile fino a 3 singole unità

Description

Our Entry Max oozes the following distinctive features: simplicity, longevity, functionality and competitiveness. The model - made entirely of stainless steel - boasts an independent operating **temperature system for the top and bottom**. The **12 V lighting** provides a good view of the cooking chamber. The uniform heat already guarantees mouth-watering results, but for those in need of a better seal, then the full refractory kit is also available.

Semplicità e longevità, funzionalità e competitività sono le caratteristiche che rappresentano il nostro Entry Max. Realizzati completamente in acciaio inox, possiedono una gestione autonoma delle **due temperature d'esercizio per cielo e platea**. La **lampada a 12V** permette una buona visualizzazione della camera di cottura. L'uniformità del calore garantisce già una cottura con risultati sorprendenti, ma per chi desiderasse una maggiore tenuta, è disponibile il kit tutto refrattario.

Ideal for

Pan pizzas, peel-baked pizzas and classic pizzas, heating various types of dishes, takeaway pizzerias and restaurants.

Pizza in teglia, pizza in pala, pizza classica, riscaldare pietanze di vario genere, pizzerie take away e ristoranti.

○ **Low voltage lighting (12V)**
Illuminazione a basso voltaggio (12V)



○
Mechanical
Meccanico

○
The chimney valve
Valvola camino

○
Mechanic thermostats
Termostati meccanici



MAX M8

Images include hoods and stands w/wheels.

Le immagini includono cappe e supporti con ruote.

ENTRY MAX

/ Models

Ovens



400V/3Ph+N+T

Power supply
Alimentazione

CODE CODICE	MODEL MODELLO	N° OF PIZZAS PER CHAMBER NUMERO PIZZE PER CAMERA		POWER POTENZA			DIMENSIONS DIMENSIONI		NET WEIGHT PESO NETTO	PRICE PREZZO
				Kw			(L X P X H cm)			
				Tot.	Up	Down	Chamber Camera	Outside Esterne		
P07EN10083	MAX 4		4 x Ø 30/34	5,60	2,80	2,80	70x70x15	113x101x40	74	1.526
P07EN10084	MAX 6		6 x Ø 30/34	7,30	3,65	3,65	70x105x15	113x136x40	97	1.836
P07EN10085	MAX 6L		4 x Ø 30/34	9,90	5,40	4,50	105x70x15	148x101x40	97	2.140
P07EN10086	MAX 9		6 x Ø 30/34	12,90	7,50	5,40	105x105x15	148x136x40	130	2.572
P07EN10087	MAX 8		4 x Ø 30/34 (x2)	11,20	2,80	2,80	70x70x15	113x101x72	149	2.542
P07EN10088	MAX 12		6 x Ø 30/34 (x2)	14,60	3,65	3,65	70x105x15	113x136x72	155	3.172
P07EN10089	MAX 12L		6 x Ø 30/34 (x2)	19,80	5,40	4,50	105x70x15	148x101x72	177	3.544
P07EN10090	MAX 18		9 x Ø 30/34 (x2)	25,80	7,50	5,40	105x105x15	148x136x72	235	4.256

/ Options

Power supply

SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE

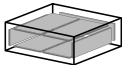
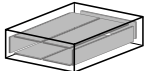
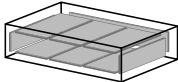
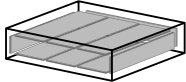
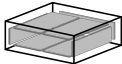
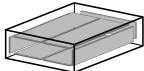
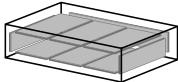
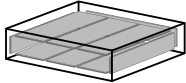


For other voltage options see pages 98-99.
Per altri voltaggi vedere pagine 98-99.

ENTRY MAX

/ Options

Full refractory stone
SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE

CODE CODICE	MODEL MODELLO	FULL REFRACTORY STONE CHAMBER CAMERA TUTTO REFRATTARIO	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)	NET WEIGHT PESO NETTO Kg	PRICE PREZZO €
S950O65001	M4		67x68,5x13,5	96	596
S950O65002	M6		67x103,5x13,5	128	706
S950O65003	M6L		102x68,5x13,5	127	764
S950O65004	M9		102x103,5x13,5	173	904
S950O65009	M8		67x68,5x13,5	193	1.122
S950O65010	M12		67x103,5x13,5	237	1.326
S950O65011	M12L		102x68,5x13,5	237	1.450
S950O65012	M18		102x103,5x13,5	321	1.710

/ Options

Power supply
SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE


For other voltage options see pages 98-99.
Per altri voltaggi vedere pagine 98-99.

ENTRY MAX

/ Accessories

Stands

Stands in stainless steel.
Supporti in acciaio inox.

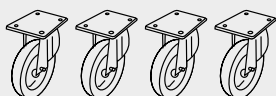


CODE CODICE	MODEL MODELLO	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)		NET WEIGHT PESO NETTO Kg	PRICE PREZZO €
		With feet Con piedini	With wheels Con ruote		
P11FN55001	S4	98x81x101/107	98x81x105	30	386
P11FN55002	S6	98x111x101/107	98x111x105	31	4256
P11FN55003	S6L	131x81x101/107	131x81x105	31	452
P11FN55004	S9	131x111x101/107	131x111x105	33	474
P11FN55005	S8	98x81x81/87	98x81x85	28	386
P11FN55006	S12	98x111x81/87	98x111x85	30	426
P11FN55007	S12L	131x81x81/87	131x81x85	30	452
P11FN55008	S18	131x111x81/87	131x111x85	38	474

/ Options

Wheels

4 wheels set (2 with brake + 2 without brake).
Set di 4 ruote (2 con freno + 2 senza freno).



CODE CODICE	PRICE PREZZO €
S66RU65003	150

ENTRY MAX

/ Accessories

Hoods

Stainless steel hoods, Ø 125-200 mm flue outlet.
Cappa inox, Ø uscita fumi 125-200 mm.



CODE CODICE	MODEL MODELLO	PERFORMANCE PORTATA (m ³ /h)	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)	NET WEIGHT PESO NETTO Kg	PRICE PREZZO €
P13EN10010	K4-K8	325	99x88x15	10	488
P13EN10011	K6 - 1K2	325	99x123x15	13	564
P13EN10012	K6L - K12L	325	134x88x15	13	564
P13EN10011	K9 - K18	325	134x123x15	16	600

/ Option

Electric motor

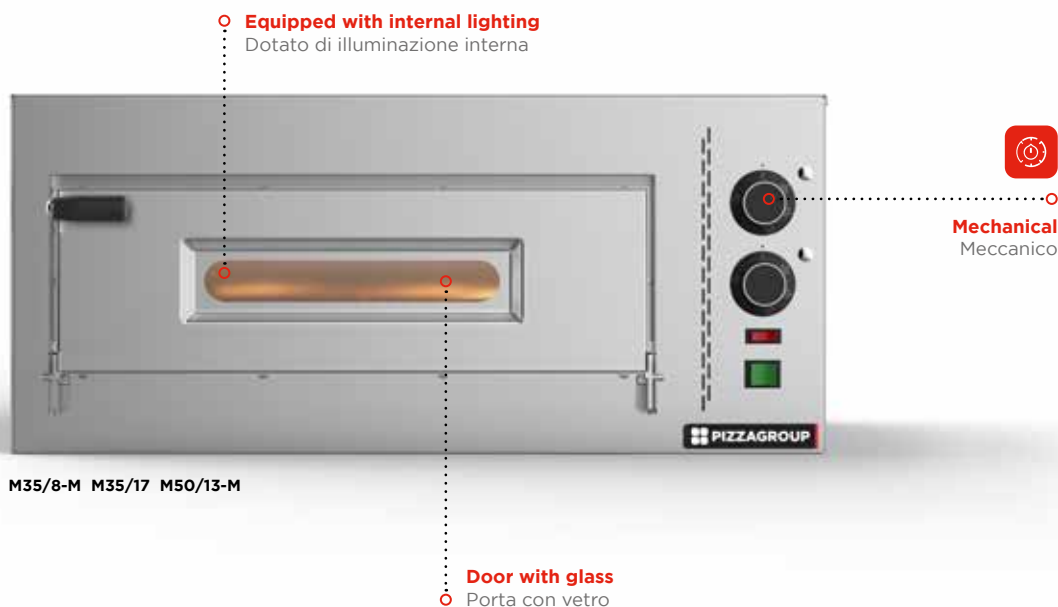
Electric suction motor with speed regulator (70 W - 150 W electrical input).
Motore elettrico di aspirazione completo di regolatore di velocità (assorbimento 70 W - 150 W).



230V - 50Hz 1Ph+N+T

CODE CODICE	PERFORMANCE PORTATA (m ³ /h)	PRICE PREZZO €
S66MT55001	325	438

Compact



Technical specifications



Features



Description

Ideal for fast food restaurants thanks to its **compact shapes**, the Compact oven has a **refractory stone cooking surface and light bulbs inside the chamber** for a better viewing of the cooking. Up to 4 stackable chambers can be used, depending on the user's needs. It is easy to use and to install. Two are the sizes available: **35 cm and 50 cm stone diameter**. Compact allows you to prepare your dishes in full safety.

Ideale per la ristorazione veloce grazie alle sue **forme compatte**, il forno Compact ha un **piano cottura in pietra refrattaria e lampadine interne alla camera** per una migliore visualizzazione della cottura. Sovrapponibile fino a 4 camere, in base alle esigenze del singolo utilizzatore, è facile da usare e da installare. Disponibile in due grandezze, da **35 cm o 50 cm di diametro**, Compact ti permette di preparare i tuoi piatti in tutta sicurezza.

COMPACT

/ Models

Ideal for

Ideal for fast food restaurants thanks to its compact shapes, the Compact oven has a refractory stone cooking surface and light bulbs inside the chamber for a better viewing of the cooking. Up to 4 stackable chambers can be used, depending on the user's needs. It is easy to use and to install. Two Two are the sizes available: 35 cm and 50 cm stone diameter. Compact allows you to prepare your dishes in full safety.

Ideale per la ristorazione veloce grazie alle sue forme compatte, il forno Compact ha un piano cottura in pietra refrattaria e lampadine interne alla camera per una migliore visualizzazione della cottura. Sovrapponibile fino a 4 camere, in base alle esigenze del singolo utilizzatore, è facile da usare e da installare. Disponibile in due grandezze, da 35 cm o 50 cm di diametro, Compact ti permette di preparare i tuoi piatti in tutta sicurezza.

Ovens



230V/1Ph+N+T

Power supply
Alimentazione

CODE CODICE	MODEL MODELLO	N° OF PIZZAS PER CHAMBER NUMERO PIZZE PER CAMERA		POWER POTENZA			DIMENSIONS DIMENSIONI		NET WEIGHT PESO NETTO	PRICE PREZZO
				Kw			(L X P X H cm)			
				Tot.	Up	Down	Chamber Camera	Outside Esterne		
P10CP10019	M35/8-M		1 x Ø 30/34	2,20	1,40	0,80	35x35x8,5	58x50x29	30	962
P10CP10020	M35/8-B		1 x Ø 30/34	4,40	1,40	0,80	35x35x8,5	58x50x47	55	1.676
P10CP10021	M35/17		1 x Ø 30/34	2,20	1,40	0,80	35x35x17	58x50x36	39	1.234
P10CP10022	M50/13-M		2 x Ø 25	3,60	1,80	1,80	50x50x13	73x65x32	35	1.010
			1 x Ø 45							
P10CP10023	M50/13-B		2 x Ø 25	7,20	1,80	1,80	50x50x13	73x65x57	62	1.900
			1 x Ø 45							

/ Options

Power supply

SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE



For other voltage options see pages 98-99.
Per altri voltaggi vedere pagine 98-99.

A NAME, A POTENTIAL.

UN NOME, UNA POTENZA.

Each pizzaiolo desire the best for his lab. Pizza Group studied and projected the ideal tool to realize the famous pizza, renowned even from UNESCO, as cultural heritage of humanity. 550 degrees of warmth demonstrating the passion for the job.

Ogni professionista desidera il meglio per il proprio laboratorio. Pizza Group ha studiato e progettato lo strumento ideale per realizzare la celebre pizza, riconosciuta anche dall'UNESCO, come patrimonio culturale dell'umanità. 550 gradi di calore per la passione per il proprio lavoro.

