FLASH

PIZZAGROUP

PART OF TALENTA

Specializzata nella progettazione e realizzazione di macchine e attrezzature per il settore HORECA, Pizzagroup esporta in più di 70 paesi nel mondo ed è in grado di offrire un range completo di strumenti per la ristorazione professionale, sia essa da asporto o laboratorio semi-industriale.

A specialised designer-maker of machines and equipment for the HORECA sector, Pizzagroup exports to more than 70 countries worldwide. It provides a comprehensive equipment range for professional catering facilities, both takeaways and semi-industrial kitchens.

Praticità e facilità d'uso sono i due ingredienti chiave che rendono i forni elettrici o a gas Pizzagroup un must per ogni pizzeria, prodotti pensati per semplificare il processo lavorativo ed ottimizzare il consumo energetico, garantendo sempre alta produttività, affidabilità e massime prestazioni.

Practicality and user-friendliness are the two key ingredients that make Pizzagroup electric and gas ovens a must in any pizzeria. All products are designed to simplify workflows and optimise energy consumption, ensuring outstanding productivity, reliability and performance at all times.

Oltre ad una vasta scelta di forni Pizzagroup propone attrezzature ed utensili professionali per la preparazione e la lavorazione della pizza, che ti permetteranno di lavorare in modo veloce, igienico e sicuro durante tutte le fasi di esecuzione, fino al servizio finale.

In addition to a vast selection of ovens, Pizzagroup provides professional equipment and utensils to prepare and process pizzas: these let you work quickly, hygienically and safely at every stage, all the way to final serving.

Pizzagroup è parte di Talenta, divisione del Gruppo Somec dedicata a prodotti e sistemi integrati per cucine professionali. Questo significa appartenere a un polo di aziende con cui fare squadra, ampliando le proprie competenze, rafforzando i propri processi produttivi e condividendo il valore della qualità costruttiva italiana nella costante ricerca dell'eccellenza.

Pizzagroup is part of Talenta, the Somec Group division specialized in integrated products and systems for professional kitchens. Being part of this network of companies means working as one team, enhancing expertise, strengthening production processes, and sharing the value of Italian craftsmanship in the relentless pursuit of excellence.

