

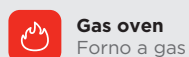
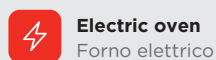
PIZZAGROUP CATALOGUE 03 - 2026

PIZZAGROUP CATALOGUE 03 - 2026

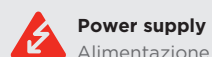
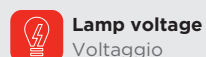
SYMBOL KEY

LEGENDA SIMBOLI

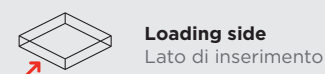
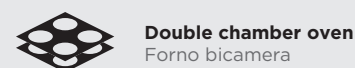
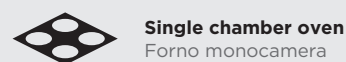
Technical specifications



Features



Chamber



Chamber sizes



PIZZA STONE TYPES

TIPOLOGIE PIETRE PIZZA

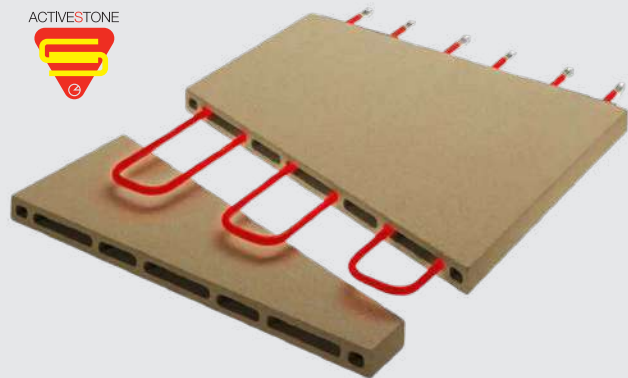


Classic stone

Traditional refractory pizza stone ideal for a wide variety of doughs and pizza types. When baking directly on the stone surface, it is able to quickly absorb the excess humidity from the dough, providing a perfectly crisp crust that lasts. Armored heating elements are placed under the stone for uniform baking and high heat retention.

Tradizionale pietra refrattaria per pizza, ideale per un'ampia varietà di impasti e tipi di pizza. Quando si cuoce direttamente sulla superficie della pietra, questa è in grado di assorbire rapidamente l'umidità in eccesso dell'impasto, garantendo una crosta perfettamente croccante. Le resistenze sono posizionate sotto la pietra per garantire una cottura uniforme e un'elevata ritenzione di calore.

Thickness/ spessore: 15 mm



Activestone

Classic stone material with a special design which houses the armored heating elements directly inside the stone, for maximum baking uniformity and increased heat stability also during high productivity peaks. The increased thermal inertia exerted makes Active stone the perfect solution also for pan/tray baked doughs.

Pietra dal design speciale che ospita le resistenze corazzate direttamente all'interno di essa, per la massima uniformità di cottura e una maggiore stabilità del calore anche durante i picchi di alta produttività. La maggiore inerzia termica esercitata rende Activestone la soluzione perfetta anche per gli impasti cotti in teglia.

Thickness/ spessore: 23 mm



Biscotto di Sorrento

Special stone material which thanks to its airy consistency, allows to delicately bake doughs even at very high temperatures. Biscotto di Sorrento is ideal for baking authentic Napoli style pizzas, which require a rapid bake at temperatures exceeding 450°C.

Materiale in pietra speciale che, grazie alla sua composizione porosa, permette di cuocere delicatamente gli impasti anche a temperature molto elevate. Il Biscotto di Sorrento è ideale per la cottura delle autentiche pizze alla napoletana, che richiedono una cottura rapida a temperature superiori a 450°C.

Thickness/ spessore: 30 mm



	PAG.
 ELECTRIC DECK OVENS	10
 PYRALIS RANGE	14
ENTRY MAX	34
 COMPACT	40
 550 - NAPOLI STYLE	42
 GAS DECK OVENS	52
FLAME	54
  CONVEYOR OVENS	60
 VENTILATED TUNNEL	62
 STATIC TUNNEL	66
FLASH	68
DOUGH PREPARATION EQUIPMENT	70
SPIRAL MIXERS	72
PLANETARY MIXERS	76
DIVIDERS & ROUNDERS	78
DOUGH ROLLERS	82
PIZZA PRESS	84
ACCESSORIES	88
SLICERS	90
VEGETABLE CUTTERS AND MIXERS	92
PIZZA TOOLS	94
TECHNICAL DATA	97
GENERAL CONDITIONS OF SALE	101





FOR A SUBLIME PIZZA

PER UNA PIZZA SUBLIME

Electric ovens

Practicality and ease of use are the two key ingredients that make Pizza Group Electric Deck Ovens a must for any pizzeria. Achieve the same great results once deemed possible only in traditional wood-burning ovens, with all the benefits derived from the highest quality electrical components.

I forni elettrici

Praticità e facilità d'uso sono i due ingredienti chiave che rendono i forni elettrici Pizza Group un must per ogni pizzeria. Ottieni gli stessi ottimi risultati che un tempo si ritenevano possibili solo nei tradizionali forni a legna, con tutti i vantaggi derivanti da componenti elettrici di altissima qualità.

Passion

Every day we dedicate passion and hard work in the creation of our products. We pay our undivided attention to our customers, in order to guarantee the highest level of service possible.

Passione

Ogni giorno ci dedichiamo con passione e duro lavoro alla creazione dei nostri prodotti. Diamo ai nostri clienti la massima attenzione, per garantire il più alto livello di servizio possibile.



Solutions

Not just ovens.

Pizza Group is able to offer the complete equipment package needed by pizzerias of all types and sizes, whether it be take-away, traditional pizzerias or semi-industrial production kitchens. Pizza Group is able to offer dough mixers, dough dividers and rounders, dough rollers and dough presses and a complete range of deck and conveyor ovens.

Technology

The Pizza Group equipment package has been designed to simplify the work process and optimize energy consumption, while maximizing performance and throughput.

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.

Tecnologia

Le attrezzature Pizza Group sono pensate per semplificare il processo lavorativo, ottimizzando il consumo energetico, garantendo alta produttività e massime prestazioni.

Design

Aesthetics play a key role in any pizzeria. Pizza Group's design and unmistakeable style are perfect fit for any pizza business, maintaining its traditional Italian style and meeting the needs of today's customers.

Choose your style

Pre-cooked bases? Classic pizzas? Peel-baked pizzas? Pan-Baked pizzas? Napoli style? No matter what type of pizza you prepare, Pizza Group has the right solution for you.

Design

L'estetica gioca un ruolo fondamentale in ogni pizzeria. Il design e lo stile inconfondibile di Pizza Group si adattano perfettamente a qualsiasi pizzeria, mantenendo lo stile tradizionale italiano e soddisfacendo le esigenze dei clienti d'oggi.

Elevate prestazioni di cottura

Basi precotte? Pizze classiche? Pizze pala? Pizze in teglia? Napoletana? Indipendentemente dal tipo di pizza che preparate, Pizza Group ha la soluzione giusta per voi.

ELECTRIC DECK OVENS

FORNI ELETTRICI

ACTIVESTONE GROUP

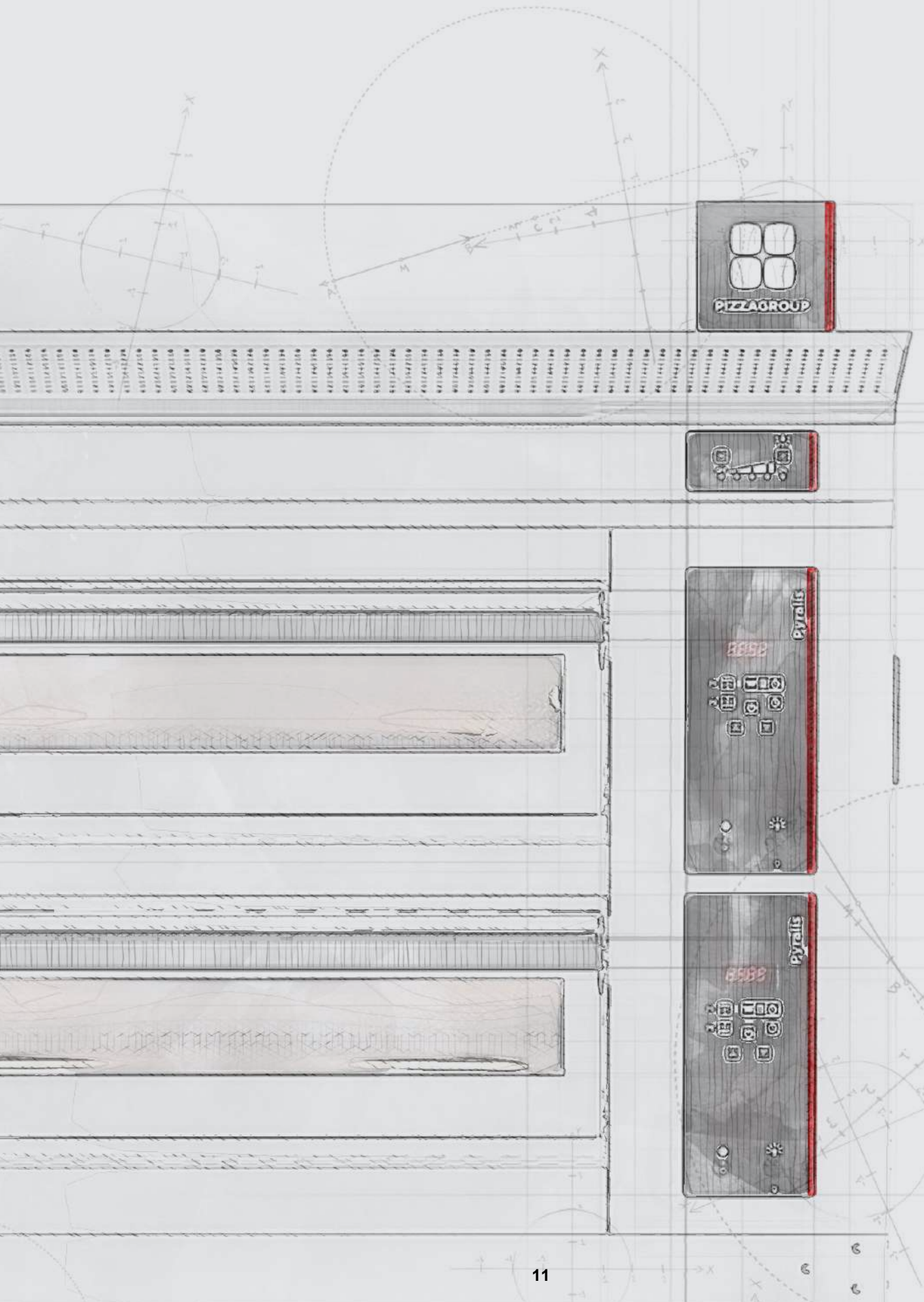
PYRALIS	16
PYRALIS UP	22
PYRALIS CIRCLE	28

TRADITIONAL STONE

ENTRY MAX	34
COMPACT	41

NAPOLI STYLE

550	48
-----	----



WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT **ACTIVESTONE** OVENS

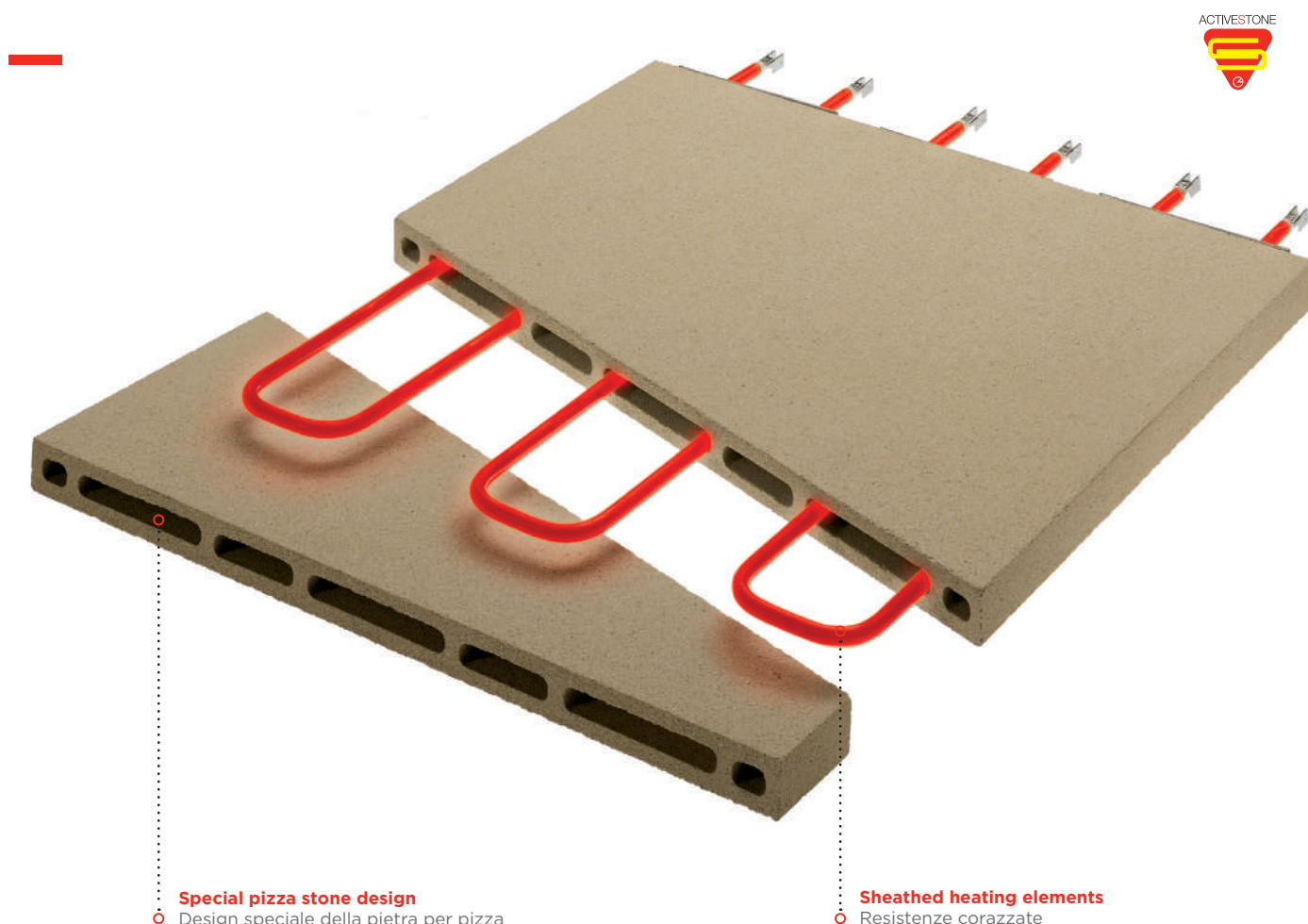
COSA C'È DA SAPERE SUI FORNI ACTIVESTONE.

- + FAST REACHING OF PRE-SET TEMPERATURE
- + UNIFORM TEMPERATURE OVER THE WHOLE COOKING SURFACE
- + MAXIMIZED THERMAL PERFORMANCE
- + TEMPERATURA PREIMPOSTATA RAGGIUNTA IN BREVE TEMPO
- + TEMPERATURA UNIFORME SU TUTTA LA SUPERFICIA DI COTTURA
- + ELEVATO RENDIMENTO TERMICO



WITH **ACTIVESTONE** ALL OVENS BECOME SUPER OVENS

CON ACTIVESTONE DIVENTANO TUTTI SUPER FORNI.



The Activestone system has a high thermal performance that **reduces**:

- Heating times up to 50%
- Total energy consumption up to 25%
- Cooking times up to 25%

(compared to traditional heating systems found on the market).

The Activestone system incorporates the heating elements inside the refractory stone, providing **uniformity of temperature throughout the entire surface**. Able to reach temperatures up to 550 °C; the Activestone system applies RoHS standards.

Il sistema Activestone ha un elevato rendimento termico che **riduce**:

- Tempi di riscaldamento fino al 50%
- Consumo totale di energia fino al 25%
- Tempi di cottura fino al 25%

(rispetto ai sistemi di riscaldamento tradizionali presenti sul mercato).

Il sistema Activestone incorpora gli elementi riscaldanti all'interno della pietra refrattaria, garantendo l'**uniformità della temperatura su tutta la superficie**. In grado di raggiungere temperature fino a 550 °C, il sistema Activestone rispetta le norme RoHS.

PYRALIS RANGE



PYRALIS DIGITAL



PYRALIS MANUAL



PYRALIS CIRCLE



Low voltage lighting (12V).
Illuminazione a basso voltaggio (12V).