Touch panel:

- Daily and weekly switch-on timer
- Top and floor electronic temperature adjustment
- Detection and modulation of the temperature
- Steam exhaust valve with automatic activation
- Cooking timer with buzzer integrated in the touch screen control

Display touch:

- Timer d'accensione giornaliera e settimanale
- Rilevamento e modulazione della temperatura
- Valvola fumi ad attivazione automatica
- Timer di cottura con segnalatore acustico integrato nel touch screen di controllo

Extractor hood:

- Variable speed
- LED

Cappa aspirante:

- Velocità variabile
- LED

Controlled temperature Proofer:

- Adjustable temperature: 20 °C to 60 °C
- Tray support for humidifier
- Capacity: 10 plastic boxes
- LED chamber lighting system
- Four wheels, two of which with brakes

Cella di lievitazione a temperatura controllata:

- Temperatura regolabile: da 20 °C a 60 °C
- Supporto vaschetta per umidificatore
- Capacità: 10 cassette di plastica
- Illuminazione camera di lievitazione a LED
- Quattro ruote, di cui due con freno



○ Touch panel 5"
Pannello touch 5"



○ **Extractor hood**
Cappa aspirante





COOKING THAT MATTERS.

LA COTTURA CHE CONTA.

The oven is furnished of a microprocessor that controls all the ovens functions. The use of electronics of last generation allows to have a **steady control of the internal chamber temperature.** Thanks to this smart system, itself decide when to increase or decrease the chamber temperature where needed, always respecting the set point.

Il forno è dotato di un microprocessore che controlla tutte le funzioni del forno. L'uso di elettronica di ultima generazione permette di avere un **costante controllo della temperatura in camera,** gestendo in modo intelligente l'aumento o la diminuzione della temperatura ove necessario, rispettando i valori programmati.

Accessories

The oven is equipped with an innovative hood with suction a variable speed, LED and directly connected by the 5-inch display. **Provided by a revolutionary system,** vacuums up the smoke keeping the temperature steady inside the chamber without creating cold or hot points.

The controlled temperature proofer reaches the max temperature of 60°C. Its capacity is of 10 plastic boxes. It includes a LED chamber lighting system and has glass doors to allow a constant control.

Accessori

Il forno è dotato di una innovativa cappa con aspirazione a velocità variabile, illuminata con LED e direttamente comandabile dal touch screen a 5 pollici. **Il suo rivoluzionario sistema** aspira i fumi mantenendo stabile la temperatura nella camera di cottura senza creare punti freddi o caldi.

La cella di lievitazione a temperatura controllata raggiunge i 60 °C e contiene fino ad un massimo di 10 cassette di plastica. Dotata di luce a LED e porte in vetro per permetterti un controllo costante.

NINETY SECONDS, TO BAKE YOUR NEAPOLITAN PIZZA.

NOVANTA SECONDI, PER SFORNARE
LA TUA PIZZA NAPOLETANA.

550 by Pizza Group has been tested by pizzaioli with a great experience directly in our laboratories, seeing the well-known **Pizza Napoletana baked in 90 seconds**. Its internal structure is completely covered by stones, with an extra level of typical Italian stone on the bottom; a technology that combined with the Activestone system guarantee an exceptional level of warm.

Novanta secondi, per sfornare la tua pizza napoletana.

550 è stato testato nei nostri laboratori da pizzaioli di grande esperienza che in **90"** hanno sfornato la **tradizionale Pizza Napoletana**. La sua struttura interna è rivestita completamente in pietra refrattaria, con alla base la tipica pietra cotta; un doppio strato che combinato al sistema Activestone garantisce una tenuta di calore eccezionale.





550



550 6C

Technical specifications



Features



Maximum temperature:
Temperatura massima:
515 °

Description

Each pizzaiolo desire the best for his lab. Pizza Group studied and projected the ideal tool to realize the famous pizza, renowned even from UNESCO, as cultural heritage of humanity. 550 degrees of warmth demonstrating the passion for the job. 50 mm thick combined cooking surface, increased insulation for greater energy savings, internal lights 12V, 200 mm cooking chamber height, SZP Smart Zone Power, **the right power at the right time and in the right place**, for a significant energy saving - 20% (compared to an oven with traditional power management), Useful top in food grade sintered natural stone, Removable chamber door with special handle.

Ogni professionista desidera il meglio per il proprio laboratorio. Pizza Group ha studiato e progettato lo strumento ideale per realizzare la celebre pizza, riconosciuta anche dall'UNESCO, come patrimonio culturale dell'umanità. 550 gradi di calore per la passione per il proprio lavoro. Superficie di cottura combinata spessa 50 mm, coibentazione maggiorata per un miglior risparmio energetico, luci interne a 12V, 200 mm di altezza camera di cottura, SZP Smart Zone Power, **la giusta potenza nel posto e nel momento giusto, per un sensibile risparmio energetico** (rispetto ad un forno con gestione della potenza tradizionale), piano utile in pietra naturale sinterizzato food grade, porta di chiusura camera amovibile con speciale maniglia.

Ideal for
Napoli pizza style
Pizza napoletana



550

/ Models





Ovens



400V / 3Ph

Power supply
Alimentazione

CODE CODICE	MODEL MODELLO	N° OF PIZZAS PER CHAMBER NUMERO PIZZE PER CAMERA		POWER POTENZA			DIMENSIONS DIMENSIONI		NET WEIGHT PESO NETTO	PRICE PREZZO
				Kw			(L X P X H cm)			
				Tot.	Up	Down	Chamber Camera	Outside Esterne	Kg	€
P09FN09004	550 6C		6	16,40	9,45	4,95	70x105x20	118x172,5x182,5	330	15.000
P09FN09008	550 9C		9	23,60	14,40	7,20	105x105x20	153x172,5x182,5	435	17.500

Power supply

SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE



For other voltage options see pages 98-99.
Per altri voltaggi vedere pagine 98-99.