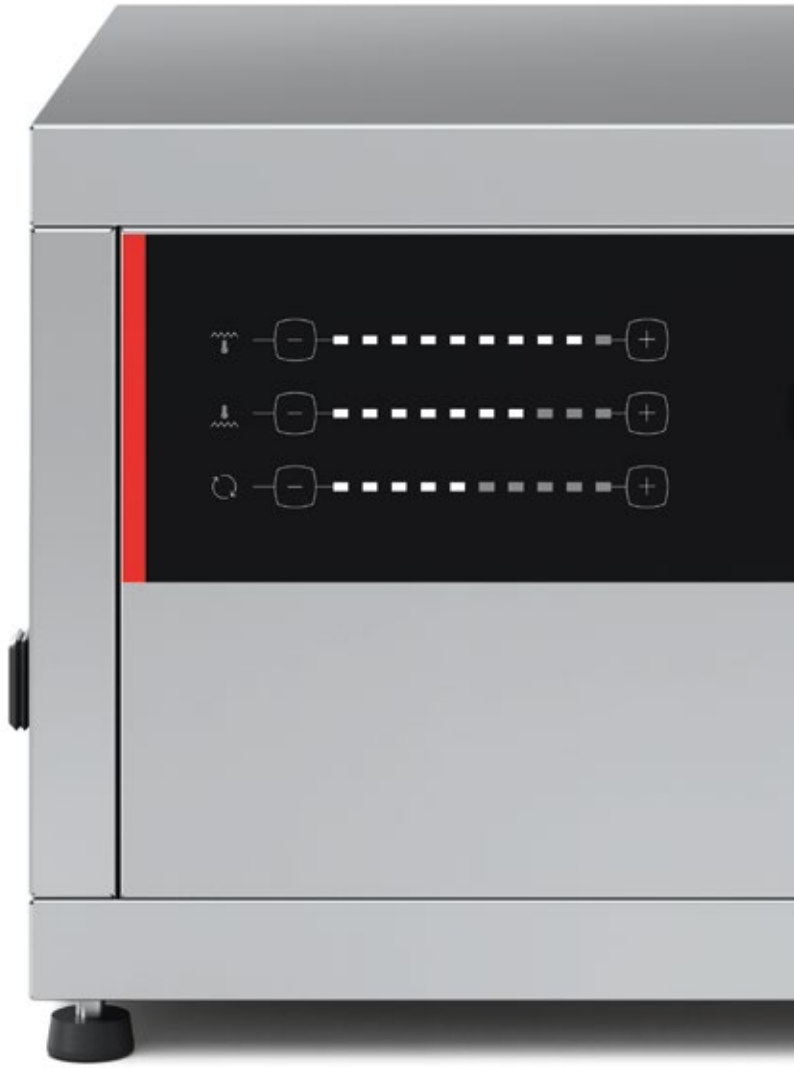
FLASH

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. Versatile, pratico e facile da utilizzare, riscalda pizze fresche o surgelate, ma anche panini, bruschette, focacce, toast, piadine e pietanze di vario genere. Riscaldare più prodotti contemporaneamente sarà una semplice attività anche per i meno specializzati.

The static tunnel oven is ideal for fast-food catering businesses where space is limited, time is precious and speed is essential. Versatile, practical and user-friendly, it can heat not just fresh or frozen pizzas but also panini, bruschetta, focaccia, toasted sandwiches, wraps and all sorts of other dishes. Even less specialised workers will find that heating multiple products simultaneously is child's play.

VELOCITÀ NASTRO DA 1 A 10 MINUTI

BELT SPEED FROM 1 TO 10 MINUTES



CARATTERISTICHE E VANTAGGI

PLUSES AND FEATURES

Infrarossi per una cottura perfetta e veloce.
Infrared heating ensures fast yet perfect cooking.

Teglia raccogli briciole removibile per pulizia.
Removable crumb tray for easy cleaning.

Installazione semplice ed eseguibile in pochi passi. È presente una comune presa Schuko.
Easily installed in just a few steps. Features a common Schuko socket.

10 livelli di regolazione della temperatura di cielo e platea.
10 temperature adjustment levels, top and bottom.

Nastro trasportatore bidirezionale di 35 cm.
35 cm bidirectional conveyor.

Rete di tostatura in acciaio inox.
Stainless steel toasting mesh.

10 velocità di regolazione per il nastro trasportatore.
10-speed conveyor belt.

Vassoi salva-spazio richiudibili quando il forno non è in uso.
Space-saving trays: can be closed when the oven is not in use.

FLASH

Chamber height (cm)
8

Total Power (kW)
2,8
Max amp 12.5A

Up (kW)
1,4

Down (kW)
1,4

Weight (kg)
28

Temperature and speed adjustment
10 heat and speed levels, both top and bottom.