A Made-in-Italy style, quality and guarantee. Pyralis is the ideal technological solution for professionals who require precision, versatility and efficiency, ideal for baking all types of pizzas and baked goods. Pizza Group has renewed its line of Pyralis ovens by focusing extensively on product aesthetics, making them the perfect solution for front of house installations. The entire Pyralis line is equipped with the high-performance Activestone technology, and may be ordered with **full refractory chamber** for an even higher thermal efficiency.

Stile, qualità e garanzia Made in Italy. Pyralis è la soluzione tecnologica ideale per le i professionisti che richiedono precisione, versatilità ed efficienza, ideale per la cottura di tutti i tipi di pizze e panificati. Pizza Group ha rinnovato la linea di forni Pyralis puntando molto sull'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house". L'intera linea Pyralis è dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con **camera refrattaria completa**, per un'efficienza termica ancora maggiore.

Images show ovens with optional hoods, stands and wheels, not included.
Le immagini includono cappe e supporti con ruote, non incluse nel prezzo.



PYRALIS

ESC
STOP

OK
MENU

Manuale

80°

92°

2:00

19:55 D ▶

Up arrow icon

Down arrow icon

Waveform icon

Lightbulb icon

Waveform icon

Lightbulb icon

START
STOP

Three horizontal lines icon

Rotary knob

Power button icon

Pyralis

Technical specifications



Features



Maximum temperature:
Temperatura massima:
450 °



PY M4

Description

The range includes **electric** models with capacities from 4 to 18 pizzas (Ø 33 cm), with **mechanical or digital control panels**.

All models feature a durable stainless steel structure, a **double-glazed door** for optimal heat retention, and a brushed stainless steel cool-touch tubular handle.

In the digital version, the system allows to **save up to 100 customizable cooking programs**, organized by product category and structured in multiple phases. Each chamber supports up to **four independent timers**, enabling the simultaneous preparation of different dishes with maximum efficiency.

Temperature settings can be adjusted in either **°C** or power percentage **%**, while **weekly on/off scheduling** automates energy management.

ECO and BOOST modes allow performance to be tailored to different service demands—reducing energy consumption during quieter periods or maximizing output during peak times.

Finally, the **pyrolytic cleaning function** ensures deep, effortless hygiene at the end of each day.

Pyralis is more than just an oven: it's a smart partner that simplifies and enhances every culinary experience.

Description

La gamma comprende modelli **elettrici** con capacità da 4 a 18 pizze (Ø 33 cm), con **pannelli di controllo meccanici o digitali**.

Tutti i modelli sono costruiti in acciaio inox, con **porta a doppio vetro** per una migliore ritenzione del calore e maniglia cool-touch in acciaio spazzolato.

Nella versione digitale, il sistema consente di **salvare fino a 100 programmi di cottura personalizzati**, organizzati per categoria e articolati in più fasi. Ogni camera può gestire fino a **quattro timer indipendenti**, ottimizzando la preparazione simultanea di più pietanze.

Le **temperature** sono regolabili in **°C** o in percentuale di potenza **%**, mentre la **programmazione settimanale di accensione e spegnimento** automatizza la gestione energetica.

Le **modalità ECO e BOOST** permettono di adattare le prestazioni ai diversi momenti della giornata, riducendo i consumi o aumentando la potenza quando necessario.

Infine, la **funzione di pulizia pirolitica** garantisce un'igiene profonda e senza sforzo.

Pyralis non è solo un forno: è un partner intelligente che semplifica e valorizza ogni esperienza in cucina.



Images show ovens with optional hoods, stands and wheels, not included.
Le immagini includono cappe e supporti con ruote, non incluse nel prezzo.

PYRALIS

/ Models



/ Options

Power supply



SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE

For other voltage options see pages 96 - 97.
Per altri voltaggi vedere pagine 96 - 97.



400V/3Ph+N+T

Power supply
Alimentazione

CODE CODICE	MODEL MODELLO	CHAMBER CAPACITY / DIMENSIONI CAMERA		POWER POTENZA Kw			ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			DIMENSIONS DIMENSIONI cm			NET WEIGHT PESO NETTO Kg
				Up	Down	Tot.	Voltage V	Phases / Fasi Ph	Frequency Hz	Baking surface / Superficie cottura	Chamber height / Altezza camera	Outside Esterne (L X P X H)	
P08PY10064	PY M4		4 x Ø 30/34	4,2	2,4	6,6	400	3N+T	50/60	70x70	15	113x103x40	115
P08PY12069	PY D4												
P08PY10065	PY M6		6 x Ø 30/34	5,4	3,48	8,88	400	3N+T	50/60	70x105	15	113x138x40	129
P08PY12070	PY D6												
P08PY10066	PY M6L		6 x Ø 30/34	5,4	3,6	9	400	3N+T	50/60	105x70	15	148x103x40	139
P08PY12071	PY D6L												
P08PY10067	PY M9		9 x Ø 30/34	8,1	5,22	13,32	400	3N+T	50/60	105x105	15	148x138x40	159
P08PY12072	PY D9												
P08PY10068	PY M8		4 x Ø 30/34 (x2)	4,2 (x2)	2,4 (x2)	13,2	400	3N+T	50/60	70x70	15	113x103x72	183
P08PY12073	PY D8												
P08PY10069	PY M12		6 x Ø 30/34 (x2)	5,4 (x2)	3,48 (x2)	17,76	400	3N+T	50/60	70x105	15	113x138x72	217
P08PY12074	PY D12												
P08PY10070	PY M12L		6 x Ø 30/34 (x2)	5,4 (x2)	3,6 (x2)	18	400	3N+T	50/60	105x70	15	148x103x72	231
P08PY12075	PY D12L												
P08PY10071	PY M18		9 x Ø 30/34 (x2)	8,1 (x2)	5,22 (x2)	26,64	400	3N+T	50/60	105x105	15	148x138x72	290
P08PY12076	PY D18												

PYRALIS

/ Options

/ Options

Power supply



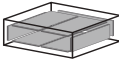
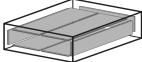
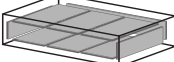
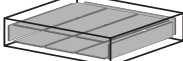
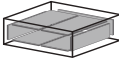
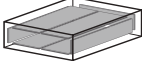
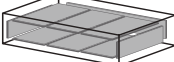
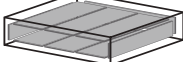
SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE

For other voltage options see pages 96 - 97.
Per altri voltaggi vedere pagine 96 - 97.

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	BAKING SURFACE DIMENSIONS DIMENSIONI SUPERFICIE DI COTTURA (L X P X H cm)	ONLY REFRACTORY WEIGHT PESO NETTO REFRATTARIO Kg
S08TL64013	PY M4 PY D4		67x68,5	21
S08TL64014	PY M6 PY MD6		67x103,5	29
S08TL64015	PY M6L PY D6L		102x68,5	29
S08TL64016	PY M9 PYD9		102x103,5	41
S08TL64017	PY M8 PY D8		67x68,5	42
S08TL64018	PY M12 PY D12		67x103,5	58
S08TL64019	PY M12L PY D12L		102x68,5	58
S08TL64020	PY M18 PY D18		102x103,5	82

PYRALIS

/ Accessories



Stands

Stands in stainless steel, with bottom 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
		With feet Con piedi	With wheels Con ruote	Interior dimensions Dimensioni interne	
P11FN64001	S4	112x85x108/111	112x85x109	89 x 62 x 76	34
P11FN64003	S6	112 x 120 x 108/111	112 x 120 x 109	89 x 97 x 76	44
P11FN64005	S6L	147 x 85 x 108/111	147 x 85 x 109	124 x 62 x 76	31
P11FN64007	S9	147 x 120 x 108/111	147 x 120 x 109	124 x 97 x 76	42
P11FN64002	S8	112 x 85 x 92/95	112 x 85 x 93	89 x 62 x 60	44
P11FN64004	S12	112 x 120 x 92/95	112 x 120 x 93	89 x 97 x 60	50
P11FN64006	S12L	147 x 85 x 92/95	147 x 85 x 93	124 x 62 x 60	42
P11FN64008	S18	147 x 120 x 92/95	147 x 120 x 93	124 x 97 x 60	48

/ Options

Wheels

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

CODE
CODICE

S66RU65003

PYRALIS

/ Accessories

Hoods

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



CODE CODICE	MODEL MODELLO	ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			LIGHT LUCE	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)	NET WEIGHT PESO NETTO Kg
		Max (A)	Power Consum. (kw)	V Ph Hz			
P13PY10025	K4 - 8	0.5	0.015	230/1N+T/50	V	111x116,3x29,5	40
P13PY10026	K6 - 12	0.5	0.015	230/1N+T/50	V	111x151,3x29,5	47
P13PY10027	K6L - 12L	0.5	0.020	230/1N+T/50	V	146x116,3x29,5	50
P13PY10028	K9 - 18	0.5	0.020	230/1N+T/50	V	146x151,3x29,5	57
P13PY10030	K4 - 8/M	1.5	0.18	230/1N+T/50	V	111x116,3x35	45
P13PY10031	K6 - 12/M	1.5	0.18	230/1N+T/50	V	111x151,3x35	52
P13PY10032	K6L - 12L/M	1.5	0.18	230/1N+T/50	V	146x116,3x35	55
P13PY10033	K9 - 18/M	1.5	0.18	230/1N+T/50	V	146x151,3x35	62

/M = with motor

Pyralis UP

Technical specifications



Features



Maximum temperature:
Temperatura massima:
450 °



PY-UP M4

Description

Pyralis UP, part of the Pyralis family, come with a chamber door that opens from the bottom up.

The range includes **electric** models with capacities from 4 to 18 pizzas (Ø 33 cm), with **mechanical or digital control panels**.

All models feature a durable stainless steel structure, a **double-glazed door** for optimal heat retention, and a brushed stainless steel cool-touch tubular handle.

In the digital version, the system allows to **save up to 100 customizable cooking programs**, organized by product category and structured in multiple phases. Each chamber supports up to **four independent timers**, enabling the simultaneous preparation of different dishes with maximum efficiency.

Temperature settings can be adjusted in either **°C** or power percentage **%**, while **weekly on/off scheduling** automates energy management.

ECO and **BOOST** modes allow performance to be tailored to different service demands—reducing energy consumption during quieter periods or maximizing output during peak times.

Finally, the **pyrolytic cleaning function** ensures deep, effortless hygiene at the end of each day.

Pyralis is more than just an oven: it's a smart partner that simplifies and enhances every culinary experience.

Description

Pyralis UP, fa parte della famiglia Pyralis, è dotato di una camera con la porta che si apre dal basso verso l'alto.

La gamma comprende modelli **elettrici** con capacità da 4 a 18 pizze (Ø 33 cm), con **pannelli di controllo meccanici o digitali**.

Tutti i modelli sono costruiti in acciaio inox, con **porta a doppio vetro** per una migliore ritenzione del calore e maniglia cool-touch in acciaio spazzolato.

Nella versione digitale, il sistema consente di **salvare fino a 100 programmi di cottura personalizzati**, organizzati per categoria e articolati in più fasi. Ogni camera può gestire fino a **quattro timer indipendenti**, ottimizzando la preparazione simultanea di più pietanze.

Le **temperature** sono regolabili in **°C** o in percentuale di potenza **%**, mentre la **programmazione settimanale di accensione e spegnimento** automatizza la gestione energetica.

Le **modalità ECO e BOOST** permettono di adattare le prestazioni ai diversi momenti della giornata, riducendo i consumi o aumentando la potenza quando necessario.

Infine, la **funzione di pulizia pirolitica** garantisce un'igiene profonda e senza sforzo.

Pyralis non è solo un forno: è un partner intelligente che semplifica e valorizza ogni esperienza in cucina.



Images show ovens with optional hoods, stands and wheels, not included.
Le immagini includono cappe e supporti con ruote, non incluse nel prezzo.

PYRALIS UP

/ Models



/ Options

Power supply



SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE

For other voltage options see pages 96 - 97.
Per altri voltaggi vedere pagine 96 - 97.



400V/3Ph+N+T

Power supply
Alimentazione

CODE CODICE	MODEL MODELLO	CHAMBER CAPACITY / DIMENSIONI CAMERA		POWER POTENZA			ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			DIMENSIONS DIMENSIONI			NET WEIGHT
				Up	Down	Tot.	Voltage V	Phases / Fasi Ph	Frequency Hz	Baking surface / Superficie cottura	Chamber height / Altezza camera	Outside Esterne (L X P X H)	PESO NETTO Kg
P08PY10081	PY-UP M4		4 x Ø 30/34	4,2	2,4	6,6	400	3N+T	50/60	70x70	15	113x103x40	115
P08PY12077	PY-UP D4		4 x Ø 30/34	4,2	2,4	6,6	400	3N+T	50/60	70x70	15	113x103x40	115
P08PY10082	PY-UP M6		6 x Ø 30/34	5,4	3,48	8,88	400	3N+T	50/60	70x105	15	113x138x40	129
P08PY12078	PY-UP D6		6 x Ø 30/34	5,4	3,48	8,88	400	3N+T	50/60	70x105	15	113x138x40	129
P08PY10083	PY-UP M6L		6 x Ø 30/34	5,4	3,6	9	400	3N+T	50/60	105x70	15	148x103x40	139
P08PY12079	PY-UP D6L		6 x Ø 30/34	5,4	3,6	9	400	3N+T	50/60	105x70	15	148x103x40	139
P08PY10084	PY-UP M9		9 x Ø 30/34	8,1	5,22	13,32	400	3N+T	50/60	105x105	15	148x138x40	159
P08PY12080	PY-UP D9		9 x Ø 30/34	8,1	5,22	13,32	400	3N+T	50/60	105x105	15	148x138x40	159
P08PY10085	PY-UP M8		4 x Ø 30/34 (x2)	4,2 (x2)	2,4 (x2)	13,2	400	3N+T	50/60	70x70	15	113x103x72	183
P08PY12081	PY-UP D8		4 x Ø 30/34 (x2)	4,2 (x2)	2,4 (x2)	13,2	400	3N+T	50/60	70x70	15	113x103x72	183
P08PY10086	PY-UP M12		6 x Ø 30/34 (x2)	5,4 (x2)	3,48 (x2)	17,76	400	3N+T	50/60	70x105	15	113x138x72	217
P08PY12082	PY-UP D12		6 x Ø 30/34 (x2)	5,4 (x2)	3,48 (x2)	17,76	400	3N+T	50/60	70x105	15	113x138x72	217
P08PY10087	PY-UP M12L		6 x Ø 30/34 (x2)	5,4 (x2)	3,6 (x2)	18	400	3N+T	50/60	105x70	15	148x103x72	231
P08PY12083	PY-UP D12L		6 x Ø 30/34 (x2)	5,4 (x2)	3,6 (x2)	18	400	3N+T	50/60	105x70	15	148x103x72	231
P08PY10088	PY-UP M18		9 x Ø 30/34 (x2)	8,1 (x2)	5,22 (x2)	26,64	400	3N+T	50/60	105x105	15	148x138x72	290
P08PY12084	PY-UP D18		9 x Ø 30/34 (x2)	8,1 (x2)	5,22 (x2)	26,64	400	3N+T	50/60	105x105	15	148x138x72	290

PYRALIS UP

/ Options

Power supply



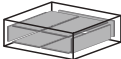
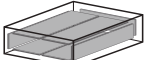
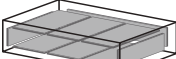
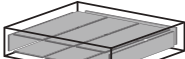
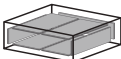
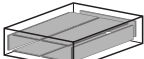
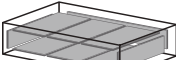
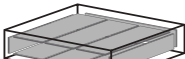
SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE

For other voltage options see pages 96 - 97.
Per altri voltaggi vedere pagine 96 - 97.