○ ○
Removable heat seal door
Porta per tenuta del calore

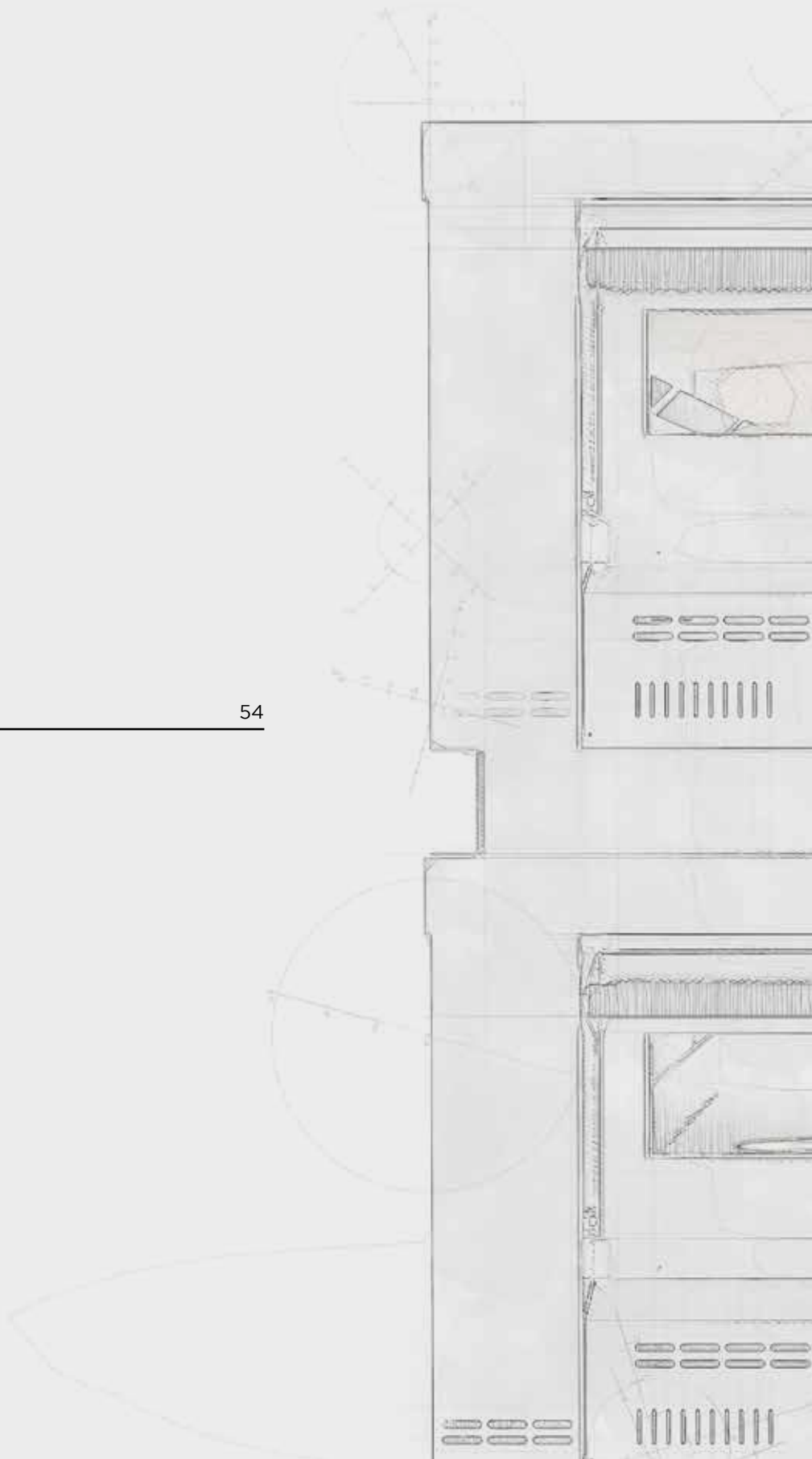
GAS DECK OVENS

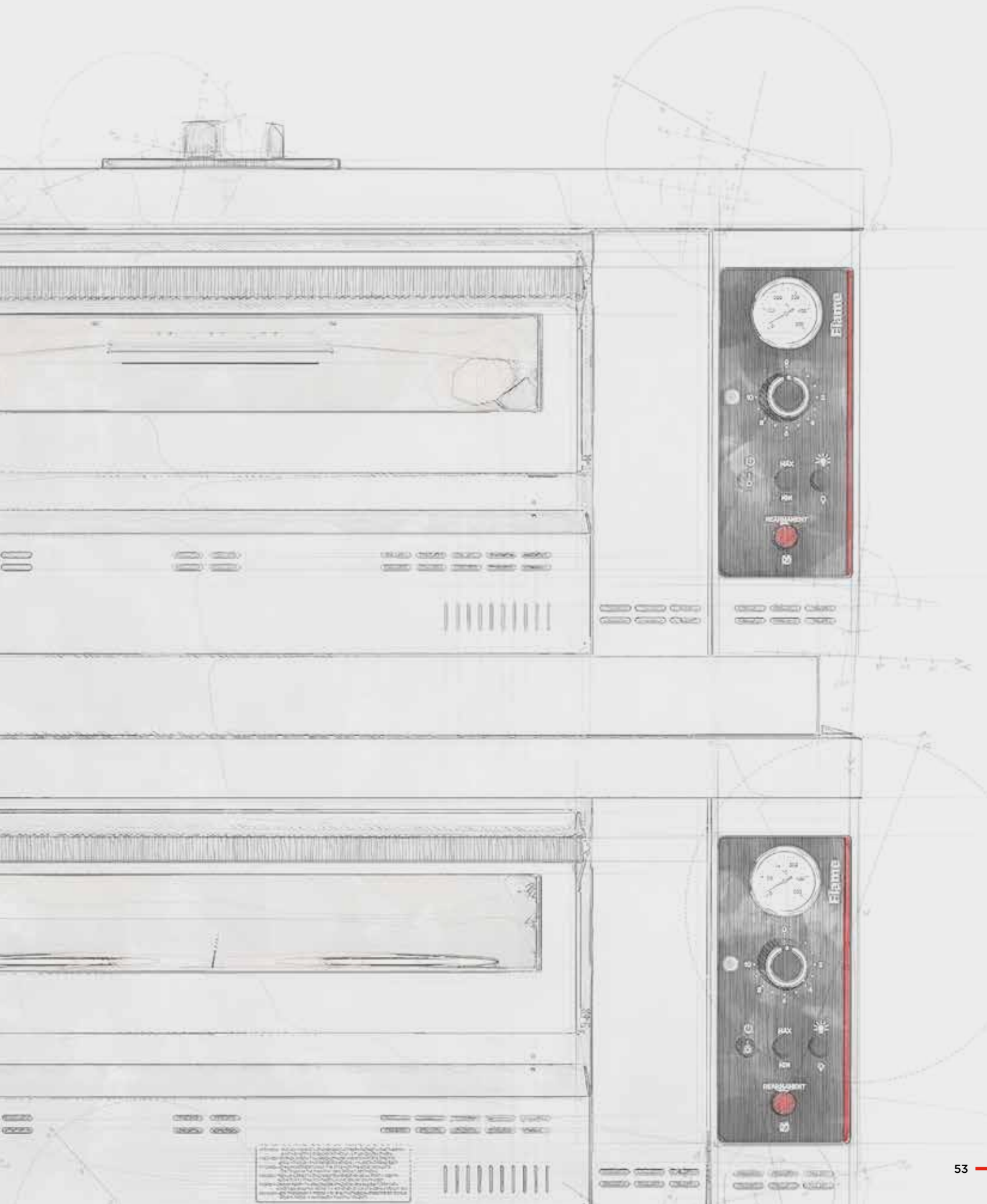
FORNI A GAS



04 FLAME

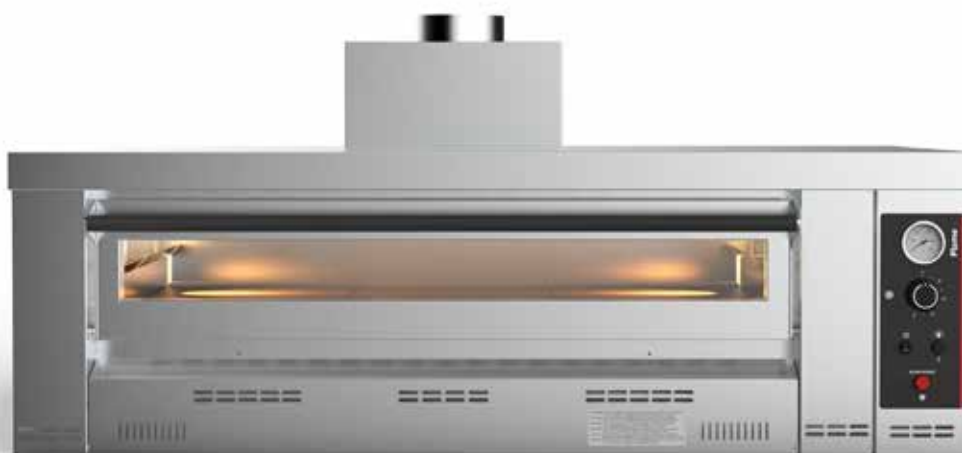
54





Flame

NEW FLAME 6L



FLAME 4

Technical specifications



Features



Maximum temperature:
Temperatura massima:
450 °

- lighting 12v
- stackable up to 2 single units
- lampada 12v
- sovrapponibile fino a 2 singole unità

Description

The practical, cost-effective and safe professional gas oven for the pizzeria industry is a very popular model, namely because it is suited to numerous environments. Many a client has opted for it, due to its **ease of use and guaranteed energy savings**. As a result, Pizza Group wanted to expand the range, by introducing a new family member: the Flame 6L model. Flame is powered by methane or LPG. The combined layout of the burners and Activestone technology provides for uniform cooking throughout the chamber, thus optimising time and energy consumption. **The Flame gas oven is certified and tested on an annual basis.** Furthermore, unlike similar products, it requires very little in the way of maintenance. It must be installed by qualified personnel.

Pratico, economico e sicuro, il forno professionale a gas per pizzeria è un modello molto richiesto, proprio perché lo rende idoneo in molti ambienti.

La sua facilità d'uso ed il risparmio energetico garantito lo portano ad essere la scelta di molti. Così Pizza Group ha voluto ampliare la gamma, introducendo il modello Flame 6L. Flame è alimentato a Metano o GPL. La combinata disposizione dei bruciatori e della tecnologia Activestone permette di avere una cottura uniforme in tutta la camera, ottimizzando tempi e consumi d'energia. **Il forno a gas Flame è certificato e testato annualmente.** Inoltre, a differenza di altri prodotti simili, richiede pochissima assistenza. La sua installazione deve avvenire da personale qualificato.

Ideal for

Classic pizzas, pan pizzas and peel-baked pizzas, pizzerias, restaurants, takeaways and food trucks.

Pizza classica, pizza in teglia, pizza in pala, pizzeria, ristorante, take away e food trucks.



Mechanical
Meccanico

FLAME 6L

Images include hoods and stands w/wheels.

Le immagini includono cappe e supporti con ruote.

FLAME

/ Models





Ovens



380V/3Ph+N+T

Specify the type of gas: natural gas or LPG.
Specificare il tipo di gas: metano o GPL.

Power supply
Alimentazione

CODE CODICE	MODEL MODELLO	N° OF PIZZAS PER CHAMBER NUMERO PIZZE PER CAMERA		POWER POTENZA	GAS CONSUMPTION CONSUMO DI GAS		DIMENSIONS DIMENSIONI		NET WEIGHT PESO NETTO	PRICE PREZZO
				Kw	Kcal/h		(L X P X H cm)			
				Tot.	Liquid Liquido	Natural Naturale	Chamber Camera	Outside Esterne		
P09FL10016	FLAME 4		4 x Ø 30/34	14	1,10	1,48	70x70x15	113x111x47/63	132	4.906
P09FL10017	FLAME 6		6 x Ø 30/34	20	1,58	2,12	70x105x15	113x150x47/63	164	5.522
P09FL10018	NEW FLAME 6L		6 x Ø 30/34	20	1,58	2,12	150x70x15	148x109x47/71	164	5.300
P09FL10019	FLAME 9		9 x Ø 30/34	29	2,29	3,07	105x105x15	148x144x47/71	196	6.460

/ Options

Frame for superimposed ovens

Frame for superimposed ovens. Include: 50 cm of pipe and chimney.
Cornice per forni sovrapposti Dotati di: 50 cm di tubo e camino.

ONLY FOR MODELS 4 AND 6
SOLO PER I MODELLI 4 E 6



CODE CODICE	MODEL MODELLO	PRICE PREZZO
		€
S36FN57001	FL4	234
S36FN57003	FL6	234

FLAME

/Installations

ONLY FOR MODELS 6L AND 9
SOLO PER I MODELLI 6L E 9

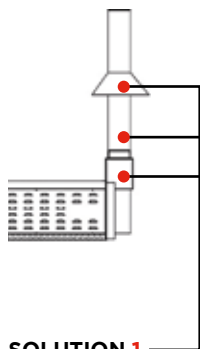
SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE

Four different types of installation: always indicate the chosen solution (1-2-3-4).

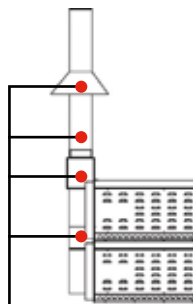
Sono previste quattro diverse tipologie di installazione: indicare sempre la soluzione prescelta (1-2-3-4).

SOLUTIONS 1-3

FOR B11 INSTALLATION
PER INSTALLAZIONE B11



SOLUTION 1

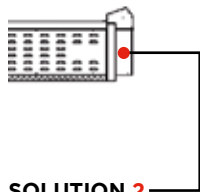


SOLUTION 3

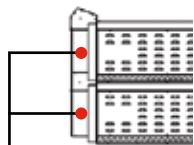
CODE CODICE	DESCRIPTION DESCRIZIONE	PRICE PREZZO
		€
S66CF57011	SOLUTION 1	376
S66CF57010	SOLUTION 3	428

SOLUTIONS 2-4

FOR B21 INSTALLATION
PER INSTALLAZIONE B21



SOLUTION 2



SOLUTION 4

CODE CODICE	DESCRIPTION DESCRIZIONE	PRICE PREZZO
		€
S66CF57009	SOLUTION 2	154
S66CF57012	SOLUTION 4	162

/ Options

Power supply



SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE

For other voltage options see pages 98-99.
Per altri voltaggi vedere pagine 98-99.

FLAME

/ Accessories

Stands

Stands in stainless steel, with service shelf.
Supporti in acciaio inox, con piano di appoggio.

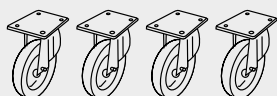


CODE CODICE	MODEL MODELLO	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)		NET WEIGHT PESO NETTO Kg	PRICE PREZZO €
		With feet Con piedini	With wheels Con ruote		
P11SP22004	S4	113x90x105/108	112x89x106	34	598
P11SP22005	S6	113x125x105/108	112x124x106	40	652
P11SP22010	S6L	148x90x105/108	148x90x105	40	622
P11SP22006	S9	148x125x105/108	147x124x106	42	824
P11SP22007	S8	112x89x81/88	112x89x86	32	560
P11SP22008	S12	112x124x81/88	112x124x86	38	626
P11SP22011	S12L	148x90x105/108	148x90x56	38	612
P11SP22009	S18	147x124x81/88	147x124x86	40	810

/ Options

Wheels

4 wheels set (2 with brake + 2 without brake).
Set di 4 ruote (2 con freno + 2 senza freno).



CODE CODICE	PRICE PREZZO €
S66RU65003	150

FLAME

/ Accessories

Hoods

Stainless steel hoods, Ø 125-200 mm flue outlet.

Cappa inox, Ø uscita fumi 125-200 mm.



CODE CODICE	MODEL MODELLO	PERFORMANCE PORTATA (m ³ /h)	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)	NET WEIGHT PESO NETTO Kg	PRICE PREZZO €
P13FL10007	K4 - 8	980	112x112x29,5	33	726
P13FL10008	K6 - 12	980	112x147x29,5	40	784
P13FL10009	K6L - 12L	980	147x112x29,5	40	748
P13FL10010	K9 - 18	980	147x147x29,5	47	880

/ Option

Electric motor

Electric suction motor with speed regulator (70 W - 150 W electrical input).

Motore elettrico di aspirazione completo di regolatore di velocità (assorbimento 70 W - 150 W).



230V - 50Hz 1Ph+N+T

CODE CODICE	PERFORMANCE PORTATA (m ³ /h)	PRICE PREZZO €
S66MT64002	980	438

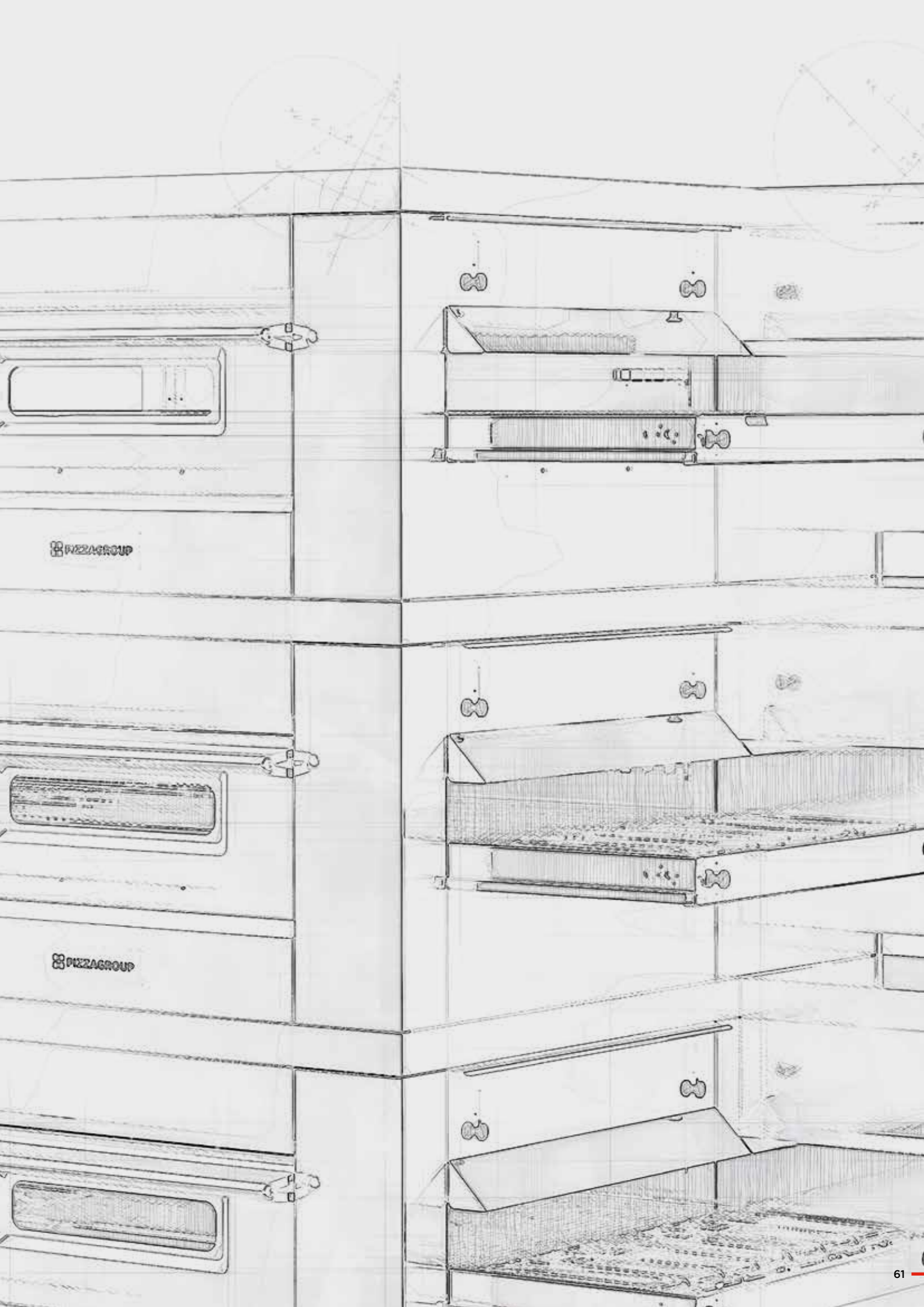
CONVEYOR

FORNI A TUNNEL



05	VENTILATED	
	VENTILATED TUNNEL	62
06	STATIC	
	STATIC TUNNEL	66
07	FINISHING	
	FLASH	68





PIEZAGROUP

PIEZAGROUP

Ventilated Tunnel

Ventilated chamber
Camera ventilata



TNV-65G

Dual direction conveyor belt
Nastro con doppio senso di marcia

Technical specifications



Features



Maximum temperature:
Temperatura massima:
350 °

- stackable up to 3 single units (mod. electric)
- sovrapponibile fino a 3 unità (mod. elettrico).