Plus
Crumb tray

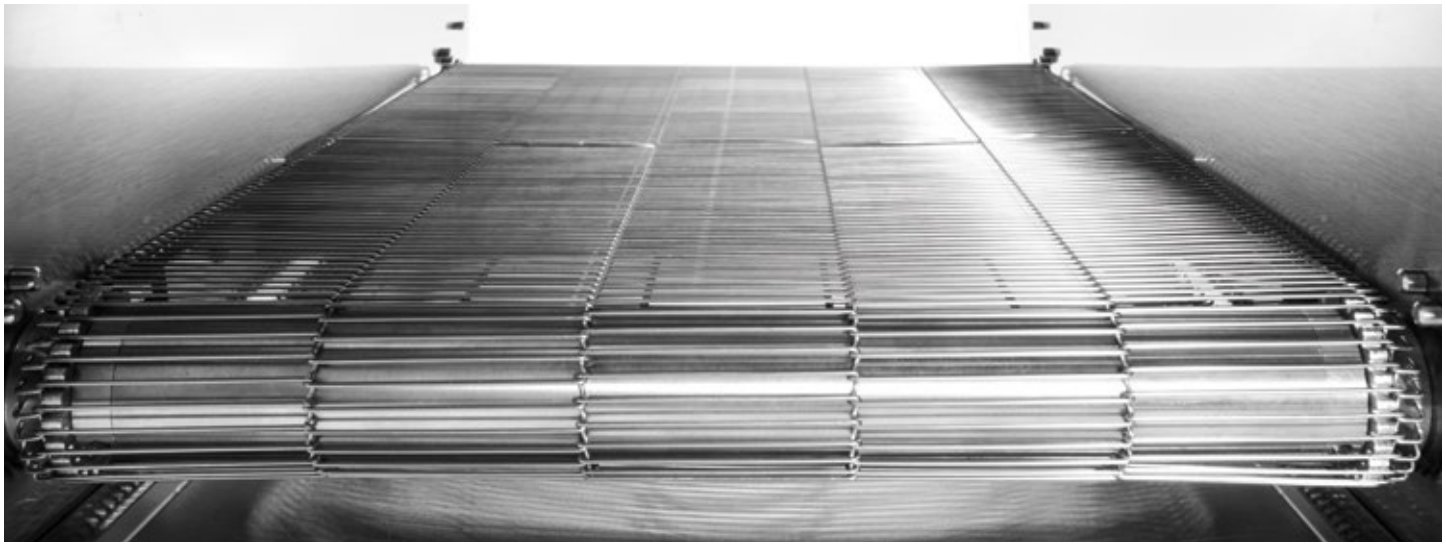
Voltage (V)
230

Frequency (Hz)
50/60

Belt width (cm)
35

Belt speed (min)
1’ – 10’

Outside Dimensions (cm)
L 94 D 50 H 32



Sul nastro trasportatore bidirezionale e con larghezza di 35 cm, puoi riscaldare fino a 30 pizze all'ora. Il forno è dotato di un interruttore per regolare la velocità di scorrimento del nastro, da 1 a 8 minuti.

On the 35 cm wide, bidirectional conveyor belt, you can bake up to 30 pizzas per hour. The oven is equipped with a switch to adjust the speed of the belt, from 1 to 8 minutes.

L'intuitiva interfaccia digitale consente di regolare la potenza di cielo e platea, in modo indipendente, scegliendo tra 10 diversi livelli di intensità. È inoltre possibile definire la velocità di scorrimento del nastro.

The user-friendly digital interface lets users adjust top and bottom heat independently with a selection of 10 different power levels. Users can also set the conveyor speed.

Pratico vassoio raccogli briciole in acciaio inox, posizionato sotto la camera di cottura, che agevola la pulizia a fine giornata.

Practical stainless steel crumb tray under the cooking chamber makes cleaning easier at the end of the day

PREPARARE, CUOCERE, SERVIRE.
PREPARE, COOK, SERVE.

I NOSTRI PRODOTTI	OUR PRODUCTS
FORNI DECK A GAS	GAS DECK OVENS
FORNI DECK ELETTRICI	ELECTRIC DECK OVENS
FORNI A TUNNEL	TUNNEL OVENS
SPIRAL MIXER	SPIRAL MIXERS
PLANETARIE	PLANETARY MIXERS
SPEZZATRICI	DIVIDERS
ARROTONDATRICI	ROUNDERS
DILAMINATRICI	DOUGH ROLLERS
PIZZA PRESS	PIZZA PRESSES
AFFETTATRICI	SLICERS
TAGLIA VERDURE	VEGETABLE CUTTERS
MIXER	MIXERS
UTENSILI	TOOLS

PIZZAGROUP

Pizza Group Srl
Via Carnia, 15
33078 San Vito al Tagliamento PN
Italy

Tel +39 0434 857000
info@pizzagroup.com

Somec SpA è un gruppo di società specializzate nell'ingegnerizzazione, progettazione e realizzazione di progetti costruttivi chiavi in mano in ambito navale e civile, in tre segmenti di business: Horizons: sistemi ingegnerizzati di architetture navali e facciate civili; Talenta: sistemi e prodotti di cucine professionali; Mestieri: progettazione e creazione di interiors personalizzati. Le società del Gruppo Somec operano secondo rigorosi tandard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG.

Qualità costruttiva italiana.

Somec SpA consists of a group of companies, specialized in the engineering, design and execution of turnkey naval and civil construction projects, in three business sectors: Horizons: engineered systems of naval architecture and building façades; Talenta: professional kitchen systems and products; Mestieri: design and creation of bespoke interiors. Somec Group companies are credited on Tier 1 Suppliers lists ofthe main shipyards and building companies in the world and quality, safety and ESG sustainability certified.

Italian construction quality.

SOMEC GRUPPO

Pizza Group Srl si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento e senza obbligo di preavviso tutte le modifiche utili e necessarie al perfezionamento dei prodotti.

Pizza Group Srl reserves the right to make useful/necessary modifications in order to improve its products, at anytime and without prior notice.

Flash è il forno pratico, veloce e compatto, con riscaldamento ad infrarossi ed interfaccia user-friendly, per cucinare, riscaladare o gratinare i tuoi prodotti.

Flash is a practical, fast, compact oven. Its infrared heating system and user-friendly interface make it perfect for baking, heating or cooking your products au gratin.

pizzagroup.com

PGBRFL_ITEN_2509