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	BAKING SURFACE DIMENSIONS DIMENSIONI SUPERFICIE DI COTTURA (L X P X H cm)	ONLY REFRACTORY WEIGHT PESO NETTO REFRATTARIO Kg
S08TL64013	PY M4 PY D4		67x68,5	21
S08TL64014	PY M6 PY MD6		67x103,5	29
S08TL64015	PY M6L PY D6L		102x68,5	29
S08TL64016	PY M9 PYD9		102x103,5	41
S08TL64017	PY M8 PY D8		67x68,5	42
S08TL64018	PY M12 PY D12		67x103,5	58
S08TL64019	PY M12L PY D12L		102x68,5	58
S08TL64020	PY M18 PY D18		102x103,5	82

PYRALIS UP

/ Accessories



Stands

Stands in stainless steel, with bottom 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
		With feet Con piedi	With wheels Con ruote	Interior dimensions Dimensioni interne	
P11FN64001	S4	112x85x108/111	112x85x109	89 x 62 x 76	34
P11FN64003	S6	112 x 120 x 108/111	112 x 120 x 109	89 x 97 x 76	44
P11FN64005	S6L	147 x 85 x 108/111	147 x 85 x 109	124 x 62 x 76	31
P11FN64007	S9	147 x 120 x 108/111	147 x 120 x 109	124 x 97 x 76	42
P11FN64002	S8	112 x 85 x 92/95	112 x 85 x 93	89 x 62 x 60	44
P11FN64004	S12	112 x 120 x 92/95	112 x 120 x 93	89 x 97 x 60	50
P11FN64006	S12L	147 x 85 x 92/95	147 x 85 x 93	124 x 62 x 60	42
P11FN64008	S18	147 x 120 x 92/95	147 x 120 x 93	124 x 97 x 60	48

/ Options

Wheels

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

CODE
CODICE

S66RU65003

PYRALIS UP

/ Accessories

Hoods

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



CODE CODICE	MODEL MODELLO	ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			LIGHT LUCE	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)	NET WEIGHT PESO NETTO Kg
		Max (A)	Power Consum. (kw)	V Ph Hz			
P13PY10025	K4 - 8	0.5	0.015	230/1N+T/50	V	111x116,3x29,5	40
P13PY10026	K6 - 12	0.5	0.015	230/1N+T/50	V	111x151,3x29,5	47
P13PY10027	K6L - 12L	0.5	0.020	230/1N+T/50	V	146x116,3x29,5	50
P13PY10028	K9 - 18	0.5	0.020	230/1N+T/50	V	146x151,3x29,5	57
P13PY10030	K4 - 8/M	1.5	0.18	230/1N+T/50	V	111x116,3x35	45
P13PY10031	K6 - 12/M	1.5	0.18	230/1N+T/50	V	111x151,3x35	52
P13PY10032	K6L - 12L/M	1.5	0.18	230/1N+T/50	V	146x116,3x35	55
P13PY10033	K9 - 18/M	1.5	0.18	230/1N+T/50	V	146x151,3x35	62

/M = with motor

Pyralis Circle



PY CIRCLE

Technical specifications



Maximum temperature:
Temperatura massima:
450 °

Features



Handle
Maniglia

Description

Thanks to its **constant rotation**, heat is distributed evenly across the pizzas, preventing burning and making the pizzaiolo's job easier.

Heat distribution is further enhanced by the ACTIVESTONE system, which features **heating elements embedded within the rotating stone base**, this system helps reach and maintain the desired temperature efficiently, also ensuring significant energy savings.

All models feature a durable stainless steel structure, a **double-glazed door** for optimal heat retention, and a brushed stainless steel cool-touch tubular handle.

The system allows **storage of up to 100 customizable cooking programs**, organized by product category and structured in multiple phases. Each chamber supports up to **four independent timers**, enabling the simultaneous preparation of different dishes with maximum efficiency.

Temperature settings can be adjusted in either °C or power **percentage**, while **weekly on/off** scheduling automates energy management. **ECO and BOOST modes** allow performance to be tailored to different service demands—reducing energy consumption during quieter periods or maximizing output during peak times. Finally, the **pyrolytic cleaning** function ensures deep, effortless hygiene at the end of each day.

The digital control panel is intuitive and includes a **Start/Stop lever switch** that allows the rotating plate to be stopped and restarted as needed. The **chimney valve**, located on the left side, allows for regulation of smoke and steam flow from the cooking chamber.

Description

Grazie alla sua **costante rotazione**, la distribuzione del calore sulle pizze avviene in maniera uniforme, evitando bruciature ed agevolando il lavoro del pizzaiolo.

Il calore viene reso ancora più uniforme grazie alla presenza, nel piano rotante, del sistema ACTIVESTONE con **resistenze incorporate all'interno della pietra**, sistema che agevola il raggiungimento e il mantenimento della temperatura prescelta.

Tutti i modelli sono costruiti in acciaio inox, con **porta a doppio vetro** per una migliore ritenzione del calore e maniglia cool-touch in acciaio spazzolato.

Il sistema consente di **salvare fino a 100 programmi di cottura personalizzati**, organizzati per categoria e articolati in più fasi. Ogni camera può gestire fino a **quattro timer indipendenti**, ottimizzando la preparazione simultanea di più pietanze.

Le **temperature sono regolabili in °C o in percentuale di potenza**, mentre la programmazione settimanale di **accensione e spegnimento automatizza** la gestione energetica. Le **modalità ECO e BOOST** permettono di adattare le prestazioni ai diversi momenti della giornata, riducendo i consumi o aumentando la potenza quando necessario. Infine, la funzione di pulizia pirolitica garantisce un'igiene profonda e senza sforzo.

Il pannello comandi, digitale e di facile intuizione, include **l'interruttore a leva Start e Stop** che permette di arrestare e riavviare il piatto rotante a seconda delle necessità. La **valvola camino**, presente sul lato sinistro, consente di gestire la regolazione del flusso dei fumi e dei vapori di cottura della camera.



PY CIRCLE

Images show ovens with optional hoods, stands and wheels, not included.
Le immagini includono cappe e supporti con ruote, non incluse nel prezzo.

PYRALIS CIRCLE

/ Model



/ Options

Power supply

SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE



For other voltage options see pages 104-105.
Per altri voltaggi vedere pagine 104-105.



400V/3Ph+N+T

Power supply
Alimentazione

CODE CODICE	MODEL MODELLO	CHAMBER CAPACITY / DIMENSIONI CAMERA		POWER POTENZA Kw			ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			DIMENSIONS DIMENSIONI cm			NET WEIGHT PESO NETTO Kg
				Up	Down	Tot.	Voltage V	Phases / Fasi Ph	Frequency Hz	Baking surface / Superficie cottura	Chamber height / Altezza camera	Outside Esterne (L X P X H)	
P09RN12003	PY CIRCLE *		7 x Ø 30										300
			6 x Ø 34	9,15	7,63	16,87	400	3+N+T	50/60	Ø100	10	143x136x55	
			3 x Ø 45										

*

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).

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
		With feet Con piedi	With wheels Con ruote	Interior dimensions Dimensioni interne	
P11SP20021	SCIRCLE	143x120x105/108	143x120x106	142x119x105	50

/ Options

Wheels

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

**CODE
CODICE**

S66RU65003

PYRALIS CIRCLE

/ Accessory

Hood

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



CODE CODICE	MODEL MODELLO	ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			LIGHT LUCE	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)	NET WEIGHT PESO NETTO Kg
		Voltage V	Phases / Fasi Ph	Frequency Hz			
P13PY10029	KCIRCLE	230	1N+T	50	V	142x152x29,5	57
P13PY10034	KCIRCLE W Motor	230	1N+T	50	V	142x152x35	62



Digital
Digitale

Entry Max



MAX 4 / 6

Technical specifications



Features



Maximum temperature:
Temperatura massima:
450 °

- Single or double chamber
- Monocamera o bicamera

Description

Our Entry Max range ovens offers extreme ease of use without compromising functionality or cooking quality. Made entirely of stainless steel, **Entry Max ovens allow the upper and lower chamber temperatures to be managed independently. 12V lighting provides a clear view of the cooking chamber.** Entry Max achieves extreme uniformity of heat, ideal for any type of baked product, also available in a full refractory chamber version for even greater thermal efficiency.

La nostra gamma di forni Entry Max offre un'estrema semplicità d'uso senza compromettere la funzionalità e la qualità della cottura. Realizzati interamente in acciaio inox, **i forni Entry Max permettono di gestire indipendentemente le temperature della camera superiore e inferiore. L'illuminazione a 12 V offre una chiara visione della camera di cottura.** Entry Max raggiunge un'estrema uniformità di calore, ideale per qualsiasi tipo di prodotto da forno, disponibile anche nella versione con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.



Images show ovens with optional hoods, stands and wheels, not included.
Le immagini includono cappe e supporti con ruote, non incluse nel prezzo.

ENTRY MAX

/ Models

/ Options

Power supply



SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE

For other voltage options see pages 96 - 97.
Per altri voltaggi vedere pagine 96 - 97.

Ovens



400V/3Ph+N+T

Power supply
Alimentazione

CODE CODICE	MODEL MODELLO	N° OF PIZZAS PER CHAMBER NUMERO PIZZE PER CAMERA		POWER POTENZA			ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			DIMENSIONS DIMENSIONI cm			NET WEIGHT PESO NETTO Kg
				Up	Down	Tot.	Voltage V	Phases / Fasi Ph	Frequency Hz	Baking surface / Superficie cottura	Chamber height / Altezza camera	Outside Esterne (L X P X H)	
P07EN10083	MAX 4		4 x Ø 30/34	2,80	2,80	5,60	400	3N+T	50/60	70x70	15	99x92x38	74
P07EN10084	MAX 6		6 x Ø 30/34	3,65	3,65	7,30	400	3N+T	50/60	70x105	15	99x127x38	97
P07EN10085	MAX 6L		6 x Ø 30/34	5,40	4,50	9,90	400	3N+T	50/60	105x70	15	134x92x38	97
P07EN10086	MAX 9		9 x Ø 30/34	7,50	5,40	12,90	400	3N+T	50/60	105x105	15	134x127x38	130
P07EN10087	MAX 8		4 x Ø 30/34 (x2)	2,80 (x2)	2,80 (x2)	11,20	400	3N+T	50/60	70x70	15	99x92x68	149
P07EN10088	MAX 12		6 x Ø 30/34 (x2)	3,65 (x2)	3,65 (x2)	14,60	400	3N+T	50/60	70x105	15	99x127x68	155
P07EN10089	MAX 12L		6 x Ø 30/34 (x2)	5,40 (x2)	4,50 (x2)	19,80	400	3N+T	50/60	105x70	15	134x92x68	177
P07EN10090	MAX 18		9 x Ø 30/34 (x2)	7,50 (x2)	5,40 (x2)	25,80	400	3N+T	50/60	105x105	15	134x127x68	235

ENTRY MAX

/ Options

Power supply



SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE

For other voltage options see pages 96 - 97.
Per altri voltaggi vedere pagine 96 - 97.

Full refractory stone

SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE



400V/3Ph+N+T

CODE CODICE	MODEL MODELLO	FULL REFRACTORY STONE CHAMBER CAMERA TUTTO REFRATTARIO	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)	ONLY REFRACTORY WEIGHT PESO NETTO REFRATTARIO Kg
S950O65001	M4		67x68,5	22
S950O65002	M6		67x103,5	31
S950O65003	M6L		102x68,5	30
S950O65004	M9		102x103,5	46
S950O65009	M8		67x68,5	44
S950O65010	M12		67x103,5	82
S950O65011	M12L		102x68,5	60
S950O65012	M18		102x103,5	86

ENTRY MAX

/ Accessories



S4 - B



S4

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
		With feet Con piedi	With wheels Con ruote	Interior dimensions Dimensioni interne	
P11FN55028	S4 - B	99x78x108	99x78x106	83X62X73	25
P11FN55029	S6 - B	99x113x108	99x113x106	83X97X73	27.8
P11FN55030	S6L - B	134x78x108	134x78x106	118X62X73	27.8
P11FN55031	S9 - B	134x113x108	134x113x106	118X97X73	30.5
P11FN55032	S8 - B	99x78x88	99x78x86	83X62X53	23.8
P11FN55033	S12 - B	99x113x88	99x113x86	83X97X53	26.5
P11FN55034	S12L - B	134x78x88	134x78x86	118X62X53	26.5
P11FN55035	S18 - B	134x113x88	134x113x86	118X97X53	29

Stands in stainless steel, with bottom 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
		With feet Con piedi	With wheels Con ruote	Interior dimensions Dimensioni interne	
P11FN55036	S4	99x78x108	99x78x106	83X62X73	33
P11FN55037	S6	99x113x108	99x113x106	83X97X73	38
P11FN55038	S6L	134x78x108	134x78x106	118X62X73	37
P11FN55039	S9	134x113x108	134x113x106	118X97X73	48
P11FN55040	S8	99x78x88	99x78x86	83X62X53	31.4
P11FN55041	S12	99x113x88	99x113x86	83X97X53	36.7
P11FN55042	S12L	134x78x88	134x78x86	118X62X53	35.5
P11FN55043	S18	134x113x88	134x113x86	118X97X53	46.7

/ Options

Wheels

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

CODE
CODICE

S66RU65003

ENTRY MAX

/ Accessories



Hoods

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

CODE CODICE	MODEL MODELLO	ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			LIGHT LUCE	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)	NET WEIGHT PESO NETTO Kg
		Voltage V	Phases / Fasi Ph	Frequency Hz			
P13EN10010	K4-K8	230	1N+T	50	X	99x88x15	10
P13EN10011	K6 - K12	230	1N+T	50	X	99x123x15	13
P13EN10012	K6L - K12L	230	1N+T	50	X	134x88x15	13
P13EN10013	K9 - K18	230	1N+T	50	X	134x123x15	16

/ Option

Electric motor

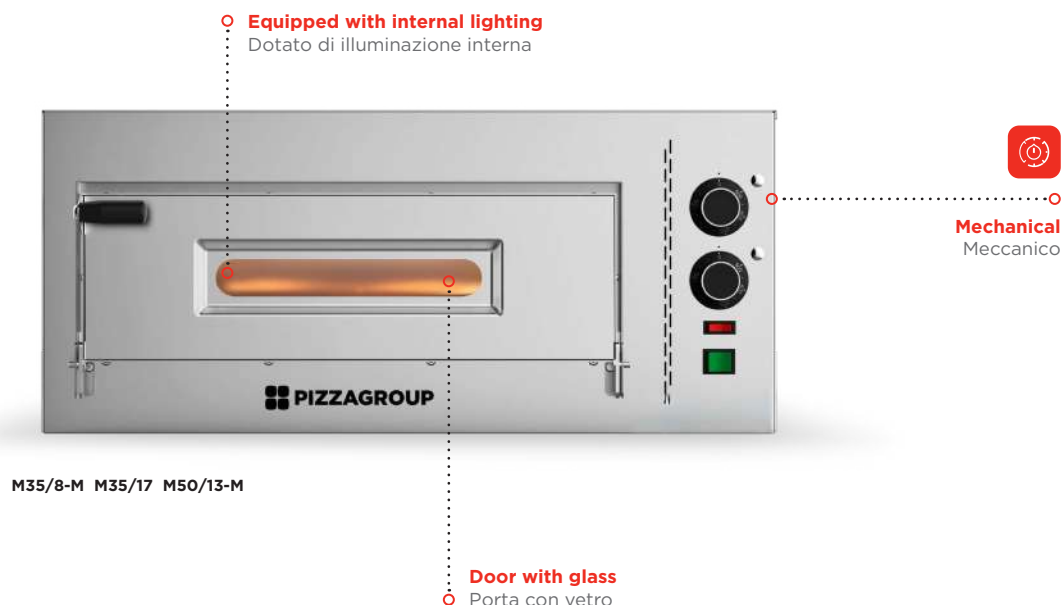
Electric suction motor (70 W electrical input).
Motore elettrico di aspirazione (assorbimento 70 W).



230V - 50Hz 1Ph+N+T

CODE CODICE	ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			NET WEIGHT PESO NETTO Kg
	Voltage V	Phases / Fasi Ph	Frequency Hz	
S66MT55001	230	1N+T	50	3

Compact



Technical specifications



Features



Description

Ideal for even the tightest spaces, the Compact oven range has a **refractory stone cooking surface and lighting inside the chamber**. Stackable up to 4 chambers in height and extremely easy to install, ideal for any type of business.

Two sizes available: 35cm and 50cm.

Ideale anche per gli spazi più ristretti, la gamma di forni Compact è dotata di una **superficie di cottura in pietra refrattaria e di illuminazione interna alla camera**. Impilabile fino a 4 camere in altezza ed estremamente facile da installare, ideale per qualsiasi tipo di business.

Due misure disponibili: 35 cm e 50 cm.

COMPACT

/ Models

/ Options

Power supply



SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE

For other voltage options see pages 96 - 97.
Per altri voltaggi vedere pagine 96 - 97.