Description

The ventilated tunnel oven is the best option for those seeking a **multifunctional** product. In addition to fresh or frozen pizzas, the model has been designed to **cook** some of the most **diverse food** products on the market today. The robust, autonomous and highly productive ventilated tunnel oven is available as an **electric or gas version**. Furthermore, the innovative **touch panel** is ultra-intuitive and allows the user to: independently set the top and bottom operating temperatures, programme the desired cooking time, save up to 10 programmes, choose the belt direction, set the belt speed.

Il forno a tunnel ventilato è la migliore opzione per chi desidera un prodotto **multifunzionale**. Oltre alla pizza, fresca o surgelata, è predisposto per **cucinare** i più **vari prodotti** gastronomici presenti nel mercato di oggi. Disponibile nella **versione elettrica o a gas**, il forno a tunnel ventilato è solido, **autonomo** ed altamente produttivo. L'innovativo **pannello touch** di cui dispone è molto intuitivo e permette di: impostare le temperature di esercizio separatamente per cielo e platea, programmare il tempo di cottura desiderato, salvare fino a 10 programmi, scegliere la direzione del nastro, impostare la velocità del nastro.

Functions



Economy/energy saving

The economy/energy saving function allows the oven to be cooled to a lower temperature than the operating temperature, whenever complete cooking efficiency is not required. By doing so, energy and cost savings are obtained.

La funzione economy/energy saving consente di portare il forno, qualora non occorra la completa efficienza di cottura, a una temperatura inferiore rispetto a quella di lavoro. Così facendo otteniamo un risparmio energetico e di riflesso economico.

Ideal for

Cooking fresh or frozen pizzas, classic pizzas or pan pizzas, heating various types of dishes (paninis, bruschettas, wraps, grilled sandwiches and focaccias), cooking fresh or frozen baked goods, delicatessen foods or pastries (brioches, cakes, lasagnes), cooking various food products (fish, meat, grilled vegetables).

Cottura di pizza fresca o surgelata, classica o in teglia, riscaldare pietanze di vario genere (panini, bruschette, piadine, toast, focacce), cottura di prodotti di panificazione, gastronomia e pasticceria freschi o surgelati (brioches, torte, lasagne), cottura di prodotti di vari prodotti di gastronomia (pesce, carne, verdure grigliate).

Recommended for

Artisanal or semi-industrial workshops, chain restaurants, pizzerias and all other businesses where high productivity is a must.

Laboratori artigianali o semi-industriali, catene, pizzerie e tutte quelle attività con alta produttività.

Side door with cold handle

Porta laterale con maniglione freddo

Adjustable shutters

Paratie regolabili

TNV TRIPLE

Reinforced wheels

Ruote rinforzate

Innovative touch panel 7"

10 programs available

Innovativo pannello touch 7"

10 programmi disponibili

The **side door** has been designed to insert food products that require a shorter cooking time, whilst the two **side/front openings** are fitted with **bulkheads** - whose height can be adjusted according to the product being inserted - which allow for greater heat retention within the chamber.

La **porta laterale** è studiata per poter inserire i prodotti alimentari che necessitano di una cottura più breve, mentre le due **aperture laterali/frontali** sono dotate di **paratie** regolabili in altezza a seconda del prodotto inserito, permettendo così una maggiore tenuta del calore nell'interno camera.

Images include hoods and stands w/wheels.

Le immagini includono cappe e supporti con ruote.

VENTILATED TUNNEL

/ Models

Ovens



400V/3Ph+N+T



Power supply
Alimentazione

CODE CODICE	MODEL MODELLO	OUTPUT/HOUR PRODUZIONE ORA N. / Ø 33 CM	POWER POTENZA		DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)		CONVEYOR BELT NASTRO	NET WEIGHT PESO NETTO Kg	PRICE PREZZO €
			Kw		Internal cm Interne	Outside Esterne			
			Tot.	Hz					
P09TN12024	TNV-40E	22	7,80	50/60	44x60x8	134x110x48	113x40	76	10.212
P09TN12018	TNV-50E	40	14,20	50/60	54x85x8	179x121x53	167x50	156	13.102
P09TN12019	TNV-65E	80	18,40	50/60	70x110x8	200x129x59	193x65	186	14.884
P09TN12020	TNV-80E	100	24,40	50/60	84x120x8	217x158x63	210x80	249	18.238

Ovens



400V/3Ph+N+T



Power supply
Alimentazione

CODE CODICE	MODEL MODELLO	OUTPUT/HOUR PRODUZIONE ORA N. / Ø 33 CM	POWER POTENZA		DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)		CONVEYOR BELT NASTRO	NET WEIGHT PESO NETTO Kg	PRICE PREZZO €
			Kw/gas		internal cm	Outside Esterne			
			Tot.	Hz					
P09TN12025	TNV-40G	22	10,50	50/60	44x60x8	134x110x48	134	76	10.572
P09TN12022	TNV-50G	40	20,00	50/60	54x85x8	179x121x53	179	156	13.850
P09TN12023	TNV-65G	80	22,00	50/60	70x110x8	200x129x59	200	186	16.584

/ Options

Power supply

SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE



For other voltage options see pages 98-99.
Per altri voltaggi vedere pagine 98-99.

VENTILATED TUNNEL

/ Accessories

Stands

Stands in stainless steel.
Supporti in acciaio inox.

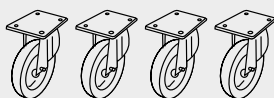


CODE CODICE	MODEL MODELLO	DIMENSIONS DIMENSIONI	NET WEIGHT PESO NETTO	PRICE PREZZO
		(L X P X H cm)		
		min/max cm	Kg	€
P11SP66005	ST40	98x61x65,5	24	776
P11SP66006	ST50	109x86x55,5	26	804
P11SP66007	ST65	128x111x55,5	29	830
P11SP66004	ST80	144x121x55,5	31	856
FOR STACKABLE CONVEYORS / PER TUNNEL SOVRAPPONIBILI				
P11SP66008	ST40	98x61x24	12	750
P11SP66009	ST50	109x86x24	13	770
P11SP66010	ST65	128x111x24	15	792
P11SP66011	ST80	144x121x24	16	814

/ Options

Wheels

4 wheels set (2 with brake + 2 without brake).
Set di 4 ruote (2 con freno + 2 senza freno).



	CODE CODICE	PRICE PREZZO
		€
NEW Reinforced wheels for 3 chambers option Ruote rinforzate per 3 camere	S66RU65004	190

Static Tunnel



TN 38/45

Two thermostats, to regulate the oven's top and bottom temperature

Due termostati per regolare temperatura di cielo e platea

Technical specifications



Features



Maximum temperature:
Temperatura massima:
350 °

- stackable up to 2 single units
- sovrapponibile fino a 2 singole unità

Description

Versatile, practical, easy to use and ultra-high performing. The static tunnel oven is the **ideal tool for quickly serving food** in **space-limited** settings where time is of the essence and speed is all but essential. With this equipment, simultaneously heating up several products will become a simple task, even for those with less experience.

Versatile, pratico, facile da utilizzare e dalle ottime prestazioni. Il forno a tunnel statico è lo strumento **ideale per la ristorazione veloce**, dove gli **spazi** sono **ridotti**, il tempo è prezioso e la rapidità è un requisito essenziale. Riscaldare contemporaneamente più prodotti sarà una semplice attività anche per i meno specializzati.

STATIC TUNNEL

/ Model

Ideal for

Cooking fresh or frozen pizzas; heating various types of dishes (paninis, bruschettas, wraps, grilled sandwiches and focaccias), cooking fresh or frozen baked goods, delicatessen foods or pastries, cooking various food products

Cottura di pizza fresca o surgelata; riscaldare pietanze di vario genere (panini, bruschette, piadine, toast, focacce); cottura di prodotti di panificazione, gastronomia e pasticceria surgelati, la ristorazione veloce.

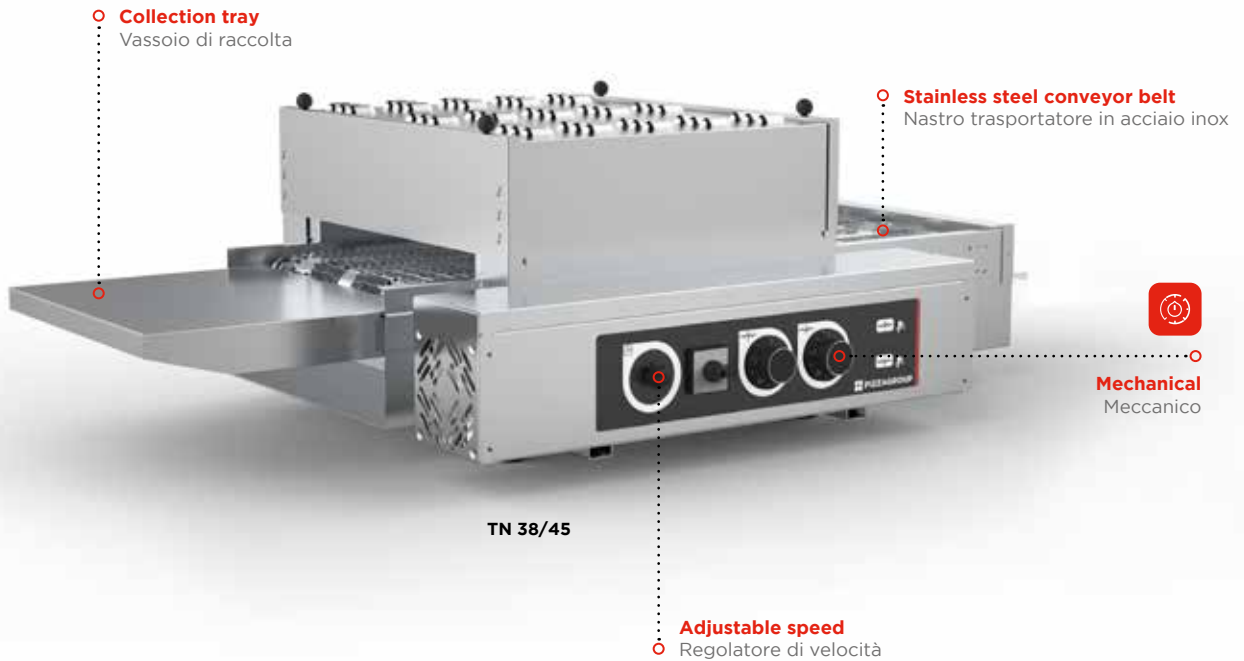
Oven



400V/3Ph+N+T

Power supply
Alimentazione

CODE CODICE	MODEL MODELLO	OUTPUT/HOUR PRODUZIONE ORA N. / Ø 33 CM	POWER POTENZA Kw			DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)	NET WEIGHT PESO NETTO Kg	PRICE PREZZO €
			Tot.	Up	Down			
P09TN10003	TN 38/45	30	5,6	3,20	2,40	45x34x7,5	41	4.506



/ Options

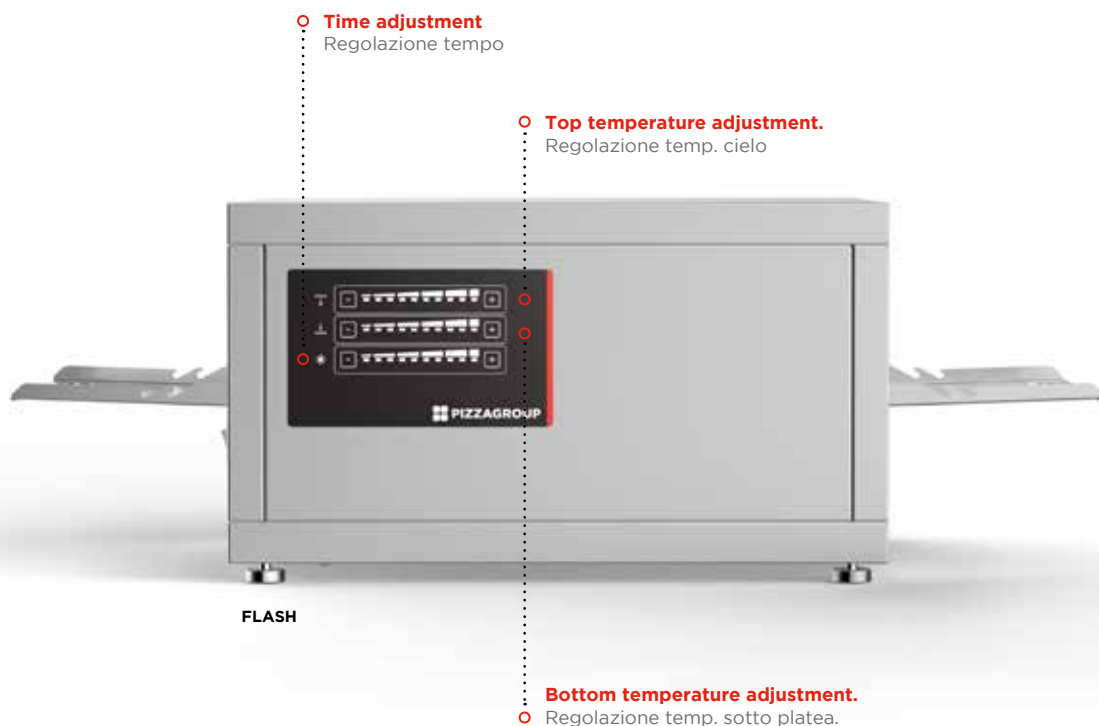
Power supply

SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE



For other voltage options see pages 98-99.
Per altri voltaggi vedere pagine 98-99.

Flash



Technical specifications



Features



Maximum temperature

Temperatura massima:
215 °

- made entirely from stainless steel
- infrared for perfect and fast cooking
- 10 adjustable power levels
- steel roasting net
- bidirectional belt
- belt elapsing time (adjustable from 1 to 8 minutes)
- removable crumb tray
- removable input and output trays (closeable when not in use)
- precise heat management for perfect cooking multifunctional
- easy to clean.
- Interamente realizzato in acciaio inox
- infrarossi per una cottura perfetta e veloce
- 10 gradi di potenza impostabili
- rete di tostatura in acciaio
- nastro bidirezionale
- tempo di trascorrimento nastro regolabile da 1 a 8 minuti
- cassetto raccogli briciole estraibile
- richiudibili quando non in uso
- gestione precisa del calore per una cottura perfetta
- multifunzionale
- installazione eseguibile in pochi passi
- facile da pulire.

Description

Flash is the compact, easy-to-use and practical equipment model for cooking pizzas and reheating baked goods. Its user-friendly digital interface allows the top and bottom temperatures to be set in a completely independent manner. **The chamber is irradiated by means of infrared;** a mode that allows you to cook, heat or cook au gratin your dishes. The set temperature is quickly reached. The bidirectional belt makes positioning easier, whilst the crumb trays facilitate day-end cleaning operations.

Flash è lo strumento compatto, facile da usare e pratico per cucinare pizza e riscaldare prodotti da forno. La sua interfaccia digitale e user-friendly permette di impostare le temperature di cielo e platea in maniera completamente indipendente. **L'irraggiamento in camera avviene tramite infrarossi,** modalità che consente di cucinare, riscaldare o gratinare i tuoi piatti. La temperatura impostata viene raggiunta velocemente. **Il nastro bidirezionale facilita il suo posizionamento,** mentre i vassoi raccogli briciole agevolano la pulizia a fine giornata.

FLASH

/ Model

Ideal for

Cooking frozen pizzas or pre-cooked bases (up to 33 cm in diameter), reheating grilled sandwiches, paninis, bruschettas, wraps and other baked goods, cooking au gratin or browning your dishes, keeping ready-to-serve dishes at a certain temperature, quick food service (coffee shops, hotels)

Cottura di pizze surgelate o basi precotte (fino ad un diametro di 33 cm), riscaldare toast, panini, bruschette, piadine e altri prodotti da forno, gratinare e rosolare i tuoi piatti, mantenere in temperatura i piatti pronti da servire, la ristorazione veloce/collettiva (bar, alberghi).

Oven



230V/ 1Ph+N+T

Power supply
Alimentazione

CODE CODICE	MODEL MODELLO	POWER POTENZA			DIMENSIONS DIMENSIONI		NET WEIGHT PESO NETTO	PRICE PREZZO
		Kw			(L X P X H cm)			
		Tot.	Up	Down	Internal Interne	Outside Esterne		
P07TN12001	TFS-ED-35	3,60	1,80	1,80	94 x 52 x 32	55 x 36 x 8	20	1.898



Digital
Digitale

Conveyor belt

○ Nastro trasportatore

/ Options

Power supply

SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE



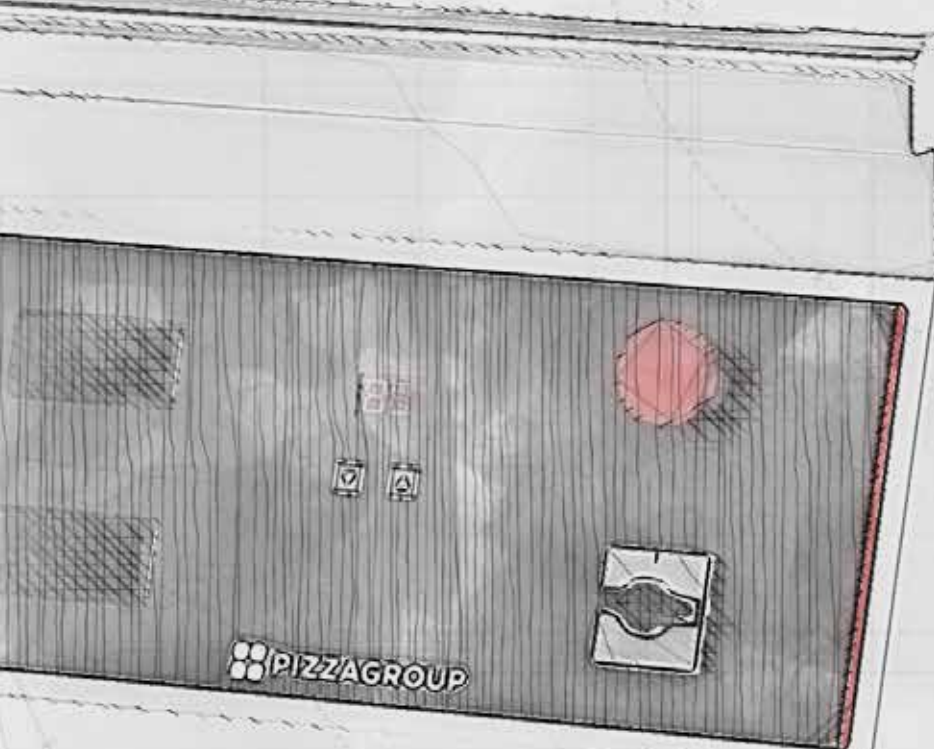
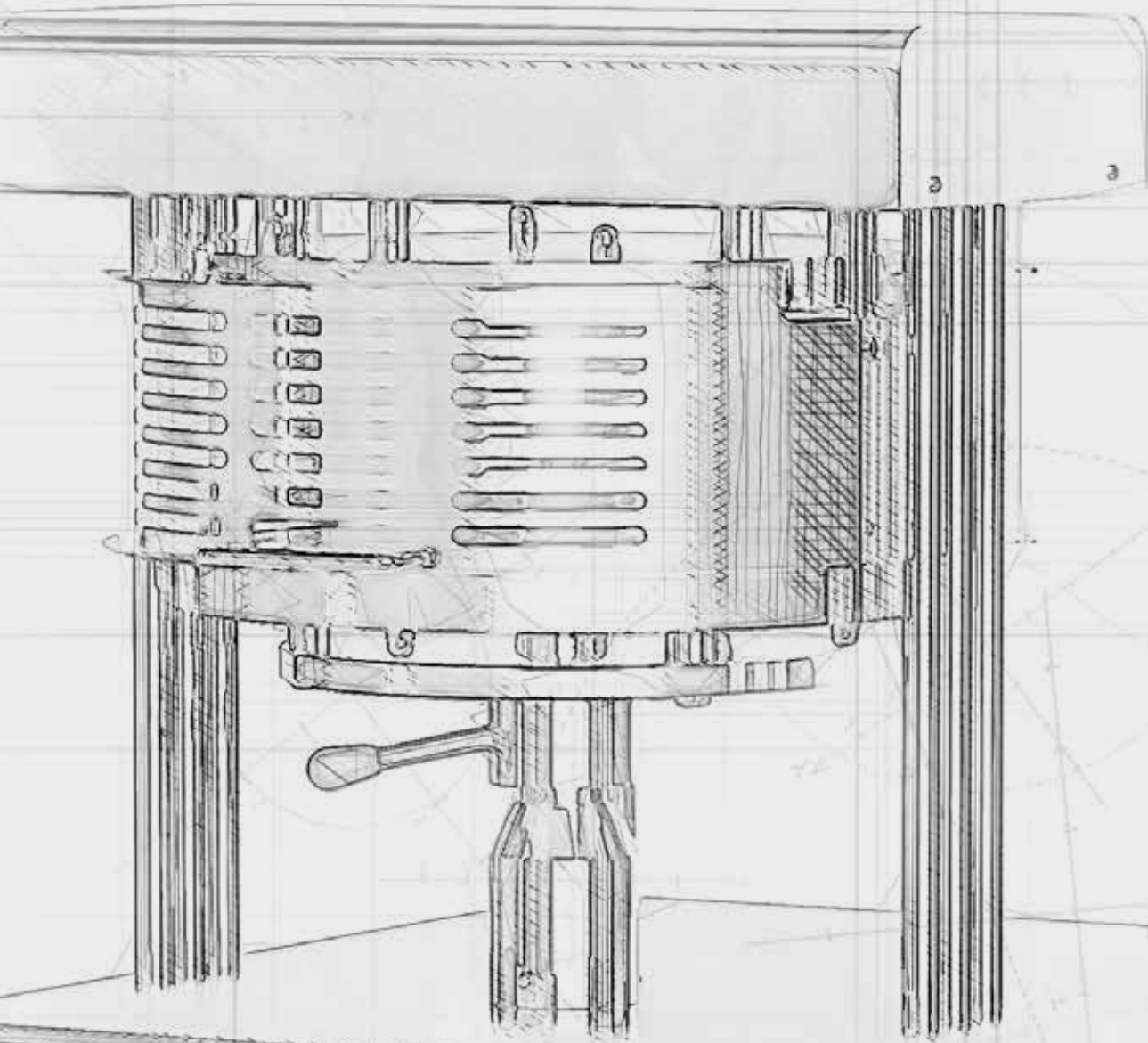
For other voltage options see pages 98-99.
Per altri voltaggi vedere pagine 98-99.

DOUGH PREPARATION EQUIPMENT

ATTREZZATURA PER LA
PREPARAZIONE DELL'IMPASTO

08	SPIRAL MIXERS	72
09	PLANETARY MIXERS	76
10	DIVIDERS & ROUNDERS	78
11	DOUGH ROLLERS	82
12	DOUGH PIZZA PRESS	84





Spiral Mixers

Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.

Spirale, griglia, spaccapasta e vasca in acciaio inox.



IRM 10

Spiral mixers with rising top and fixed bowl. Without timer and without wheels.*

Impastatrici con testa ribaltabile e vasca fissa. Senza temporizzatore e senza ruote.*

Features

Rising top:

For a easier use.

Models:

Different sizes available, from 6 to 44 kg. Speeds available: 1,2, or variable speed.

Accessori:

Wheels available, on request, for mod. 7/10/15. Wheels included for models 22/33/42/53.

Testa ribaltabile:

Per una maggiore facilità d'uso.

Modelli:

Disponibile in varie capacità, da 6 a 44 kg. Velocità disponibili: 1, 2, o velocità variabile.

Accessori:

Ruote disponibili, su richiesta, per mod. 7/10/15. Ruote incluse per i modelli 22/33/42/53.

Description

The spiral mixer is the ideal machine for pizzerias, pastry-shops, bakeries and families. The particular shape of the spiral allows to obtain a perfectly mixed dough in few minutes. The grid allows to add ingredients, in all safety, while the machine is in use, and also to check in real time the dough consistency. **All parts in contact with the food, as bowl, spiral and dough splitting rod are in AISI 304 stainless steel**

L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per pizzerie, pasticcerie e panetterie (e famiglie). La forma particolare della spirale consente di ottenere impasti perfettamente amalgamati in pochi minuti. La presenza della griglia permette di inserire gli ingredienti a cascata mentre la macchina è in movimento, verificando così in tempo reale la consistenza dell'impasto. **Tutte le parti a contatto con gli alimenti come: vasca, spirale ed asta spacca pasta sono realizzate in acciaio inox AISI 304.**

Option

* **4 wheels set.**

Set di 4 ruote.