Ovens



230V/1Ph+N+T

Power supply
Alimentazione

CODE CODICE	MODEL MODELLO	N° OF PIZZAS PER CHAMBER NUMERO PIZZE PER CAMERA		POWER POTENZA			ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)			NET WEIGHT PESO NETTO Kg
				Up	Down	Tot.	Voltage V	Phases / Fasi Ph	Frequency Hz	Baking surface / Superficie di cottura	Chamber height Altezza camera	Outside Esterne	
P10CP10019	M35/8-M		1 x Ø 30/34	1,40	0,80	2,20	230	1N+T	50	35x35	8,5	58x50x29	30
P10CP10020	M35/8-B		1 x Ø 30/34	1,40 (x2)	0,80 (x2)	4,40	230	1N+T	50	35x35	8,5	58x50x47	55
P10CP10021	M35/17		1 x Ø 30/34	1,40	0,80	2,20	230	1N+T	50	35x35	17	58x50x36	39
P10CP10022	M50/13-M		2 x Ø 25	1,80	1,80	3,60	230	1N+T	50	50x50	13	73x65x32	35
			1 x Ø 45										
P10CP10023	M50/13-B		2 x Ø 25	1,80 (x2)	1,80 (x2)	7,20	230	1N+T	50	50x50	13	73x65x57	62
			1 x Ø 45										

BIG NAME, BIG POWER

GRANDE NOME, GRANDE POTENZA

Every pizzaiolo wants the best for his pizzeria. Pizza Group carefully studied and developed the ideal Electric oven, able to bake the famous Napoli style pizza, renowned by the UNESCO as a cultural heritage of humanity. 550, able to reach a maximum temperature of 515°C, all with incredible control of the heating zones.

Ogni pizzaiolo vuole il meglio per la sua pizzeria. Pizza Group ha studiato e sviluppato con cura il forno elettrico ideale, in grado di cuocere la famosa pizza napoletana, riconosciuta dall'UNESCO come patrimonio culturale dell'umanità. 550, è in grado di raggiungere una temperatura massima di 515°C, il tutto con un incredibile controllo delle zone di riscaldamento.

Touch panel:

- Intelligent heat management system with automatic modulation of the temperature, also during peak hours
- Electromechanically activated smoke valve
- Ease of use

Display touch:

- Sistema intelligente di gestione del calore con modulazione automatica della temperatura, anche nelle ore di punta
- Valvola fumi ad attivazione elettromeccanica
- Semplicità di utilizzo

Extractor hood:

- Automatically activating aspiration
- LED

Cappa aspirante:

- Aspirazione ad attivazione automatica
- LED

Controlled temperature Proofer:

- Adjustable temperature: 5 °C to 60 °C
- Tray support for humidifier
- Capacity: 12 (model 6) o 24 (model 9) plastic boxes 60X40 cm
- LED chamber lighting system
- 4 ROTATING WHEELS, TWO EQUIPPED WITH BRAKES

Cella di lievitazione a temperatura controllata:

- Temperatura regolabile: da 5 °C a 60 °C
- Supporto vaschetta per umidificatore
- Capacità: 12 (modello 6) o 24 (modello 9) cassette di plastica 60X40 cm
- Illuminazione camera di lievitazione a LED
- 4 RUOTE GIREVOLI, DUE PROVviste DI FRENO

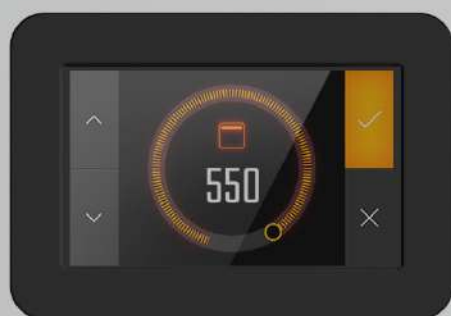


Touch panel 5"
Pannello touch 5"



○ **Extractor hood**
Cappa aspirante





COOKING THAT MATTERS

LA COTTURA CHE CONTA

550 is equipped with a microprocessor that manages all the oven's functions. The use of the latest generation electronics allows to have a **constant control of the oven chamber temperature**, front to back. In addition, thanks to its intelligent heat management system, 550 is able to uniform the temperature inside the cooking chamber to achieve optimal heating uniformity.

550 è dotato di un microprocessore che gestisce tutte le funzioni del forno. L'utilizzo di un'elettronica di ultima generazione permette di avere un **controllo costante della temperatura della camera del forno**, dalla parte anteriore a quella posteriore. Inoltre, grazie al suo sistema di gestione intelligente del calore, 550 è in grado di uniformare la temperatura all'interno della camera di cottura per ottenere un'uniformità di riscaldamento ottimale.

Accessories

The oven is equipped with an innovative hood with suction automatically activated, 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 12 (model 6) o 24 (model 9) 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 ad attivazione automatica, 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 12 (modello 6) o 24 (modello 9) cassette di plastica. Dotata di luce a LED e porte in vetro per permetterti un controllo costante.

SIXTY SECONDS, TO BAKE YOUR NAPOLI STYLE PIZZA

SESSANTA 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 60 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.

Il 550 di Pizza Group è stato testato da pizzaioli con grande esperienza direttamente nei nostri laboratori, vedendo la nota **Pizza Napoletana cotta in 60 secondi**. La sua struttura interna è completamente rivestita di pietre, con un ulteriore livello di pietra italiana sul fondo; una tecnologia che unita al sistema Activestone garantisce un eccezionale livello di calore.





550



550 6C

Technical specifications



Features



Maximum temperature:
Temperatura massima:
515 °

Description

Each pizzaiolo desires 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. 50 mm thick combined cooking surface, increased insulation for greater energy savings, internal lights 12V, 200 mm cooking chamber height, with smart temperature control, 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. 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, con gestione intelligente della temperatura, piano utile in pietra naturale sinterizzato food grade, porta di chiusura camera amovibile con speciale maniglia.



550 / Models



/ Options

Power supply



SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE

For other voltage options see pages 96 - 97.
Per altri voltaggi vedere pagine 96 - 97.

Order info:

550 is sold and shipped exclusively as one single piece, comprised of proofer, oven and extraction hood. The individual items cannot be ordered and shipped separately. Check dimensions for fit within the area of use. Only upon special need, 550 can be disassembled and then reassembled on site by a trained technician.

550 viene venduto e spedito esclusivamente come pezzo unico, composto da lievatore, forno e cappa di aspirazione. I singoli elementi non possono essere ordinati e spediti separatamente. Verificare che le dimensioni siano adeguate all'area di utilizzo.

Solo in caso di necessità particolari, il 550 può essere smontato e riassembleato in loco da un tecnico specializzato.



400V / 3Ph

Power supply
Alimentazione

CODE CODICE	MODEL MODELLO	STRUCTURE STRUTTURA	CAPACITY / CAPACITA'	POWER POTENZA			ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)			NET WEIGHT PESO NETTO Kg
				Up	Down	Tot.	Voltage V	Phases / Fasi Ph	Frequency Hz	Internal surface/ Superficie interna	Chamber height Altezza camera	Outside Esterne	
P09FN09024	550 6C	HOOD/ CAPPA	662 m3/h	9,45	0,2	16,4	400	3N+T	50	75X105	20	118x172,5x182,5 (L x P X H cm)	565
			6 x Ø 30/34		4,95								
		PROOFER / LIEVITATORE	12 x (60x40 H9 ,max)		1,8								
P09FN09028	550 9C	HOOD/ CAPPA	662 m3/h	14,4	0,2	23,6	400	3N+T	50	105x105	20	153x172,5x182,5 (L x P X H cm)	725
			9 x Ø 30/34		7,2								
		PROOFER / LIEVITATORE	24 x (60x40 H9 ,max)		1,8								

The electric installation has to be equipped with a differential switch min 0,05 mA.

ALIMENTARE IL FORNO SU UN IMPIANTO DOTATO DI DIFFERENZIALE DA MIN 0,05 mA.

 PIZZAGROUP

○ ○
Removable heat seal door
Porta per tenuta del calore



GAS DECK OVENS

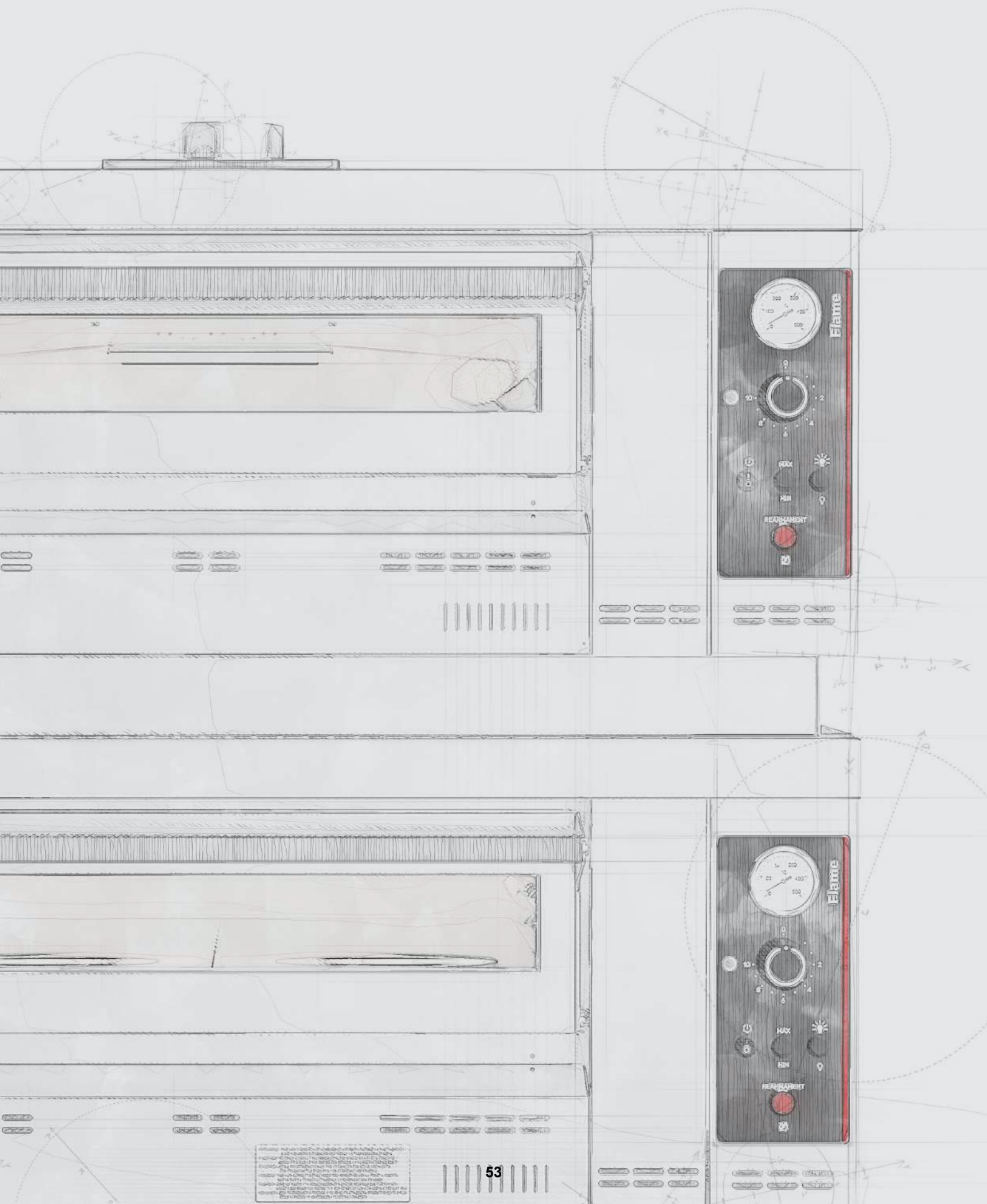
FORNI A GAS



FLAME

54





Flame



FLAME 6L

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**. 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. 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.



Specially shaped steel deflectors convey the heat towards the perforated chamber roof and, by irradiation, onto the pizza. This recreates the dynamics of a wood-fired oven but without using charcoal and in complete safety.

La particolare forma dei deflettori, permette di convogliare il calore verso il cielo forato della camera e, per irradiazione, sulla pizza, ricreando così le stesse dinamiche della cottura a legna, ma senza l'uso di carbone ed in estrema sicurezza.



Mechanical
Meccanico

FLAME 6L

Image shows oven with optional hood, stand and wheels.

L'immagine mostra il forno con cappa opzionale, supporto e ruote.

FLAME

/ Models

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



230V/1Ph+N+T

Power supply
Alimentazione

Ovens for stacked installation (FOR use under another oven or under aspiration hood)

Forni per installazione sovrapposta (PER l'utilizzo sotto un altro forno o sotto una cappa di aspirazione)

CODE CODICE	MODEL MODELLO	N° OF PIZZAS PER CHAMBER NUMERO PIZZE PER CAMERA		GAS POWER POTENZA GAS Kw	POWER POTENZA Kw Total totale	ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			DIMENSIONS DIMENSIONI cm			NET WEIGHT PESO NETTO Kg
						Voltage V	Phases / Fasi Ph	Frequency Hz	Baking surface / Superficie cottura	Chamber height / Altezza camera	Outside Esterne (L X P X H)	
P09FL10020	FLAME 4		4 x Ø 30/34	14	0,2	230	1N+T	50	70x70	15	113x110x47	132
P09FL10021	FLAME 6		6 x Ø 30/34	20	0,2	230	1N+T	50	70x105	15	113x150x47	164
P09FL10022	FLAME 6L		6 x Ø 30/34	21	0,2	230	1N+T	50	105x70	15	148x110x47	164
P09FL10023	FLAME 9		9 x Ø 30/34	29	0,2	230	1N+T	50	105x105	15	148x150x47	196

/ 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	DIMENSION DIMENSIONI	WEIGHT PESO
S36FN57001	FL4	112 x 73 x 8	13
S36FN57003	FL6	112 x 108 x 8	15

FLAME

/Installations

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

/ Options

Power supply



SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE

For other voltage options see pages 96 - 97.
Per altri voltaggi vedere pagine 96 - 97.

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).

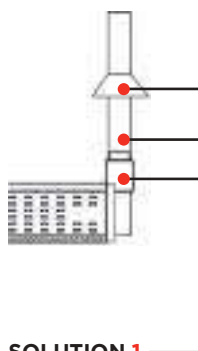
SOLUTIONS 1-3

CONNECTION TO CHIMNEY/ Collegamento a canna fumaria

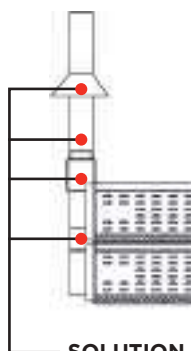
Connection to chimney

Collegamento a canna fumaria

FOR B11 INSTALLATION PER INSTALLAZIONE B11



SOLUTION 1



SOLUTION 3

CODE CODICE	DESCRIPTION DESCRIZIONE
S66CF57011	SOLUTION 1
S66CF57010	SOLUTION 3

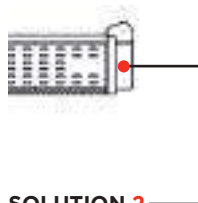
SOLUTIONS 2-4

UNDER FUME HOOD / Sotto cappa aspirante

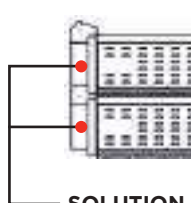
Ventilation in hood

Sotto cappa aspirante

FOR B21 INSTALLATION PER INSTALLAZIONE B21



SOLUTION 2



SOLUTION 4

CODE CODICE	DESCRIPTION DESCRIZIONE
S66CF57009	SOLUTION 2
S66CF57012	SOLUTION 4

FLAME

/ Accessories

Stands

Stands in stainless steel, with bottom 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
		With feet Con piedi	With wheels Con ruote	Interior dimensions Dimensioni interne	
P11SP22004	S4	113x90x105/108	113x90x106	90x67x73	34
P11SP22005	S6	113x125x105/108	113x125x106	90x102x73	40
P11SP22010	S6L	148x90x105/108	148x90x106	125x67x73	40
P11SP22006	S9	148x125x105/108	148x125x106	125x102x73	42
P11SP22007	S4+4	113x90x85/88	113x90x86	90x67x53	32
P11SP22008	S6+6	113x125x85/88	113x125x86	90x102x53	38
P11SP22011	S6L+6L	148x90x85/88	148x90x86	125x67x53	38
P11SP22009	S9+9	148x125x85/88	148x125x86	125x102x53	40

/ Options

Wheels

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

CODE
CODICE

S66RU65003

FLAME

/ Accessories



Hoods

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

CODE CODICE	MODEL MODELLO	ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			LIGHT LUCE	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)	NET WEIGHT PESO NETTO Kg
		Max (A)	Power Consum. (kw)	V Ph Hz			
P13FL10011	K4-K8	0.5	15	230/1N+T/50	V	112x112x29,5	40
P13FL10012	K6 - K12	0.5	15	230/1N+T/50	V	112x147x29,5	47
P13FL10013	K6L - K12L	0.5	20	230/1N+T/50	V	147x112x29,5	50
P13FL10014	K9 - K18	0.5	20	230/1N+T/50	V	147x147x29,5	57
P13FL10015	K4 - 8/M	1.5	180	230/1N+T/50	V	112x112x36	45
P13FL10016	K6 - 12/M	1.5	180	230/1N+T/50	V	112x147x36	52
P13FL10017	K6L - 12L/M	1.5	185	230/1N+T/50	V	147x112x36	55
P13FL10018	K9 - 18/M	1.5	185	230/1N+T/50	V	147x147x36	62