Suggestion

Suitable for doughs with a max. hydration of 60%.
Adatta per impasti con un max. 60% di idratazione.

Single speed or monophas



IFM 7 / 10 / 15

Spiral mixers with fixed head and bowl. Without timer.

Impastatrici con testa e vasca fisse. Senza temporizzatore.

X  **Wheels excluded**
Ruote escluse



IF 17 / 22 / 33 / 42 / 53
IFM 17 / 22 / 33

Spiral mixers with fixed head and bowl. With timer.

Impastatrici con testa e vasca fissa. Con temporizzatore.

✓  **Wheels included**
Ruote incluse



IR 22 / 33 / 42 / 53
IRM 22

Spiral mixers with rising top and extractable bowl. With timer.

Impastatrici con testa ribaltabile e vasca estraibile. Con temporizzatore.

✓  **Wheels included**
Ruote incluse

Differents speeds



IF 22 / 33 / 42 / 53 VS**
IR 17 / 22 / 33 / 42 / 53 VS**

Variable speed.
Velocità variabile.

✓  **Wheels included**
Ruote incluse



IF 22 / 33 / 42 / 53 2V
IR 22 / 33 / 42 / 53 2V

2 speeds.
2 velocità.

✓  **Wheels included**
Ruote incluse



SPIRAL MIXERS

/ Models

Spiral mixers with fixed head

VERSION **M** Single phase Monofase **2V** 2 speeds Due velocità **VS** Variable speed ** Velocità variabile

CODE CODICE	MODEL MODELLO	DOUGH WEIGHT PESO PASTA	CAPACITY CAPACITÀ	DOUGH MIX/H IMPASTO ORA	BOWL DIMEN. DIM. VASCA	POWER POTENZA			DIMENSIONS DIMENSIONI	NET WEIGHT PESO NETTO	PRICE PREZZO
		kg	lt.	kg	ø x H cm	Tot.	Up	Down	(L X P X H cm)	Kg	€
P01IF01006	IFM7	6	7	24	24x16	0,30	230	50	25x50x51	41	1.186
P01IF01001	IFM10	8	10	30	26x20	0,37	230	50	27x54x56	48	1.282
P01IF01002	IFM15	10	15	40	30x21	0,45	230	50	32x59x57	50	1.412
P01IF02001	IF17	12	17	48	32x21	0,75	400	50	35x66x63	72	1.592
P01IF01003	IFM17	12	17	48	32x21	0,90	230	50	35x66x63	79	1.662
P01IF02002	IF22	18	22	70	36x21	0,75	400	50	40x69x63	75	1.726
P01IF04011	IF22 2V	18	22	70	36x21	0,37/0,55	400	50	40x69x63	73	1.976
P01IF03002	IF22 VS	18	22	70	36x21	0,75	230	50	40x69x63	76	2.176
P01IF01004	IFM22	18	22	70	36x21	0,90	230	50	40x69x63	82	1.786
P01IF02003	IF33	25	33	100	40x26	1,50	400	50	44x83x72	104	2.048
P01IF04012	IF33 2V	25	33	100	40x26	0,75/1,1	400	50	44x83x72	103	2.296
P01IF03003	IF33 VS	25	33	100	40x26	1,50	230	50	44x83x72	106	2.562
P01IF01005	IFM33	25	33	100	40x26	1,30	230	50	44x83x72	110	2.126
P01IF02004	IF42	38	42	140	45x26	1,50	400	50	47x85x72	107	2.368
P01IF04013	IF42 2V	38	42	140	45x26	1,5/2	400	50	47x85x72	106	2.618
P01IF03004	IF42 VS	38	42	140	45x26	1,50	230	50	47x85x72	109	2.884
P01IF02005	IF53	44	53	170	50x27	1,50	400	50	53x86x72	110	2.562
P01IF04014	IF53 2V	44	53	170	50x27	1,5/2	400	50	53x86x72	109	2.812
P01IF03005	IF53 VS	44	53	170	50x27	1,50	230	50	53x86x72	112	3.076

**** The electric installation has to be equipped with a super immunized differential switch, in Class A.**
 Alimentare l'impastatrice su impianto dotato di differenziale in classe A (differenziale super immunizzato).

SPIRAL MIXERS

/ Models

Spiral mixers with rising top and extractible bowl

VERSION

M Single phase
Monofase

2V 2 speeds
Due velocità

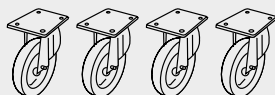
VS Variable speed **
Velocità variabile

CODE CODICE	MODEL MODELLO	DOUGH WEIGHT PESO PASTA	CAPACITY CAPACITÀ	DOUGH MIX/H IMPASTO ORA	BOWL DIMEN. DIM. VASCA	POWER POTENZA Kw			DIMENSIONS DIMENSIONI	NET WEIGHT PESO NETTO	PRICE PREZZO
		kg	lt.	kg	ø x H cm	Tot.	Up	Down	(L X P X H cm)	Kg	€
P01IR01003	IRM10	8	10	30	26x20	0,37	230	50	27x59x57	50	1.534
P01IR03001	IR17 VS	12	17	48	32x21	0,75	230	50	37x68x64	91	2.586
P01IR02002	IR22	18	22	70	36x21	0,75	400	50	42x72x64	93	2.238
P01IR04005	IR22 2V	18	22	70	36x21	0,37/0,55	400	50	42x72x64	93	2.488
P01IR03002	IR22 VS	18	22	70	36x21	0,75	230	50	42x72x64	94	2.728
P01IR01002	IRM22	18	22	70	36x21	0,90	230	50	42x72x64	100	2.328
P01IR02003	IR33	25	33	100	40x26	1,50	400	50	46x84x73	126	2.562
P01IR04006	IR33 2V	25	33	100	40x26	0,75/1,1	400	50	46x84x73	125	2.812
P01IR03003	IR33 VS	25	33	100	40x26	1,50	230	50	46x84x73	127	3.076
P01IR02004	IR42	38	42	140	45x26	1,50	400	50	49x86x73	130	2.994
P01IR04007	IR42 2V	38	42	140	45x26	1,1/1,5	400	50	49x86x73	129	3.244
P01IR03004	IR42 VS	38	42	140	45x26	1,50	230	50	49x86x73	131	3.262
P01IR02005	IR53	44	53	170	50x27	1,50	400	50	55x87x73	134	3.064
P01IR04008	IR53 2V	44	53	170	50x27	1,1/1,5	400	50	55x87x73	133	3.314
P01IR03005	IR53 VS	44	53	170	50x27	1,50	230	50	55x87x73	136	3.578

/ Options

Wheels

2 with brake + 2 without brake.
2 con freno + 2 senza freno.



CODE CODICE	PRICE PREZZO
	€
S66RU67001	158

Planetary Mixers



PL5



PL7

Planetary mixers

Speeds

Mod. PL10, PL20, PL30 e PL40:
3 speeds
3 velocità

CODE CODICE	MODEL MODELLO	BOWL CAPACITY CAPACITÀ VASCA	CAPACITY CAPACITÀ	POWER POTENZA		DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)	NET WEIGHT PESO NETTO Kg	PRICE PREZZO €
		lt.	kg	kW	V			
P01IR01006	PL5	5	0,5	0,3	230/50 Hz	38x24x38	12,20	582
P01IR01007	PL7	7	0,5	0,325	230/50 Hz	38x24x41	14,20	632
P01IF01015	PL7-D	7	0,8	0,65	230/50 Hz	46x34x52	21,00	946
P01IR01010	PL10	10	2,5	0,6	230/50 Hz	47x45x60	58,00	912
P01IR02006	PL20	20	5	1,1	230/50 Hz	54x49x78	83,00	1.210
P01IR02007	PL30	25	6	1,5	230/50 Hz	57x51x81	83,00	1.266
P01IR02008	PL40	40	9	1,5	230/50 Hz	65x62x112	210,00	2.670

The ultimate helper in the kitchen, for mixed dough as if your own hands had kneaded it.

L'aiuto essenziale per un impasto amalgamato come se fossero le tue mani a farlo.



PL7-D

Digital version + timer
Versione digitale + timer



PL 10 / 20 / 30



PL40

/ Kit included

All planetary mixers include a kit consisting of: hook, racket and whisk.

All planetary mixers include a kit consisting of: hook, racket and whisk.



HOOK



RACKET



WHISK

Dividers & Rounders

Accessories

- n. 5 reduction bushes included
- n. 5 boccole di riduzione incluse

Description

The automatic dividers and rounders are a great help for professionals who require **precise yet fast support** whilst preparing pizza bases. The equipment divides and rounds the dough, before leaving it to prove. The divider is equipped with: a tank which boasts a maximum **capacity of 30 kg of dough** and **5 bushings**, each with a different diameter (from 4 to 6 cm). Set the desired weight and the measured portions will almost immediately begin to take shape. The rounder produces perfectly round balls, thanks to its **Teflon-coated aluminium** internal spiral. Available in two sizes, depending on your needs: **Model SA300** - which allows for portions ranging from 50 to 300 g. **Model SA800** - which in combination with Model AR 800, allows for portions up to a maximum of 900 g (or 3 portions of 300 g each). By combining the two pieces of equipment - a divider and a rounder - pizza makers will **save** a considerable amount of **time**, whilst also **reducing their manual workload**.

Le spezzatrici e arrotondatrici automatiche sono un valido aiuto per il professionista che necessita un **supporto preciso e veloce** durante la preparazione delle basi pizza. Spezza, arrotonda e poi lascia lievitare. La spezzatrice è dotata di: una vasca con **capacità** massima **pari a 30 kg d'impasto** e di **5 boccole** con diverso diametro (da 4 a 6 cm). Imposta la grammatura desiderata ed in pochi istanti le porzioni di pasta prenderanno forma. Grazie alla sua spirale interna in **alluminio teflonato**, l'arrotondatrice permette di avere delle palline perfettamente rotonde. Disponibili in due grandezze, a seconda delle necessità, offriamo: **Mod. SA300** che permette di realizzare porzioni da 50 a 300 gr; **Mod. SA800**, che in combinazione con il mod. AR 800, permette di realizzare porzioni fino ad un max di 900 gr. (ovvero 3 porzioni da 300 gr.). La combinazione dei due strumenti, spezzatrice ed arrotondatrice, permette grandi **risparmi di tempo** ed una **riduzione del lavoro manuale per il pizzaiolo**.

Ideal for

Artisan or semi-industrial workshops, pizzerias and all other businesses where time optimisation is a must.
Laboratori artigianali o semi-industriali, pizzerie e tutte quelle attività dove è necessario ottimizzare i tempi

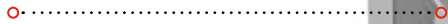
Suggestion

Suitable for doughs with a max. hydration of 60%.
Adatta per impasti con un max. 60% di idratazione.

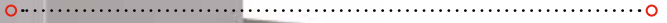
Cut counter
Contatore tagli



Knife and regulation level
Coltello e paletta



Collection drawer and portion ejection (MAX 3 x 300 gr)
Cassetto di raccolta ed espulsione porzioni



Combinations

Suggested combinations.
Combinazioni suggerite.

CODE CODICE	MODEL MODELLO	COMBINATION COMBINAZIONE	OUTPUT/HOUR PRODUZIONE ORARIA	DOUGH MIX/H IMPASTO ORA	POWER/VOLTS POTENZA/VOLT			DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)	NET WEIGHT PESO NETTO Kg	PRICE PREZZO €
					Kw	V	Hz			
			* portions porzioni	gr	kW	V	Hz			
P14DB01004	CO300	SA300 + SPSA + AR300 For max 300 gr portions Per porzioni di max 300 gr	340 (250 gr-r)/h	50÷300	1,3	400	50	66x88x148	153	12.226
P14DB01005	CO800	SA800 + SPSA + AR800 For max 8/900 gr portions Per porzioni di max 8/900 gr	340 (250 gr-r)/h	50÷8/900	1,3	400	50	66x88x161	194	16.170

* With cone of 6 cm diameter

DIVIDERS

/ Models

Dividers

Automatic dividers. Standard equipment: no. 1 cone with 5 reduction bushes included.

Spezzatrici automatiche. Dotazione standard: n.1 cono con 5 boccole di riduzione incluse.