/M = with motor

CONVEYOR OVENS

FORNI A TUNNEL

VENTILATED

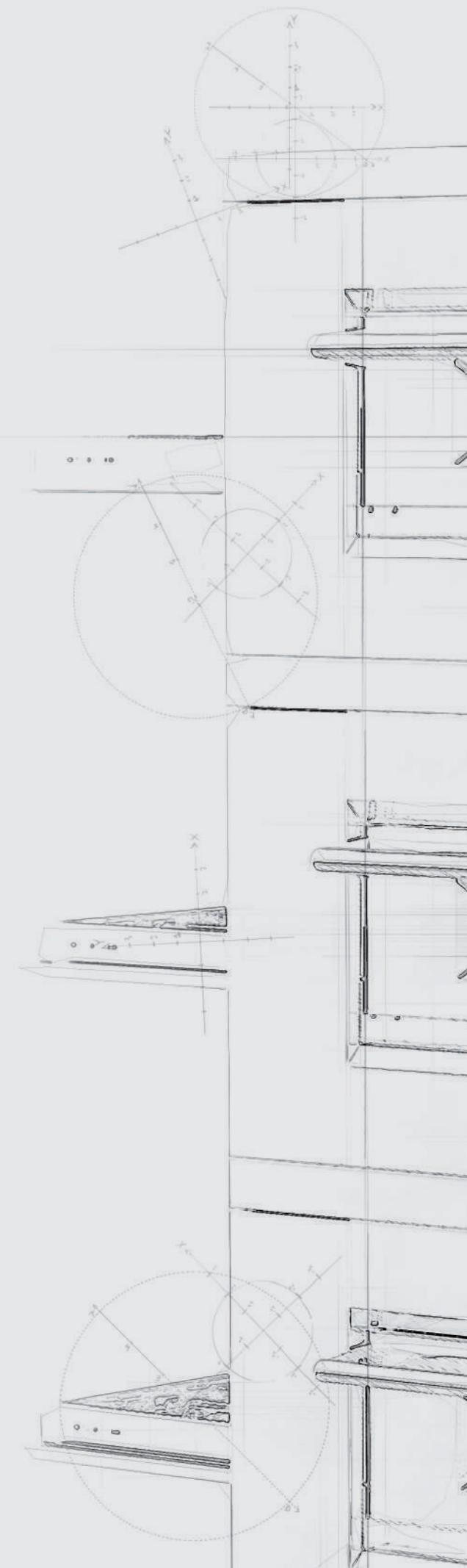
VENTILATED TUNNEL	62
-------------------	----

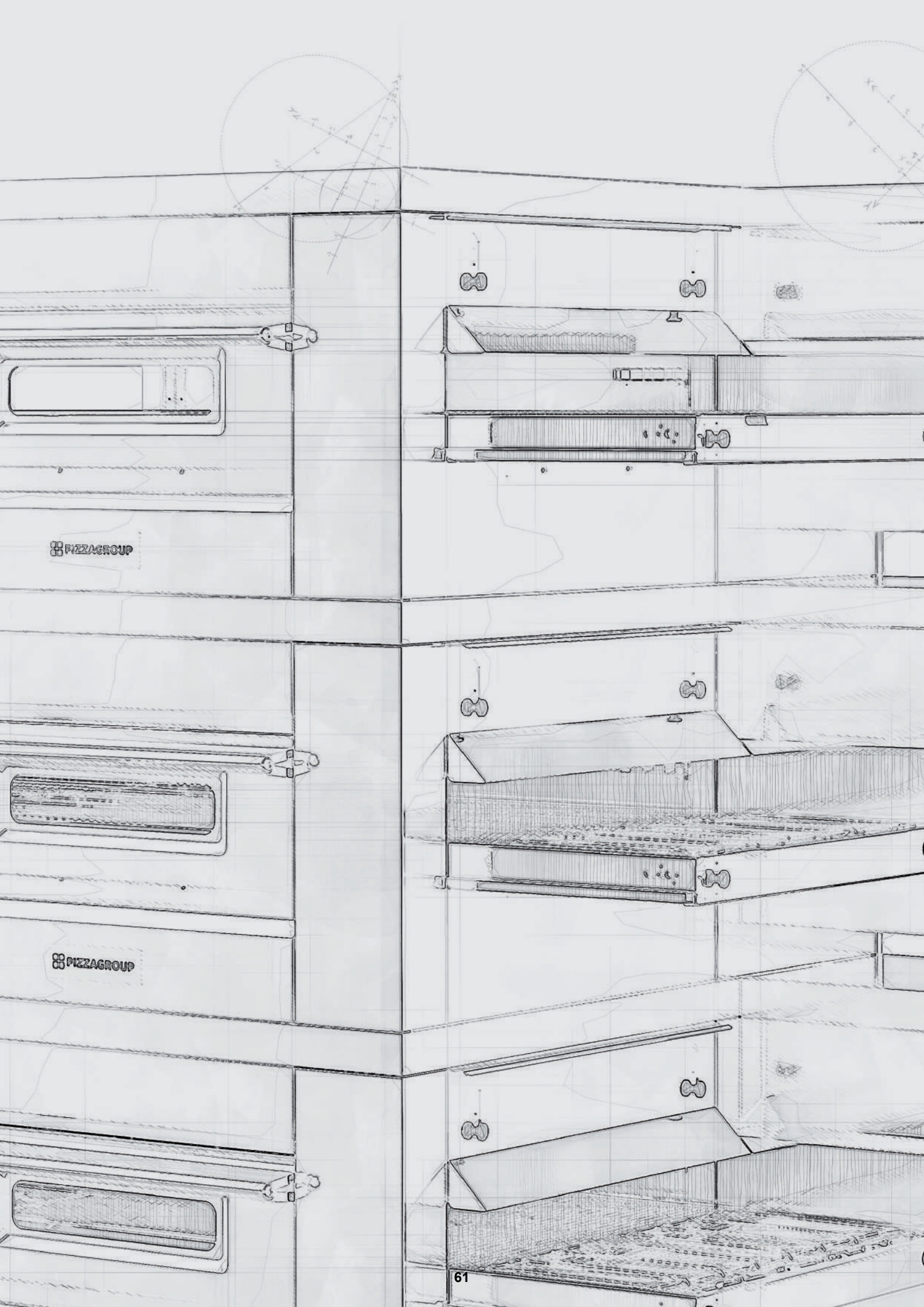
STATIC

STATIC TUNNEL	66
---------------	----

FINISHING

FLASH	68
-------	----





Ventilated Tunnel

Ventilated chamber
Camera ventilata



Touch panel 7"
Pannello touch 7"

Dual direction conveyor belt
Nastro con doppio senso di marcia

TNV-65G

Technical specifications



Features



Maximum temperature:
Temperatura massima:
350 °

- Stackable up to 3 single units (electric)
- Sovrapponibile fino a 3 unità (elettrico)

Description

The ventilated conveyor oven is the best choice for those seeking **high productivity and multifunctionality**. Recommended for artisanal or semi-industrial workshops, chain restaurants, pizzerias and all other businesses where high productivity is a must. In addition to fresh or frozen pizzas, the Tunnel is designed to cook a wide variety of products, such as: sandwiches, bruschetta, focaccia, brioches, cakes, lasagna, fish, meat, and grilled vegetables.

Available in electric or gas version, with touch panel interface, allowing to set independent top and bottom operating temperatures, saving personalized programs, choosing the belt direction and setting its speed to adjust the cooking time.

Il forno ventilato a nastro è la scelta migliore per chi cerca alta produttività e multifunzionalità. Consigliato per laboratori artigianali o semi-industriali, catene di ristoranti, pizzerie e tutte le attività in cui è richiesta un'elevata produttività. Oltre alle pizze fresche o surgelate, il Tunnel è progettato per cuocere un'ampia varietà di prodotti, quali: panini, bruschette, focacce, brioches, torte, lasagne, pesce, carne, verdure grigliate.

Disponibile in versione elettrica o a gas, con interfaccia touch panel, permette di impostare temperature superiori e inferiori indipendenti, di salvare programmi personalizzati, di scegliere il senso del nastro e di impostarne la velocità per regolare il tempo di cottura.



Images shows stands w/wheels, not included.
Le immagini mostrano supporti con ruote, non inclusi.

The **front door** is designed for the insertion of food products that require shorter cooking times, while the **two side openings** are equipped with bulkheads whose height can be adjusted according to the product being cooked, also allowing for greater heat retention within the chamber.

La **porta frontale** è stata progettata per l'inserimento di prodotti alimentari che richiedono tempi di cottura più brevi, mentre le **due aperture laterali** sono dotate di paratie la cui altezza può essere regolata in base al prodotto da cuocere, consentendo anche una maggiore ritenzione del calore all'interno della camera.

OVEN PRODUCTIVITY - PRODUTTIVITÀ FORNO	
MODEL MODELLO	N° PIZZA/ HOUR* N° PIZZE/ ORA*
TNV-40	30
TNV-50	60
TNV-65	110
TNV-80	170

* For pizzas with a diameter of 30cm that require a baking time of 3.5min, we can have a maximum productivity of:

* Per pizze con Ø di 30cm che richiedono una cottura di 3,5min, possiamo ottenere una produttività massima di:

VENTILATED TUNNEL

/ Models

/ Options

Power supply



SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE

For other voltage options see pages 96 - 97.
Per altri voltaggi vedere pagine 96 - 97.

Ovens



400V/3Ph+N+T

Power supply
Alimentazione



CODE CODICE	MODEL MODELLO	CHAMBER SPECIFICATION SPECIFICHE CAMERA		POWER POTENZA Kw			ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			DIMENSIONS DIMENSIONI cm			NET WEIGHT PESO NETTO Kg
		BELT WIDTH LARGHEZZA NASTRO cm	BELT SPEED VELOCITA' NASTRO min	Up	Down	Tot.	Voltage V	Phases / Fasi Ph	Frequency Hz	Baking surface / Superficie cottura	Chamber height / Altezza camera	Outside Esterne (L X P X H)	
P09TN12024	TNV-40E	40	1 min - 20 MAX	3	4,4	7,4	400	3N+T	50/60	40X60	8	134x110x48	101
P09TN12018	TNV-50E	50	1'20" min - 20 MAX	5,6	8,2	13,8	400	3N+T	50/60	50X85	9	179x121x53	164
P09TN12019	TNV-65E	65	1'45" min - 20 MAX	7,2	10,8	18	400	3N+T	50/60	65X110	9	200x138x59	229
P09TN12020	TNV-80E	80	2 min - 20 MAX	12	12	24	400	3N+T	50/60	80X120	9	217x158x63	351

Ovens



230V/1Ph+N+T

Power supply
Alimentazione



CODE CODICE	MODEL MODELLO	CHAMBER SPECIFICATION SPECIFICHE CAMERA		GAS POWER POTENZA GAS Kw	POWER POTENZA Kw Total totale	ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			DIMENSIONS DIMENSIONI cm			NET WEIGHT PESO NETTO Kg
		BELT WIDTH LARGHEZZA NASTRO cm	BELT SPEED VELOCITA' NASTRO min			Voltage V	Phases / Fasi Ph	Frequency Hz	Baking surface / Superficie cottura	Chamber height / Altezza camera	Outside Esterne (L X P X H)	
P09TN12025	TNV-40G	40	1 min - 20 MAX	10.5	0,2	230	1N+T	50	40X60	8	134x110x48	104
P09TN12022	TNV-50G	50	1'20" min - 20 MAX	20	0,2	230	1N+T	50	50X85	9	179x121x53	168
P09TN12023	TNV-65G	65	1'45" min - 20 MAX	22	0,2	230	1N+T	50	65X110	9	200x138x59	264

VENTILATED TUNNEL

/ Accessories

Stands

Stands in stainless steel with 4 wheels. Supporti in acciaio inox con 4 ruote.



FOR 1 AND 2 STACKED TUNNELS / PER 1 O PER 2 TUNNEL SOVRAPPOSTI

CODE CODICE	MODEL MODELLO	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)		NET WEIGHT PESO NETTO Kg
		outside dimensions with wheels dimensioni esterne con ruote	interior dimensions dimensioni interne	
P11SP66005	ST40	98x61x66	75x38x33	24
P11SP66006	ST50	110x86x56	87x63x23	26
P11SP66007	ST65	128x111x56	105x88x23	29
P11SP66004	ST80	145x121x56	122x98x23	31

Stands

Stands in stainless steel with 4 wheels. Supporti in acciaio inox con 4 ruote.



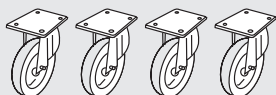
FOR 3 STACKED TUNNELS / PER 3 TUNNEL SOVRAPPOSTI

P11SP66008	ST40 - 2	98x61x24	\	12
P11SP66009	ST50 - 2	110x86x24	\	13
P11SP66010	ST65 - 2	128x111x24	\	15
P11SP66011	ST80 - 2	145x121x24	\	16

/ Options for 3 stacked tunnels

Wheels

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



DESCRIPTION DESCRIZIONE	CODE CODICE
Reinforced wheels for 3 chambers option Ruote rinforzate per 3 camere	S66RU65004

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:
450 °

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.

OVEN PRODUCTIVITY - PRODUTTIVITÀ FORNO

MODEL MODELLO	N° PIZZA ø30cm/ HOUR* N° PIZZE ø30cm/ ORA*
TN 38/45	30

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.

/ Options

Power supply



SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE

For other voltage options see pages 96 - 97.
Per altri voltaggi vedere pagine 96 - 97.

Oven



400V/3Ph+N+T

Power supply
Alimentazione

CODE CODICE	MODEL MODELLO	CHAMBER SPECIFICATION SPECIFICHE CAMERA		POWER POTENZA			ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			DIMENSIONS DIMENSIONI			NET WEIGHT PESO NETTO
		BELT WIDTH LARGHEZZA NASTRO cm	BELT SPEED VELOCITA' NASTRO min	Up	Down	Tot.	Voltage V	Phases / Fasi Ph	Frequency Hz	Baking surface / Superficie cottura	Chamber height / Altezza camera	Outside Esterne (L X P X H)	
P09TN10003	TN 38/45	38	0' 30" - 14 MAX	3.2	2.4	5.6	400	3N+T	50	38x45	7.5	121x66x35	41

Stainless steel conveyor belt
Nastro trasportatore in acciaio inox

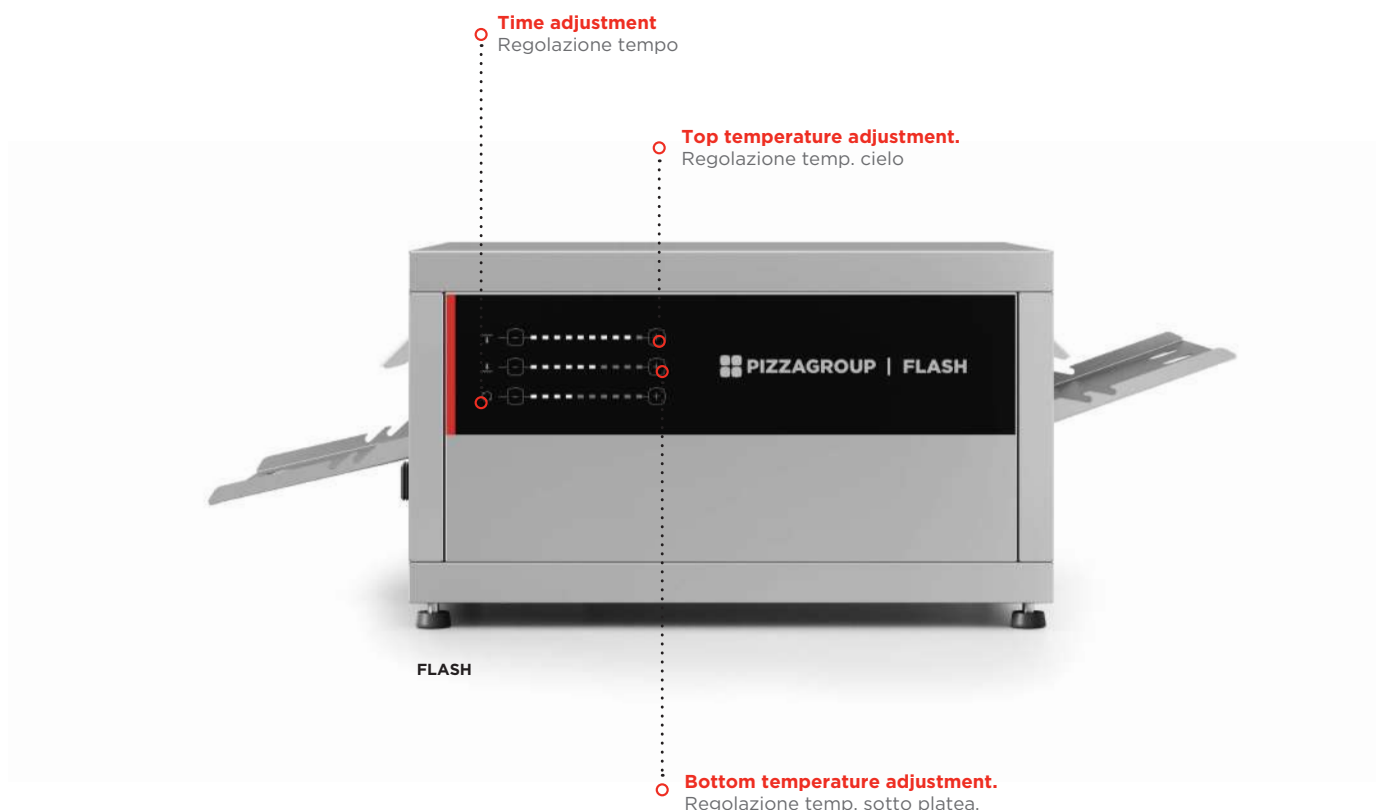
Collection tray
Vassoio di raccolta




Mechanical
Meccanico

TN 38/45

Flash



Technical specifications



Features

- 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
- Easy to clean
- Interamente realizzato in acciaio inox
- Infrarossi per una cottura perfetta
- 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
- Richiudibile quando non in uso
- Gestione precisa del calore per una cottura perfetta
- 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.

Certification

- EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021
- EN 60335-2-48:2003 + A1:2008 + A11:2012 + A2:2019
- EN 62233:2008 (incl. Corr:2008)

EP22-0080208-01 - IMQ Spa.



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).

/ Options

Power supply **SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE**



For other voltage options see pages 96 - 97.
Per altri voltaggi vedere pagine 96 - 97.

Oven



230V/ 1Ph+N+T

Power supply
Alimentazione

CODE CODICE	MODEL MODELLO	CHAMBER SPECIFICATION SPECIFICHE CAMERA		POWER POTENZA Kw			ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			DIMENSIONS DIMENSIONI cm			NET WEIGHT PESO NETTO Kg
		BELT WIDTH LARGHEZZA NASTRO cm	BELT SPEED VELOCITA' NASTRO min	Up	Down	Tot.	Voltage V	Phases / Fasi Ph	Frequency Hz	Baking surface / Superficie cottura	Chamber height / Altezza camera	Outside Esterne (L X P X H)	
P07TN12001	FLASH	35	1 MIN - 8 MAX	1.6	1.6	3.2	230	1N+T	50	35X55	8	(closed) 55X50X32 94X50X32	23

Removable, foldable and compactable trays
Vassoi rimovibili,
ripiegabili e compattabili

Movable bulkhead for better temperature maintenance
Paratia mobile per un migliore
mantenimento della temperatura

Removable crumb tray
Vassoio raccogli briciole
rimovibile

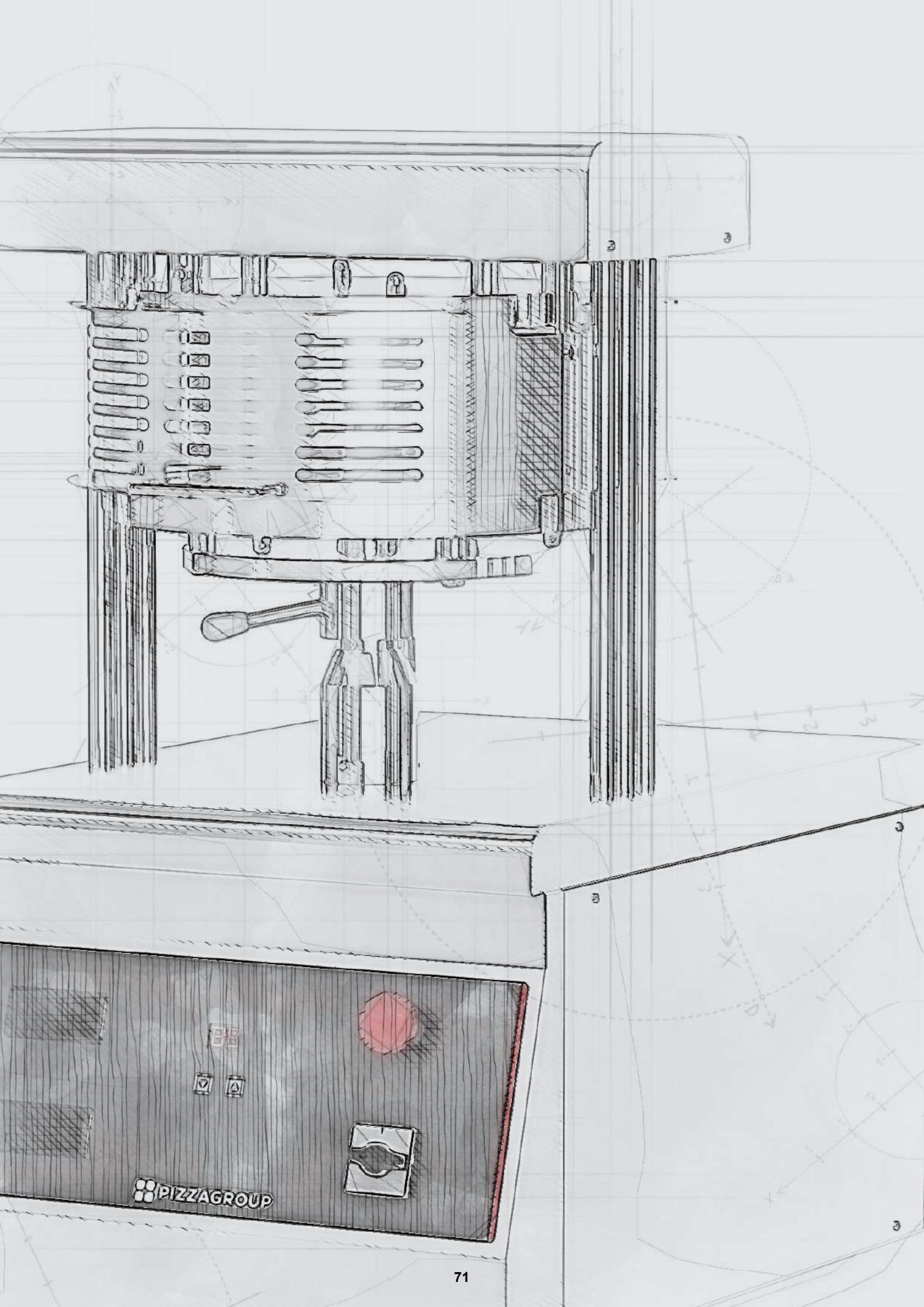


DOUGH PREPARATION EQUIPMENT

ATTREZZATURA PER LA PREPARAZIONE DELL'IMPASTO



SPIRAL MIXERS	72
PLANETARY MIXERS	76
DIVIDERS & ROUNDERS	78
DOUGH ROLLERS	82
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.

Accessories:

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.

Single speed and monophase or threephase
Velocità singola e monofase o trifase



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

Same models with different speeds
Stessi modelli con velocità diverse

For HIGH hydration doughs.
Per impasti ad ALTA idratazione.



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



IF22 2V HH / IF33 2V HH
IF42 2V HH / IF53 2V HH

Spiral mixers with fixed head and bowl. With timer.
Impastatrici con testa e vasca fissa. Con temporizzatore.

✓  **Wheels included**
Ruote incluse

SPIRAL MIXERS

/ Models

Spiral mixers with fixed head

This models have been designed and tested to create a dough with a **MINIMUM 60% hydration**.
 Questi modelli sono stati progettati e testati per creare un impasto con un'idratazione **MINIMA del 60%**.

CODE CODICE	MODEL MODELLO	SPIRAL SPEED. VEL. SPIRALE	BOWL SPEED VELOCITA' VASCA RPM			DOUGH WEIGHT PESO PASTA	CAPACITY CAPACITÀ	POWER POTENZA	ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)	NET WEIGHT PESO NETTO Kg
			1 Speed	2 Speed	Variable Speed **				Voltage V	Fasi/ Phases Ph	Frequency Hz		
P01IF01037	IFM7	97	10			6	7	0.30	230	1N+T	50	25x50x51	41
P01IF01032	IFM10	97	10			8	10	0.37	230	1N+T	50	27x54x56	48
P01IF01033	IFM15	97	10			10	15	0.45	230	1N+T	50	32x59x57	50
P01IF02034	IF17	97	10			12	17	0.75	400	3+T	50	35x66x63	72
P01IF01034	IFM17	97	10			12	17	0.90	230	1N+T	50	35x66x63	79
P01IF02035	IF22	97	10			18	22	0.75	400	3+T	50	40x69x63	75
P01IF04027	IF22 2V	92 - 139		V ₁ - V ₂ 9 - 14		18	22	0.55/0.75	400	3+T	50	40x69x63	73
P01IF03021	IF22 VS	94 - 157			10-17	18	22	0.75	230	1N+T	50/60	40x69x63	76
P01IF01035	IFM22	97	10			18	22	0.90	230	1N+T	50	40x69x63	82
P01IF02036	IF33	97	10			25	33	1.50	400	3+T	50	44x83x72	104
P01IF04028	IF33 2V	92 - 139		V ₁ - V ₂ 9 - 14		25	33	0.90/1.20	400	3+T	50	44x83x72	103
P01IF03022	IF33 VS	94 - 157			10-17	25	33	1.50	230	1N+T	50/60	44x83x72	106
P01IF01036	IFM33	97	10			25	33	1.30	230	1N+T	50	44x83x72	110
P01IF02037	IF42	97	10			38	42	1.50	400	3+T	50	47x85x72	107
P01IF04029	IF42 2V	92 - 139		V ₁ - V ₂ 9 - 14		38	42	1.10/1.50	400	3+T	50	47x85x72	106
P01IF03023	IF42 VS	94 - 157			10-17	38	42	1.50	230	1N+T	50/60	47x85x72	109
P01IF02038	IF53	97	10			44	53	1.50	400	3+T	50	53x86x72	110
P01IF04030	IF53 2V	92 - 139		V ₁ - V ₂ 9 - 14		44	53	1.10/1.50	400	3+T	50	53x86x72	109
P01IF03024	IF53 VS	94 - 157			10-17	44	53	1.50	230	1N+T	50/60	53x86x72	112

**** 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).

FOR HIGH HYDRATION DOUGHS / PER IMPASTI AD ALTA IDRATAZIONE

HH MIXER have been designed and tested to create a dough with a MINIMUM 70% hydration.
 I MIXER HH sono stati progettati e testati per creare un impasto con un'idratazione minima del 70%.

P01IF04050	IF22 2V HH	112 - 224		V ₁ - V ₂ 10-21		18	22	0.55/0.75	400	3+T	50	40x69x63	73
P01IF04051	IF33 2V HH	112 - 224		V ₁ - V ₂ 10-21		25	33	0.90/1.20	400	3+T	50	44x83x72	103
P01IF04052	IF42 2V HH	112 - 224		V ₁ - V ₂ 10-21		38	42	1.10/1.50	400	3+T	50	47x85x72	106
P01IF04053	IF53 2V HH	112 - 224		V ₁ - V ₂ 10-21		44	53	1.10/1.50	400	3+T	50	53x86x72	109

The minimum dough weight that can be achieved is approximately 1/4 of the capacity in kg (water + flour) for the 7, 10, 15, 17 liter versions and approximately 1/5 of the capacity in kg (water + flour) for the 22 versions, 33, 42, 53 litres.

Il peso minimo dell'impasto che si può ottenere è circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni da 7, 10, 15, 17 litri e circa 1/5 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni da 22, 33, 42, 53 litri.

SPIRAL MIXERS

/ Models

Spiral mixers with rising top and extractible bowl

This models have been designed and tested to create a dough with a **MINIMUM 60% hydration**.
 Questi modelli sono stati progettati e testati per creare un impasto con un'idratazione MINIMA del 60%.

CODE CODICE	MODEL MODELLO	SPIRAL SPEED VEL. SPIRALE RPM	BOWL SPEED VELOCITA' VASCA RPM			DOUGH WEIGHT PESO PASTA kg	CAPACITY CAPACITÀ lt	POWER POTENZA Kw	ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)	NET WEIGHT PESO NETTO Kg
			1 Speed	2 Speed	Variable Speed ***				Voltage V	Fasi/ Phases Ph	Frequency Hz		
P01IR01029	IRM10	97	10			8	10	0,37	230	1N+T	50	27x59x57	50
P01IR03023	IR17 VS	94 - 157			10-17	12	17	0,75	230	1N+T	50/60	37x68x64	91
P01IR02034	IR22	97	10			18	22	0,75	400	3+T	50	42x72x64	93
P01IR04021	IR22 2V	92 - 139		V1-V2 9 - 14		18	22	0,55/0,75	400	3+T	50	42x72x64	93
P01IR03024	IR22 VS	94 - 157			10-17	18	22	0,75	230	1N+T	50/60	42x72x64	94
P01IR01028	IRM22	97	10			18	22	0,90	230	1N+T	50	42x72x64	100
P01IR02035	IR33	97	10			25	33	1,50	400	3+T	50	46x84x73	126
P01IR04022	IR33 2V	92 - 139				25	33	0,90/1,20	400	3+T	50	46x84x73	125
P01IR03025	IR33 VS	94 - 157			10-17	25	33	1,50	230	1N+T	50/60	46x84x73	127
P01IR02036	IR42	97	10			38	42	1,50	400	3+T	50	49x86x73	130
P01IR04023	IR42 2V	92 - 139		V1-V2 9 - 14		38	42	1,10/1,50	400	3+T	50	49x86x73	129
P01IR03026	IR42 VS	94 - 157			10-17	38	42	1,50	230	1N+T	50/60	49x86x73	131
P01IR02037	IR53	97	53			44	53	1,50	400	3+T	50	55x87x73	134
P01IR04024	IR53 2V	92 - 139		V1-V2 9 - 14		44	53	1,10/1,50	400	3+T	50	55x87x73	133
P01IR03027	IR53 VS	94 - 157			10-17	44	53	1,50	230	1N+T	50/60	55x87x73	136

*** 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).

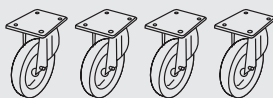
The minimum dough weight that can be achieved is approximately 1/4 of the capacity in kg (water + flour) for the 7, 10, 15, 17 liter versions and approximately 1/5 of the capacity in kg (water + flour) for the 22 versions, 33, 42, 53 litres.

Il peso minimo dell'impasto che si può ottenere è circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni da 7, 10, 15, 17 litri e circa 1/5 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni da 22, 33, 42, 53 litri.

/ Options

Wheels

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



CODE
CODICE

S66RU67001

Planetary Mixers



PL5



PL7

Planetary mixers

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

The filling values and proper functioning of the product were tested with 60 percent hydration of the mixture.
I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%.

CODE CODICE	MODEL MODELLO	CAPACITY CAPACITÀ		POWER POTENZA	ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			BOWL DIMEN. DIM. VASCA	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)	NET WEIGHT PESO NETTO Kg
		lt	kg		Voltage V	Fasi/ Phases Ph	Frequency Hz			
P01IR01006	PL5	5	0,5	0,3	230	1N+T	50	Ø21,5 x 18	38x24x38	12,20
P01IR01007	PL7	7	0,5	0,325	230	1N+T	50	Ø22 x 25	38x24x41	15,60
P01IF01015	PL7-D	7	0,8	0,65	230	1N+T	50	Ø23 x 19	46x34x52	20
P01IR01010	PL10	10	2,5	0,6	230	1N+T	50	Ø24 x 24	47x45x60	45
P01IR02006	PL20	20	5	1,1	230	1N+T	50	Ø32 x 29	54x49x78	65
P01IR02007	PL30	25	6	1,5	230	1N+T	50	Ø34 x 32	57x51x81	66
P01IR02008	PL40	40	9	1,5	230	1N+T	50	Ø40 x 38	65x62x112	152

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 models include a kit consisting of: hook, racket and whisk.
Tutti i modelli includono un kit composto da: gancio, racchetta e frusta.