CODE CODICE	MODEL MODELLO	OUTPUT/HOUR PRODUZIONE ORARIA	BOWL CAPACITY CAPACITÀ VASCA	DOUGH PORTION PORZIONE PASTA	POWER/VOLT POTENZA/VOLT			DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)	NET WEIGHT PESO NETTO Kg	PRICE PREZZO €
		*portions porzioni	kg	gr	kW	V	Hz			
P14SZ01001	SA300	340 (250 gr-r)/h	30	50÷300	0,93	400	50	51x85x52	70	7.480
P14SZ01003	SA800	340 (250 gr-r)/h	30	50÷300x300**	0,93	400	50	51x85x65	80	10.456

* With cone of 6 cm diameter



SA300



SA800

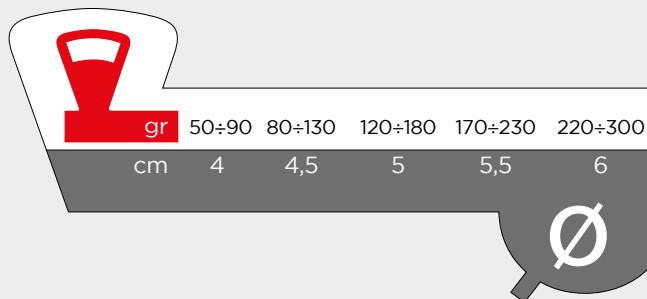
Suggestion

** A combined use with AR800 is highly recommended if a portion, between 300 gr and 900 gr, is desired.

/ Accessory

Dough portion for traditional pizza dough.

Porzione pasta per impasto pizza tradizionale.



Bush for SA300 / 800
Boccola per SA300 / 800

ROUNDERS

/ Models

Rounders

Arrotondatrici.

CODE CODICE	MODEL MODELLO	OUTPUT/HOUR PRODUZIONE ORARIA	DOUGH PORTION PORZIONE PASTA	POWER/VOLTS POTENZA/VOLT			DIMENSIONS DIMENSIONI	NET WEIGHT PESO NETTO	PRICE PREZZO
		*portions/porzioni	gr	kW	V	Hz	(L X P X H cm)	Kg	€
P02VT01001	AR300	340 (250 gr-r)/h	50÷300	0,37	400	50	44x56x79	55	3.882
P02VT01002	AR800	340 (250 gr-r)/h	50÷8/900	0,37	400	50	50x61x83	86	6.352



AR300/AR800

/ Accessory

Stand

Stand in stainless steel.
Supporto in acciaio inox.



CODE CODICE	MODEL MODELLO	STAND FOR SUPPORTO PER	DIMENSIONS DIMENSIONI	NET WEIGHT PESO	PRICE PREZZO
			CM	kg	€
A11SZ01001	SPSA	SA300 - SA800	66x88x96	28	866

Dough Rollers

Dough Rollers

CODE CODICE	MODEL MODELLO	DOUGH WEIGHT PESO PASTA	PIZZA Ø Ø PIZZA	POWER/VOLT POTENZA/VOLTAGGIO		DIMENSIONS DIMENSIONI	NET WEIGHT PESO NETTO	PRICE PREZZO
				Kw				
		gr	cm	kW.	V	(L X P X H cm)	Kg	€
P05RO24033	RM32 A	80÷210	14÷31	0,37	230V/1N/50-60Hz	42x47x65	26	1.384
P05MO25004	M35 A	80÷400	14÷34	0,37	230V/1N/50-60Hz	52x44x39	22	1.138
P05RO24034	RM35 A	80÷400	14÷34	0,37	230V/1N/50-60Hz	46x48x63	27	1.520
P05MO25005	M42 A	210÷600	26÷40	0,37	230V/1N/50-60Hz	59x44x39	26	1.266
P05RO24035	RM42 A	210÷600	26÷40	0,37	230V/1N/50-60Hz	53x47x79	35	1.630
P05RP24016	RM42 TA	210÷600	26÷40	0,37	230V/1N/50-60Hz	53x52x69	35	1.702
P05RO24036	RM45 A	210÷700	26÷43	0,37	230V/1N/50-60Hz	57x55x77	38	1.762
P05RP24017	RM45 TA	210÷700	30÷43	0,37	230V/1N/50-60Hz	59x55x67	38	1.932

Features

- easy to use (even by less qualified personnel)
- able to make different dough formats
- plastic or steel guard for enhanced safety during use.
- facile da usare anche per il personale meno qualificato.
- possibilità di realizzare diversi formati di impasto.
- protezione in plastica o acciaio per una maggiore sicurezza durante l'uso.

Description

Designed to help in the preparation of bread, pizza and/or focaccia dough. The rolling machine has the advantage of allowing you to adjust the thickness of the dough by regulating the distance between rollers.
Thickness: min 0.4mm - max 4mm

La dilaminatrice è pensata per facilitare la stesura di impasti di pane, pizza, focacce, a freddo. Lo spessore desiderato dell'impasto può essere fissato in pochi passaggi grazie alle leve di regolazione presenti.
Spessore: min 0,4mm - max 4mm

**RM32 A - RM35 A**

Rolling machines with double pair of rollers.
Dilaminatrici a due coppie di rulli.

X

Foot pedal excluded
Pedale escluso

**RM42 A - RM45 A**

Rolling machines with double pair of rollers.
Dilaminatrici a due coppie di rulli.

X

Foot pedal excluded
Pedale escluso

Suggestion

Suitable for doughs with a max. hydration of 60%.
Adatta per impasti con un max. 60% di idratazione.

**M35 A - M42 A**

Rolling machines with a pair of rollers.
Dilaminatrici ad una coppia di rulli.

X

Foot pedal excluded
Pedale escluso

**RM42 TA - RM45 TA**

Rolling machines with double pair of parallel rollers.
Dilaminatrice a due coppie di rulli paralleli.

✓

Foot pedal included
Pedale incluso

/ Option

Electric foot pedal

Pedale elettrico.



CODE CODICE	PRICE PREZZO
	€
S66CI54002	64

Dough Pizza Press

Description

Being able to hand-stretch pizza dough has always been a symbol of great prestige and skill. However, in **high-productivity** settings, **speed and precision** are also essential in order to better satisfy the entire production chain. The Pizza Group's hot shaping machine can create **33 or 45 cm-diameter discs - either with or without an edge** - in lightning speed. Depending on the base to be prepared, the **desired thickness, plate temperature and the pressure time** can also be **adjusted**. A few tweaks that allow you to speed up and optimise your work in complete safety. The cutting-edge technologies we have adopted make our shaping machines even more competitive: smooth or edged-plate interchangeability in a single click, reliability ensured by the self-braking motor automation system, precision, even after many a cycle.

Stendere la pizza a mano è da sempre simbolo di grande prestigio e bravura. Nei momenti di **alta produttività, rapidità e precisione** sono essenziali per contribuire ad una maggiore soddisfazione di tutta la catena produttiva. La formatrice a caldo di Pizza Group permette di realizzare **dischi, con bordo o lisci, da 33 o 45 cm di diametro** in pochissimo tempo. A seconda della base da preparare è possibile **regolare lo spessore desiderato, la temperatura dei piatti e il tempo di pressione**. Pochi gesti che in piena sicurezza permettono di velocizzare e ottimizzare il lavoro. Le nuove tecnologie utilizzate hanno reso le nostre formatrici ancora più competitive grazie a: intercambiabilità piatto liscio o con bordo, in un solo clic, affidabilità, permessa dal sistema di automazione a motore auto-frenante; precisione, anche dopo migliaia di cicli.

Aluminium, adhesiveproof plates.

Piatti in alluminio rivestiti di materiale antiaderente.



Reliable and precise: the lower plate adjustment becomes more precise, even in the long time, thanks to the new self-braking motor automation system. The utmost precision, ensures safe crushing even after thousands of cycles.

Affidabili e precise: la regolazione del piatto inferiore diventa più precisa, anche nel lungo andare, grazie al nuovo sistema di automazione a motore auto-frenante.

Precisione millimetrica, garantendo uno schiacciamento sicuro anche dopo migliaia di cicli.



PF 33

Ideal for

Artisanal or semi-industrial workshops, pizzerias and all other businesses where high productivity is a must. Laboratori artigianali o semi-industriali, pizzerie e tutte quelle attività con alta produttività.

Recommendations

Not recommended for gluten-free doughs. Non consigliata per impasti senza glutine.

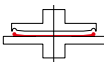
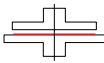
Suggestion

Suitable for doughs with a max. hydration of 60%. Adatta per impasti con un max. 60% di idratazione.

PIZZA PRESS

/ Models

Pizza press

CODE CODICE	MODEL MODELLO	DOUGH WEIGHT PESO PASTA	P LATE Ø PESO PASTA	POWER POTENZA		DIMENSIONS DIMENSIONI	NET WEIGHT PESO NETTO Kg	PRICE PREZZO €		
		gr	cm	kW	V	(L X P X H cm)				
P06PF02050	PF 33	130+250		Version for pizza with edge Versione per pizza con bordo	33	3,75	400V/3PH/50Hz	47x65x83	96	5.662
P06PF02051	PF 45	250+500			45	5,10	400V/3PH/50Hz	63x73x89	127	7.128
P06PF02052	PF 33 L	130+250		Version for pizza without edge Versione per pizza senza bordo	33	3,75	400V/3PH/50Hz	47x59x83	96	5.522
P06PF02053	PF 45 L	250+500			45	5,10	400V/3PH/50Hz	63x73x89	127	6.980

Quick replacement of the Teflon plates: the threaded pins on the heating body are our key to a simple and quick replacement of the plates.

Sostituzione rapida dei piatti teflonati: i perni filettati al corpo riscaldante sono la nostra chiave per una semplice e rapida sostituzione dei piatti.



/ Options

Power supply



SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE

For other voltage options see pages 98-99.
Per altri voltaggi vedere pagine 98-99.

PIZZA PRESS

/ Accessory

Stand

Stand in stainless steel.
Supporto in acciaio inox.



CODE CODICE	MODEL MODELLO	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)		NET WEIGHT PESO NETTO Kg	PRICE PREZZO €
			With wheels Con ruote		
P11SP23002	SPFA_STANDS	62x66x73	62x66x84	14	698

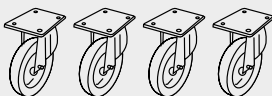
The electric installation has to be equipped with a super immunized differential switch, in Class A.

Alimentare l'impastatrice su impianto dotato di differenziale in Classe A (differenziale super immunizzato).

/ Options

Wheels

4 wheels set (2 with brake + 2 without brake).
Set di 4 ruote (2 con freno + 2 senza freno).