SPIRALE
HOOK



FRUSTA A FOGLIA
FLAT BEATER



FRUSTA
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 gr. **Model SA800** - which in combination with Model AR 800, allows for portions up to a maximum of 900 gr (or 3 portions of 300 gr 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.

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



**SA300 + AR300 + SPSA/
SA800 + AR800 + SPSA**

Combinations

**Suggested combinations:
divider, rounder, stand**

Combinazioni suggerite:
spezzatrice, arrotondatrice, supporto

CODE CODICE	MODEL MODELLO	COMBINATION COMBINAZIONE	OUTPUT/HOUR PRODUZIONE ORARIA	BOWL CAPACITY CAPACITÀ VASCA	DOUGH PORTION PORZIONE IMPASTO	POWER POTENZA	ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)	NET WEIGHT PESO NETTO Kg
			Pezzi/h Unit/h	kg	gr	Kw	Voltage V	Fasi/ Phases Ph	Frequency Hz		
P14DB01004	CO300	SA300 + AR300 + SPSA For max 300 gr portions Per porzioni di max 300 gr	340/h	30	50-300	0,3	400	3+T	50	66x88x148	153
P14DB01005	CO800	SA800 + AR800 + SPSA For max 8/900 gr portions Per porzioni di max 8/900 gr	340/h	30	50-900	0,325	400	3+T	50	66x88x161	194

* With cone of 6 cm diameter

DIVIDERS

/ Models

Dividers

The filling values and the correct operation of the product are suitable for processing a dough with hydration range from 50% to 60%.

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono adatti alla trasformazione di un impasto con idratazione compresa tra il 50 e il 60%.

CODE CODICE	MODEL MODELLO	OUTPUT/HOUR* PRODUZIONE ORARIA	BOWL CAPACITY CAPACITÀ VASCA	DOUGH PORTION PORZIONE IMPASTO	POWER POTENZA	ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			DIMENSIONS DIMENSIONI	NET WEIGHT PESO NETTO
		Pezzi/h Unit/h	kg	gr	Kw	Voltage V	Fasi/ Phases Ph	Frequency Hz	(L X P X H cm)	Kg
P14SZ01001	SA300	340/h	30	50-300	0,93	400	3+T	50	51x85x52	70
P14SZ01003	SA800	340/h	30	50-3X300**	0,93	400	3+T	50	51x85x65	80

* 250gr - 6 cm diameter



SA300



SA800

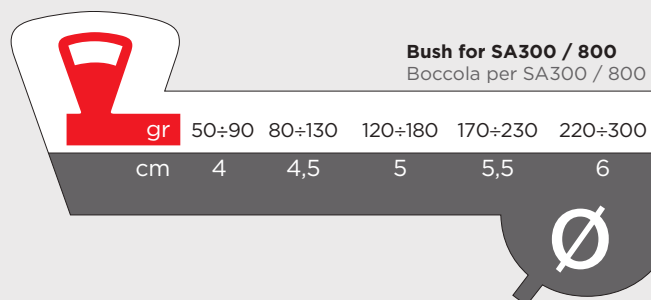
Suggestion

** 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.

Standard equipment: no. 1 cone with 5 reduction bushes included.
Dotazione standard: n.1 cono con 5 boccole di riduzione incluse.



ROUNDERS

/ Models

Rounders AR300

The filling values and the correct operation of the product are suitable for processing a dough with hydration range from 55% to 65%, creating dough portions from 30 grams and up.

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono adatti alla trasformazione di un impasto con idratazione compresa tra il 55 e il 65%, realizzando palline da 30 gr in su.

Rounders AR800

The filling values and the correct operation of the product are suitable for processing a dough with hydration range from 55% to 75%, creating dough portions from 20 grams and up.

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono adatti alla trasformazione di un impasto con idratazione compresa tra il 55 e il 75%, realizzando palline da 20 gr in su.

CODE CODICE	MODEL MODELLO	DOUGH WEIGHT PESO PASTA	POWER POTENZA	ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			DIMENSIONS DIMENSIONI	NET WEIGHT PESO NETTO Kg
		gr	Kw	Voltage V	Fasi/ Phases Ph	Frequency Hz	(L X P X H cm)	
P02VT01001	AR300	30-300	0,37	400	3+T	50	44x56x79	55
P02VT01002	AR800	20-900	0,37	400	3+T	50	50x61x83	86



AR300/AR800

/ Accessory

Stand

Stand in stainless steel.
Supporto in acciaio inox.



CODE CODICE	MODEL MODELLO	STAND FOR SUPPORTO PER	DIMENSIONS DIMENSIONI cm	NET WEIGHT PESO Kg
A11SZ01001	SPSA	SA300 - SA800	66x88x96	28

Dough Rollers

Dough Rollers

The proper functioning of the product was tested with a dough hydration of 60%.

Il corretto funzionamento del prodotto è stato testato con un'idratazione dell'impasto al 60%.

CODE CODICE	MODEL MODELLO	DOUGH WEIGHT PESO PASTA	PIZZA Ø Ø PIZZA	POWER POTENZA	ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE ELETTRICA			DIMENSIONS DIMENSIONI	NET WEIGHT PESO NETTO
		gr	cm	kw	Voltage V	Fasi/ Phases Ph	Frequency Hz	(L X P X H cm)	
P05RO24033	RM32 A	80÷210	14÷31	0,37	230	1N+T	50/60	42x47x65	26
P05MO25004	M35 A	80÷400	14÷34	0,37	230	1N+T	50/60	52x44x39	22
P05RO24034	RM35 A	80÷400	14÷34	0,37	230	1N+T	50/60	46x48x63	27
P05MO25005	M42 A	210÷600	26÷40	0,37	230	1N+T	50/60	59x44x39	26
P05RO24035	RM42 A	210÷600	26÷40	0,37	230	1N+T	50/60	53x47x79	35
P05RP24016	RM42 TA	210÷600	26÷40	0,37	230	1N+T	50/60	53x52x69	35
P05RO24036	RM45 A	210÷700	26÷43	0,37	230	1N+T	50/60	57x55x77	38
P05RP24017	RM45 TA	210÷700	30÷43	0,37	230	1N+T	50/60	59x55x67	38

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



M35 A - M42 A

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



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

S66CI54002

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.

Pizza Group's heated pizza presses are available with 33 or 45 cm-diameter plates - either with or without edge. Depending on the dough type, the desired thickness, individually controlled plate temperatures for top and bottom and pressing time can be adjusted. The teflon-coated plates allows you to use flour to press the dough, as you normally would with your traditional pizza dough recipes - no need to use oil or other fats!

- Dough thickness up to 5 mm
- Plate temperatures up to 170°C
- Pressing time from 0.1 - 1.5 sec

Saper stendere a mano l'impasto della pizza è sempre stato un simbolo di grande prestigio e abilità. Tuttavia, in contesti ad alta produttività, velocità e precisione sono essenziali per soddisfare al meglio l'intera catena produttiva.

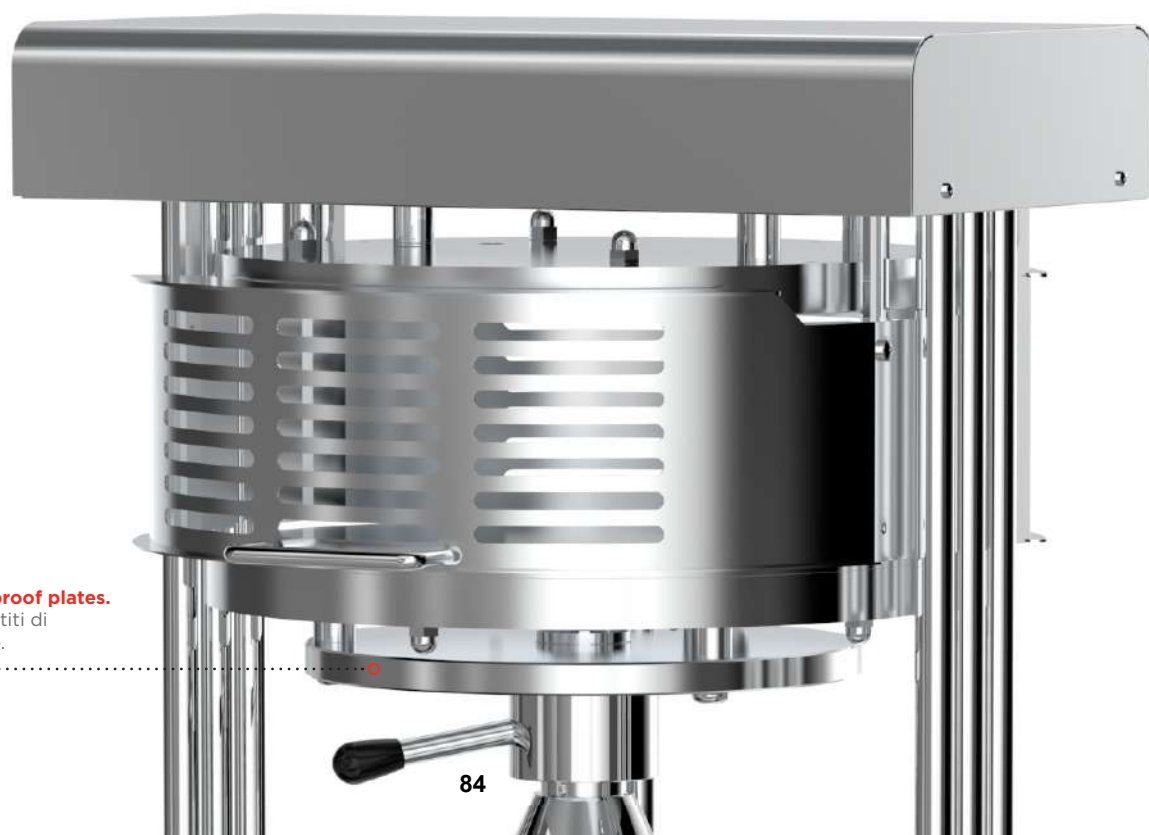
Le presse per pizza riscaldate di Pizza Group sono disponibili con piastre di 33 o 45 cm di diametro, con o senza bordo. A seconda del tipo di impasto è possibile regolare lo spessore desiderato, le temperature delle piastre, controllate individualmente per la parte superiore e inferiore, e il tempo di pressatura. Le piastre rivestite in teflon consentono di utilizzare la farina per pressare l'impasto, come si fa normalmente con le ricette tradizionali per l'impasto della pizza - non è necessario utilizzare olio o altri grassi!

- Spessore dell'impasto fino a 5 mm
- Temperatura della piastra fino a 170°C
- Tempo di pressatura da 0,1 a 1,5 secondi

Aluminium, adhesiveproof plates.

Piatti in alluminio rivestiti di materiale antiaderente.

.....○.....



Reliable and precise: the lower plate adjustment becomes more precise over time, thanks to the adaptive self-breaking motor automation system. The utmost precision, ensures safe flattening of the dough 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.

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.



PF 33

PIZZA PRESS

/ Models

/ Options

Power supply



SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE

For other voltage options see pages 96 - 97.
Per altri voltaggi vedere pagine 96 - 97.

Pizza press

The proper functioning of the product was tested with a dough hydration of 60%.
Il corretto funzionamento del prodotto è stato testato con un'idratazione dell'impasto al 60%.

CODE CODICE	MODEL MODELLO **	DOUGH WEIGHT PESO PASTA	PLATE Ø Ø PIATTO		POWER POTENZA	ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE ELETTRICA			DIMENSIONS DIMENSIONI	NET WEIGHT PESO NETTO	
		gr	cm			kW	Voltage V	Fasi/ Phases Ph	Frequency Hz	(L X P X H cm)	Kg
P06PF02050	PF 33	130÷250		Version for pizza with edge Versione per pizza con bordo	33	3,75	400	3N+T	50	47x65x83	96
P06PF02052	PF 45	250÷500			45	5,10	400	3N+T	50	63x73x89	127
P06PF02051	PF 33 L	130÷250		Version for pizza without edge Versione per pizza senza bordo	33	3,75	400	3N+T	50	47x59x83	96
P06PF02053	PF 45 L	250÷500			45	5,10	400	3N+T	50	63x73x89	127

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

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.



PIZZA PRESS

/ Accessory

Stand

Stand in stainless steel.
Supporto in acciaio inox.

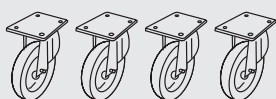


CODE CODICE	MODEL MODELLO	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)		NET WEIGHT PESO NETTO Kg
		With feet Con piedi	With wheels Con ruote	
P11SP23002	SPFA	62x66x73	62x66x84	14