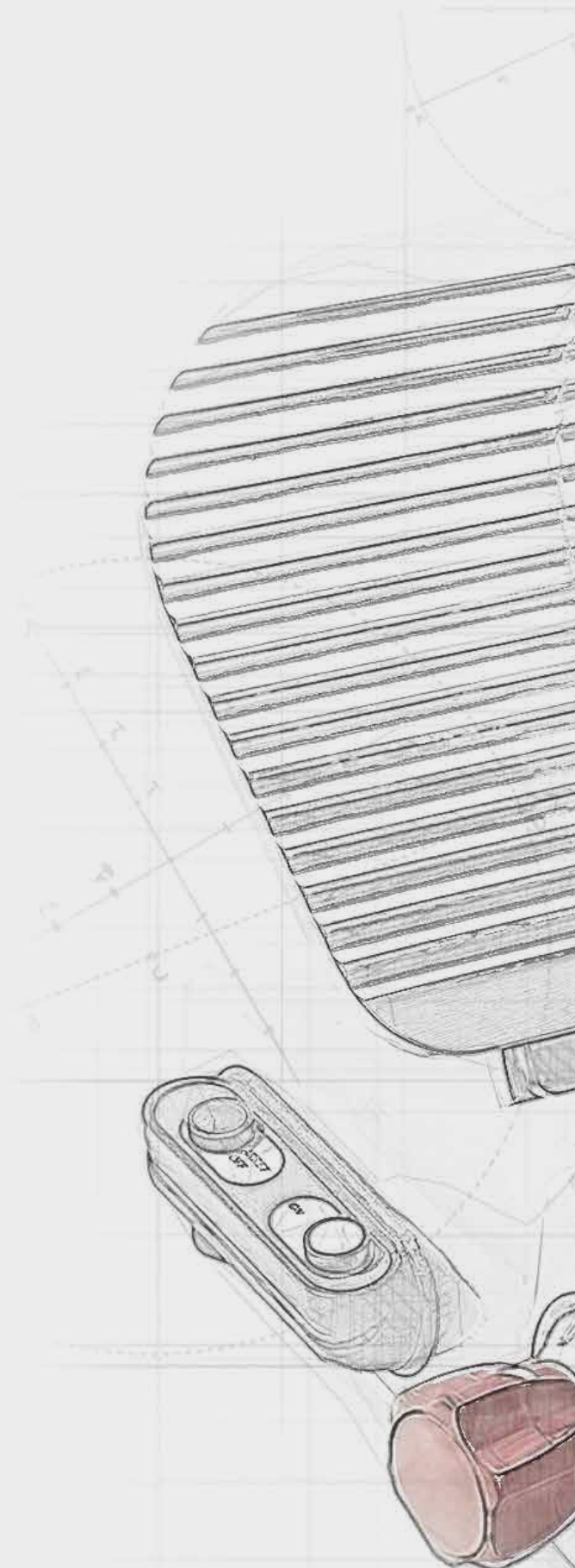


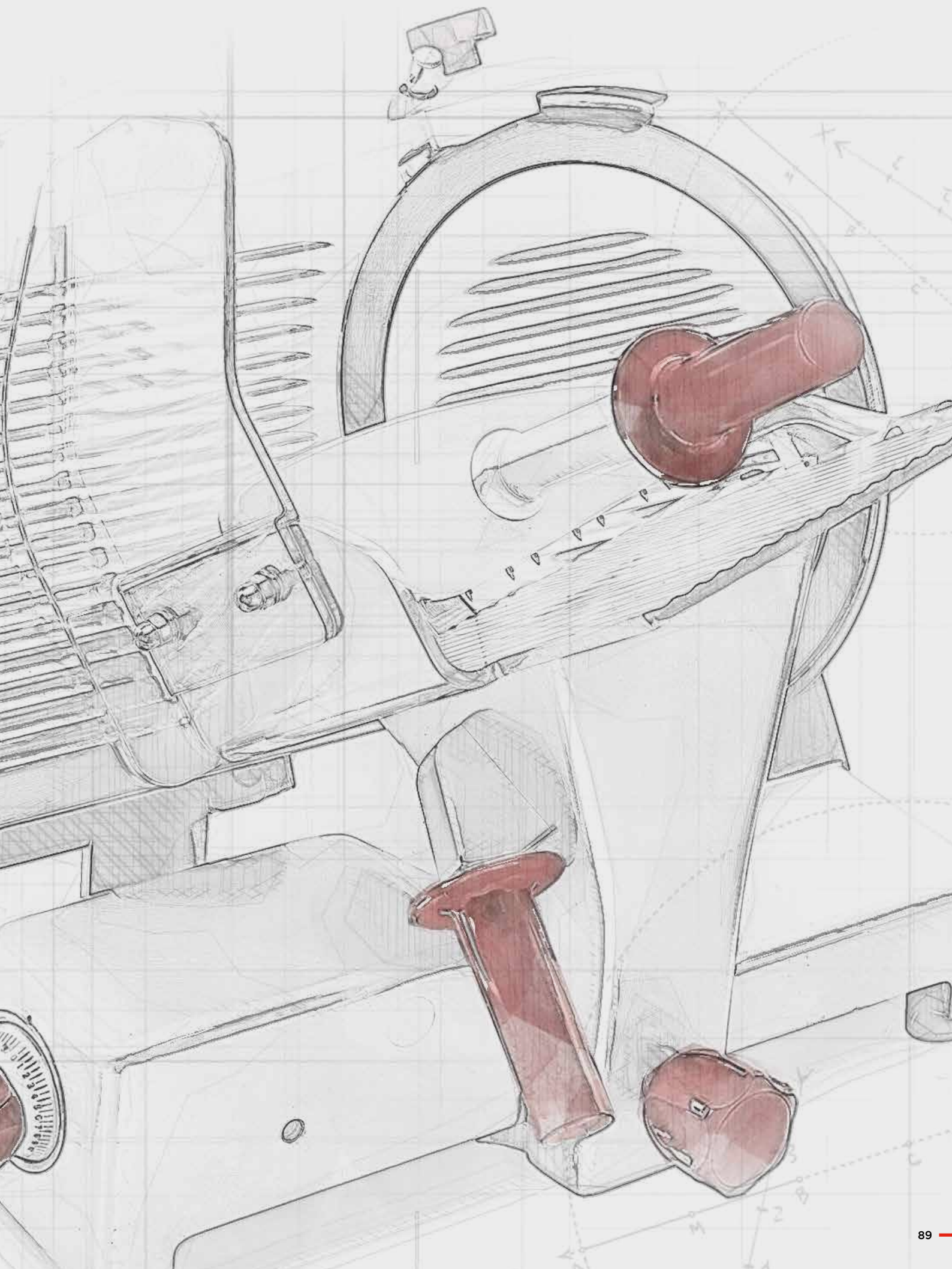
CODE CODICE	PRICE PREZZO €
S66RU65002	698

ACCESSORIES

ACCESSORI

13	SLICERS	90
14	VEGETABLE CUTTER & MIXER	92
15	PIZZA TOOLS	94





Slicers



SAURIS 250_G



PARMA 300_G



PARMA 300_V

Slicers

CODE CODICE	MODEL MODELLO	BLADE LAMA	SLICERS THICKNESS SPESSORE DI TAGLIO	POWER POTENZA		DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)	NET WEIGHT PESO NETTO Kg	PRICE PREZZO €
		cm	mm	kW	V			
A14DB01057	SAURIS 250_G	25	13	0,18	230/50Hz	55,5x46x46	15,50	»
A14DB01058	PARMA 300_G	30	13	0,29	230/50Hz	64x61x51	20,50	»
A14DB01059	MODENA 350_G	35	23	0,5	230/50Hz	71x57,5x53	37,00	»
A14DB01060	PARMA 300_V	30	13	0,29	230/50Hz	74X54X77	27,00	»

» **Contact company**
Contattare azienda

Thickness makes the difference.

Models with two different inclinations
so as to meet the needs of all users.

Quando lo spessore fa la differenza.

Modelli con due diverse inclinature atte
a soddisfare la esigenza di ogni utente.



MODENA 350_G

Vegetable Cutter & Mixer

Vegetable cutter

CODE CODICE	MODEL MODELLO	POWER POTENZA		DIMENSIONS DIMENSIONI	NET WEIGHT PESO NETTO Kg	PRICE PREZZO €
		kW	V	(L X P X H cm)		
A14TV01003	TVA	0,7	230/50Hz	40x51x77	18,50	»

» Contact company
Contattare azienda



TVA

/ Options

Kit Discs

Kit disks.
Kit dischi.

Kit 5 Discs



CODE CODICE	MODEL MODELLO	PRICE PREZZO €
A97YA00083	Kit 3Discs	»
A97YA00084	Kit 5Discs	»

» Contact company
Contattare azienda

Kit 3 + Discs holder/portadischi



N.1 Slices disc
Disco fette



N.1 Sticks disc
Disco bastoncini



N.1 Disc for shedding
Disco per sfilacciare



N.2 Slices disc
Disco fette



N.1 Sticks disc
Disco bastoncini



N.1 Disc for shedding
Disco per sfilacciare



N.1 Disc dicing
Disco per cubetti

Kit 5 + Discs holder/portadischi

The absolute must. Gli immancabili.

Mixer

CODE CODICE	MODEL MODELLO	VARIABLE SPEED VELOCITÀ VARIABILE	BLADE SPEED VELOCITÀ LAMA		POWER POTENZA		DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)	NET WEIGHT PESO NETTO Kg	PRICE PREZZO €
			r.p.m		kW	V			
A14DB01061	MIXER 360 VT	✓	2300:16000		0,36	1Ph	10x18,2x34,8	2,5	»

» **Contact company**
Contattare azienda



MIXER
360
VT

/ Options

Shafts

Aste



Shaft 25

Shaft 35

CODE CODICE	MODEL MODELLO	BAR LENGTH LUNGHEZZA ASTA cm	DIMENSIONS DIMENSIONI Ø	NET WEIGHT PESO NETTO kg	PRICE PREZZO €
A14DB01062	Shaft 25	25	94	0,5	»
A14DB01063	Shaft 35	35	94	0,7	»

» **Contact company**
Contattare azienda

Pizza Tools

Pizza tools

CODE CODICE	MODEL MODELLO		DESCRIPTION DESCRIZIONE	DIMENSIONS DIMENSIONI	PRICE PREZZO
				(L X P X H cm)	€
A14FN00026	Parigi Peel	A	Alloy aluminium 33cm - h 135cm	33x3x135	»
A14FN00027	Venezia Brass Brush	B	with stainless steel scraper - h 135 cm	15x8x135	»
A14FN00030	Baking peel	C	Stainless steel diameter 20cm - h 135 cm	20xH135	»
A14FN00024	Sole Mio Perforated Peel - 33	D	Used for put pizza into the oven - alloy aluminium - h 170 cm	33x3x170	»
A14FN00025	Sole Mio Perforated Peel - 50	D	Used for put pizza into the oven - alloy aluminium - h 170 cm	50x3x170	»
A14FN00029	Brush	E	Natural fibre - h 170 cm	22x7x170	»
A14FN00028	Perforated Peel	F	Perforated stainless steel peel to bake and spin pizza diameter 20cm - h 170 cm	20x3x170	»
A14FN00031	Spatula	G	Spatula	10x3x24	»
A14FN00032	Pizza Cutting Wheel	H	Stainless steel anti-stick pizza cutting wheel	11x3x24	»
A14FN00033	Scraper	I	Stainless steel scraper	11x2x16	»
A14FN00034	Dosing-ladle	L	Dosing-Ladle for standard pizza, 90 gr pizza sauce capacity	7x3x33	»
A14BR00001	Plastic Box - H7	M	Dough container box	60x40x7	»
A14BR00002	Plastic Box - H9	M	Dough container box	60x40x9	»
A14BR00003	Plastic Cover	N	Cover	60x40	»

» **Contact company**
Contattare azienda



G



H



I



L



A



N



A



M



D



B



E



F

TECHNICAL DATA

DATI TECNICI



POWER SUPPLY

/ Ovens

MODEL MODELLO	TOTAL POWER POTENZA TOTALE W	400V X 3+N	230V X 3	230V X 1 + N
COMPACT 35/8-M	2.200	✓	✓	✓
COMPACT 35/8-B	4.400	✓	✓	✓
COMPACT 35/17	2.200	✓	✓	✓
COMPACT 50/13-M	3.600	✓	✓	✓
COMPACT 50/13-B	7.200	✓	✓	✓
ENTRY MAX 4	5.600	✓	✓	✓
ENTRY MAX 6	7.300	✓	✓	✓
ENTRY MAX 6L	9.900	✓	✓	X
ENTRY MAX 9	12.900	✓	X	X
ENTRY MAX 8	11.200	✓	✓	✓ cable x2
ENTRY MAX 12	14.600	✓	✓	✓ cable x2
ENTRY MAX 12L	19.800	✓	✓	X
ENTRY MAX 18	25.800	✓	X	X
PYRALIS 4	6.600	✓	✓	✓
PYRALIS 6	8.880	✓	✓	X
PYRALIS 6L	9.000	✓	✓	X
PYRALIS 9	13.320	✓	X	X
PYRALIS 8	13.200	✓	✓	X
PYRALIS 12	17.760	✓	✓	X
PYRALIS 12L	18.000	✓	✓	X
PYRALIS 18	26.640	✓	X	X
PYRALIS UP 4	6.600	✓	✓	✓
PYRALIS UP 6	8.880	✓	✓	X
PYRALIS UP 6L	9.000	✓	✓	X
PYRALIS UP 9	13.320	✓	X	X
PYRALIS UP 8	13.200	✓	✓	X
PYRALIS UP 12	17.760	✓	✓	X
PYRALIS UP 12L	18.000	✓	✓	X
PYRALIS UP 18	26.640	✓	X	X
PYRALIS CIRCLE	16.840	✓	✓	X
TNM 38/45	5.650	✓	✓	✓
TNV - 40E	7.800	✓	✓	X
TNV - 50E	14.200	✓	✓	X
TNV - 65E	18.400	✓	✓	X
TNV - 80E	24.400	✓	✓	X
TNV - 40G	1.000	X	X	✓
TNV - 50G	1.000	X	X	✓
TNV - 65G	1.000	X	X	✓
FLAME 4	100	X	X	✓
FLAME 6	100	X	X	✓
FLAME 6L	100	X	X	✓
FLAME 9	100	X	X	✓
550_6	14.400	✓	✓	X
550_9	21.600	✓	✓	X
FLASH	3.200	X	X	✓

POWER SUPPLY

/ Other
machines

MODEL MODELLO	TOTAL POWER POTENZA TOTALE W	400V X 3+N	230V X 3	230V X 1 + N
SA300	930	✓	✓	✓
SA800	930	✓	✓	✓
AR300	370	✓	✓	✓
AE800	370	✓	✓	✓
CO300	930+370	✓	✓	✓
CO800	930+370	✓	✓	✓
PF33 ÷ PF33L	4.750	✓	✓	✓ with inverter
PF45 ÷ PF45L	6.100	✓	✓	✓ with inverter