/ Options

Wheels

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



CODE
CODICE

S66RU65002

ACCESSORIES

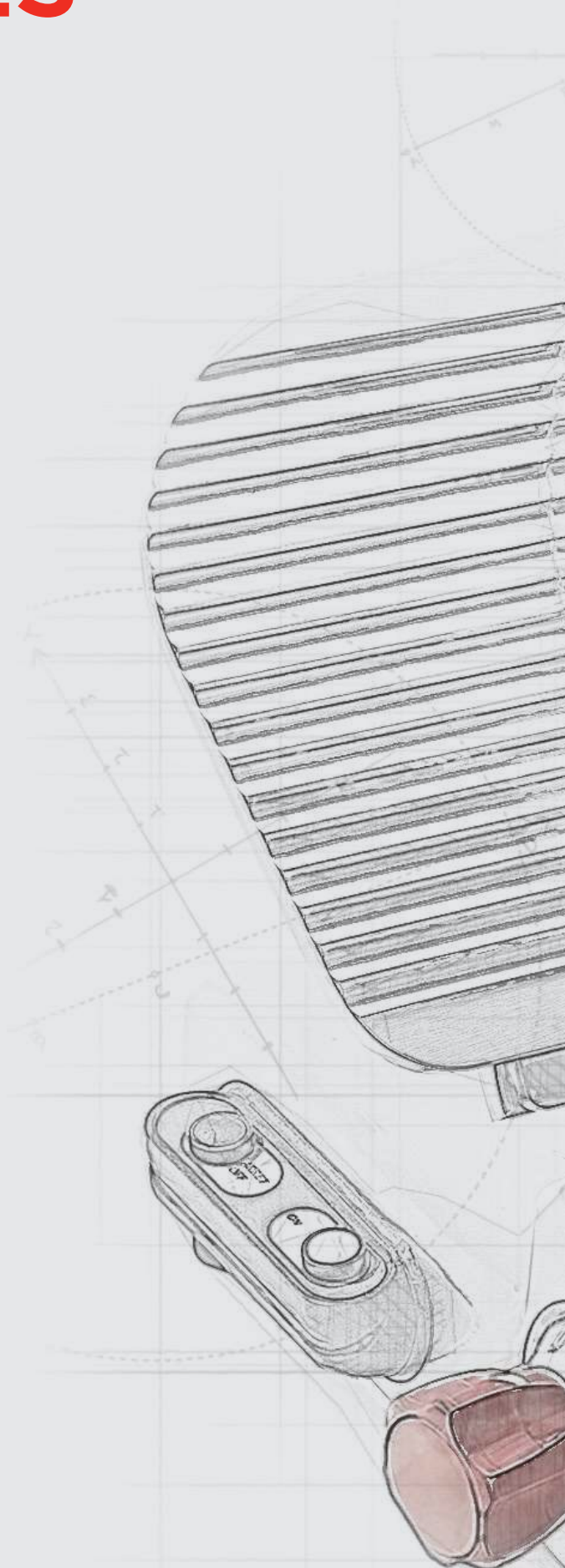
ACCESSORI

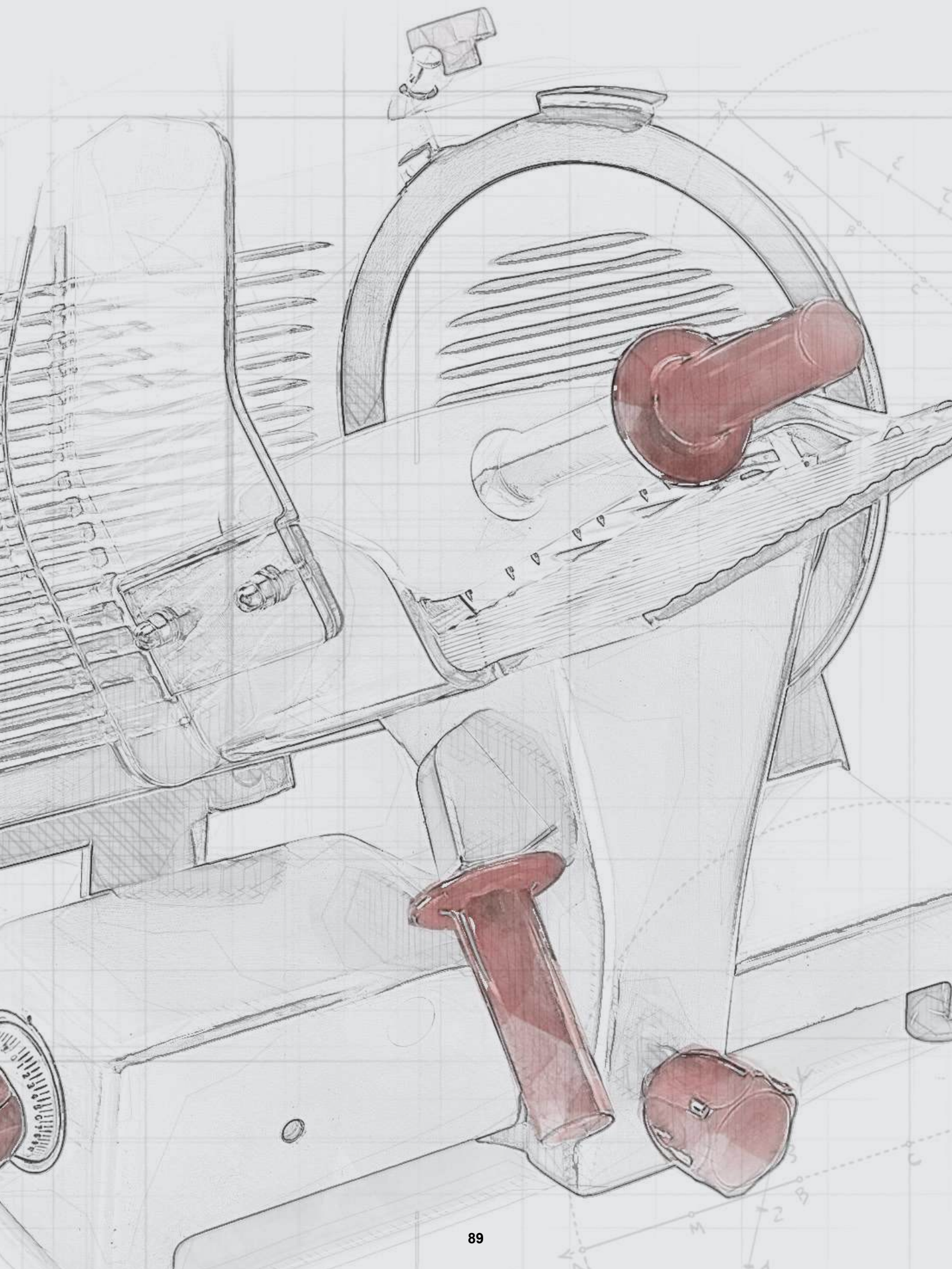


SLICERS	90
----------------	----

VEGETABLE CUTTER & MIXER	92
-------------------------------------	----

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	NET WEIGHT PESO NETTO Kg
		cm	mm	kW	V	(L X P X H cm)	
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

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
		kW	V	(L X P X H cm)	
A14TV01003	TVA	0,7	230/50Hz	40x51x77	18,50



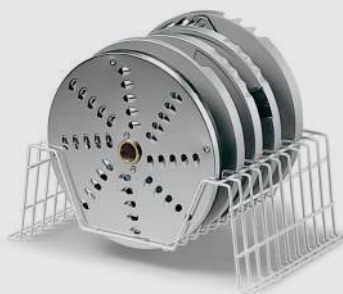
TVA

/ Options

Kit Discs

Kit disks.
Kit dischi.

Kit 5 Discs



CODE CODICE	MODEL MODELLO
A97YA00083	Kit 3Discs
A97YA00084	Kit 5Discs

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

The absolute must.

Gli immancabili.

Mixer

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



/ Options

Shafts

Aste



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

Pizza Tools

Strong and light, to make your work easy and flexible: built to last, the best choice for pizza professionals.

Robusta e leggera, per rendere il vostro lavoro facile e flessibile: costruita per durare, la scelta migliore per i professionisti della pizza.





Item	Description
A14FN00042	Rectangular aluminium pizza peel 36 cm - tot. 99,8 cm
A14FN00063	Rectangular aluminium "gluten free"pizza peel 36 cm - tot. 189 cm
A14FN00043	Rectangular aluminium pizza peel 36 cm - tot. 240 cm
A14FN00044	Rectangular aluminium pizza peel 49 cm - tot. 115 cm
A14FN00045	Rectangular aluminium pizza peel 50 cm - tot. 237 cm
A14FN00047	Rectangular perforated aluminium pizza peel 36 cm - tot. 100 cm
A14FN00048	Rectangular perforated aluminium pizza peel 36 cm - tot. 240 cm
A14FN00049	Rectangular perforated aluminium pizza peel 50 cm - tot. 115 cm
A14FN00050	Rectangular perforated aluminium pizza peel 50 cm - tot. 237 cm
A14FN00046	Round aluminium pizza peel 50 cm - short handle - tot. 85 cm
A14FN00051	Round perforated aluminium pizza peel 30 cm - tot. 94 cm
A14FN00052	Round perforated aluminium pizza peel 45 cm - tot. 110 cm
A14FN00053	Perforated aluminium roman "style pizza"peel 23x40 cm - tot. 167 cm
A14FN00060	Perforated aluminium "roman style" pizza board 25x50 cm
A14FN00061	Perforated aluminium "pizza by the metre" board 30x90 cm
A14FN00062	Perforated aluminium "pizza by the metre" board 40x110 cm
A14FN00054	Stainless steel pizza turning peel ø20 cm - tot. 170 cm
A14FN00055	Stainless steel pizza turning peel ø20 cm - tot. 220 cm
A14FN00056	Stainless steel pizza turning peel ø24 cm - tot. 204 cm
A14FN00057	Perforated stainless steel pizza turning peel ø20 cm - tot. 170 cm
A14FN00058	Perforated stainless steel pizza turning peel ø20 cm - tot. 220 cm
A14FN00059	Perforated stainless steel pizza turning peel ø24 cm - tot. 204 cm
A14FN00064	Perforated s/s "gluten free" pizza turning peel ø22 cm - tot. 171 cm



A14FN00066
A14FN00067
A14FN00065



A14FN00068
A14FN00069



A14FN00070
A14FN00071



A14FN00072



A14FN00073



A14FN00074



A14FN00075



A14FN00076

Item	Description
A14FN00066	Rotable oven brush 20x6x7 cm - natural bristle - tot. 133 cm
A14FN00067	Rotable oven brush 20x6x7 cm - natural bristle - tot. 193 cm
A14FN00065	Rotatable"gluten free"oven brush 20x6x7 cm - brass bristle - tot. 160 cm
A14FN00068	Rotatable oven brush 27x6x7 cm - brass bristle - tot. 137 cm
A14FN00069	Rotatable oven brush 27x6x7 cm - brass bristle - tot. 197 cm
A14FN00070	Natural bristle oven brush 20x6x7h cm
A14FN00071	Brass bristle oven brush 20x6x7h cm
A14FN00072	Scraper 15x6 cm
A14FN00073	Pizza cutter 6x14 cm
A14FN00074	Oval pizza turner with holes 18x22 cm
A14FN00075	Triangle pizza turner with holes 12x16 cm
A14FN00076	Triangle pizza turner 12x16 cm

TECHNICAL DATA

DATI TECNICI



POWER SUPPLY

/ Ovens

Extra costs for special voltages*

MODEL MODELLO	TOTAL POWER POTENZA TOTALE W	400V X 3+N	230V X 3*	230V X 1 + N*
COMPACT 35/8-M	2.200		X	
COMPACT 35/8-B	4.400		X	
COMPACT 35/17	2.200		X	
COMPACT 50/13-M	3.600		X	
COMPACT 50/13-B	7.200		X	
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
			MANUAL	DIGITAL
PYRALIS 4	6.600		P08PY10095	P08PY12107
PYRALIS 6	8.880		P08PY10096	P08PY12108
PYRALIS 6L	9.000		P08PY10097	P08PY12109
PYRALIS 9	13.320		X	X
PYRALIS 8	13.200		P08PY10098	P08PY12110
PYRALIS 12	17.760		P08PY10099	P08PY12111
PYRALIS 12L	18.000		P08PY10100	P08PY12112
PYRALIS 18	26.640		X	X
			MANUAL	DIGITAL
PYRALIS UP 4	6.600		P08PY10089	P08PY12101
PYRALIS UP 6	8.880		P08PY10090	P08PY12102
PYRALIS UP 6L	9.000		P08PY10091	P08PY12103
PYRALIS UP 9	13.320		X	X
PYRALIS UP 8	13.200		P08PY10092	P08PY12104
PYRALIS UP 12	17.760		P08PY10093	P08PY12105
PYRALIS UP 12L	18.000		P08PY10094	P08PY12106
PYRALIS UP 18	26.640		X	X
TNM 38/45	5.650		X	
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	X
550_9	21.600		X	X
FLASH	3.200	X	X	

POWER SUPPLY

/ Other
machines

Extra costs for special voltages*

MODEL MODELLO	TOTAL POWER POTENZA TOTALE W	400V X 3+N	230V X 3*	230V X 1 + N*
SA300	930			
SA800	930			
AR300	370			
AR800	370			
CO300	930+370			
CO800	930+370			
PF33 ÷ PF33L	4.750			with inverter
PF45 ÷ PF45L	6.100			with inverter

- ✓ Disponibile \ Available
- Su richiesta \ On request
- x Non producibile \ Not producible

Technical requirements:

- For all products in the catalog, the connection to the power supply must be made by interposing a differential circuit breaker with suitable characteristics, in which the minimum opening distance between contacts is at least 3 mm.

- For products with inverters (Pizza press - variable speed spiral mixers) power the product on electrical system equipped with class A differential (super immunized differential)

GENERAL CONDITIONS OF SALE

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA



GENERAL CONDITIONS OF SALE

These General Conditions of Sale are part of the sales relationship between the Customer and the Pizza Group S.r.l., with headquarters in Via Carnia n. 15, San Vito al Tagliamento (PN), Italy, and orders accepted from any person or entity having its registered office or place of business in Italy or abroad that carries out trade, business or professional activities and regulates the sales of goods specified in this price list. Any conditions different from those contained herein shall be effective only under written acceptance. The Seller reserves the right to modify and/or vary these Terms and Conditions, attaching these changes or amendments to the tender or any written correspondence sent to the customer. Amendments shall be deemed accepted by the Customer in the event of no specific objection within fifteen days of receipt.

1 OFFER AND CONFIRMATION ORDER

- 1.1 The offers, based on the needs expressed by the customer in writing in the request for quote are valid for 30 days, unless otherwise noted specifically on the offer. Any offers issued subsequently cancel and replace all previous versions of the same goods and/or services.
- 1.2 No order will be considered binding for the Seller until it has been accepted with the confirmation issued by the latter.
- 1.3 The provision is made only as set forth in the order confirmation.
- 1.4 Any request by the Customer or his verbal agreement with representatives of Seller shall not be valid unless confirmed in writing by the company.
- 1.5 The Seller reserves the right, at its sole option, to cancel the order if any further verification of the conditions of the Customer's credit suggests such cancellation.

2 PRICES AND METHOD OF PAYMENT

- 2.1 The prices listed in the seller's price list are binding if accepted by Seller's order confirmation, except as specified in the order confirmation. The Customer should communicate all mistakes and omissions immediately to the Seller in the terms of payment and in the prices indicated in the acceptance document.
- 2.2 All prices quoted in tenders are always ex Seller's warehouse in San Vito al Tagliamento (PN) - Italy, excluding VAT. All prices are subject to change upon expiry of the terms of validity, depending on new market parameters. Prices do not include shipping costs that are borne by the Customer, unless otherwise agreed and signed by both parties.
- 2.3 The Seller also reserves the right to change the Customer's terms of payment of when, in his opinion, the Customer's financial condition and records of earlier payments suggest such changes. The payment terms are specified in the order confirmation. For payments from abroad the cost of transferring funds from the foreign to the Italian bank are to be paid by the customer.
- 2.4 Payment must be made in the form and within the agreed time frame. The applicable billing and payment methods are those given in the offer or order confirmation.
- 2.5 In case of delay in payment compared to the deadline, the Customer will be automatically declared in default and the Seller shall be entitled to charge the customer interest rates as specified in Article 5 of Legislative Decree no. 231/2002. Where the delay in payment exceeds thirty (30) days of the due date, the Seller shall also be entitled to receive, pursuant to art. 3, paragraph 3 of Law 18.06.1998 as amended by art. 10 Leg. Decree 231/2002, a penalty of 5% (five) of the amount in respect of which the payment terms are not met. In any case without prejudice to the right of the Seller to terminate the contract with a simple registered letter, except the interests referred to above and greater damage.
- 2.6 Any breach of the Seller does not allow the customer to delay or suspend payments.

3 TERMS AND CONDITIONS OF DELIVERY

- 3.1 The delivery terms specified in the order confirmation are binding, unless exceptions are beyond the control of Seller, which will in any case be notified promptly to the Customer.
- 3.2 The Seller will ensure that the date indicated in the order confirmation is met.
- 3.3 In case of delay in delivery due to force majeure, the Seller will agree a new delivery date with the Customer or cancel the order, and in both cases the Seller shall be relieved of any liability to the Customer in relation to the late delivery or cancellation of the order. In no event shall Seller be liable for late or non-delivery due to shortage of products.

4 TRANSPORT

- 4.1 When the single offer/order confirmation does not provide any specific indication of the delivery method, supplies are Ex Works (EXW (loaded)-INCOTERMS 2010). The Seller shall, at its own expense and by its own means, load the goods on the means of transport. The transfer of loading risks will occur when loading is complete. The Seller is not responsible in any case of deterioration or damage to the Products after the transfer of risk and in no event shall any shipping damage free the Customer from the obligation to make the payments.
- 4.2 The goods transported are not covered under any insurance policy, subject to special rules that will be agreed upon and charged to the Customer. In no event shall Seller pay compensation to the Customer.

- 5 **PACKAGING** The price listed in the price list refer to packaged goods with the means of protection necessary to prevent damage or deterioration of materials, under normal conditions of transport or to Customer's destination.

- 6 **TESTING** Before dispatch the machinery and / or equipment are tested at the Seller's workshops. Components, technical data and features may be subject to change at any time.

7 WARRANTY

- 7.1 The warranty for hidden defects is valid for 12 (twelve) months from the date of invoice and subject to the submission of a written claim by the Customer.
- 7.2 PIZZA GROUP warrants its products and components/parts from manufacturing defects or non-conformity with only the specifications described in the data sheets, or provided for in applicable legislation.
- 7.3 The warranty will consist exclusively, at PIZZA GROUP's option, of repair or replacement of components and/or products found to be defective.
- 7.4 It is the Customer's responsibility to check and report by written complaint, upon delivery, any obvious defects or non-conformities of the products. The warranty shall automatically expire if the obvious defect/non-conformity is not reported in writing within 2 (two) days of delivery.
- 7.5 Complaints of defects or non-conformities, overt or covert, must be sent by the Customer to PIZZA GROUP in writing, enclosing a complete and detailed technical report showing the serial number of the product. PIZZA GROUP upon receipt of the above complaint, at its option, without limitation or waiver of any of its rights, may:

- (a) authorize in writing the return of the product or part, which must be returned by the Customer ex our plant, accompanied by regular transport document and return authorization issued by PIZZA GROUP (no return will be accepted without prior written authorization from PIZZA GROUP);
- b) send one of its representatives to the Customer;
- c) send the necessary components to the Customer to remove the defect or non-conformity;
- (d) reject the complaint.

Without prejudice to the mandatory limits of the law, it is expressly understood that if PIZZA GROUP, after having received the return and/or checked the contested or returned part, recognizes a manufacturing defect/non-conformity attributable to itself, it will only be obliged - at its own choice and expense - to supply the spare part or to replace or repair the defective part, to the exclusion of any other charge, obligation, damage or other liability for any reason whatsoever. In such case, any spare parts to be replaced shall have a twelve (12) month warranty. Any other costs or expenses, including labor costs, shall be borne by the Customer.

In the event that PIZZA GROUP deems the complaint of defects to be unfounded, it will send the Customer a report on the checks and inspections carried out, rejecting any related liability; in such cases the Customer will be required to pay and reimburse all costs incurred by PIZZA GROUP (including survey costs, intervention costs, labor and shipping costs in addition to any replacement/repair costs) which will be invoiced.

- 7.6 The warranty does not cover all parts subject to normal wear and tear including knobs, moving and removable parts, glass parts, refractory material, piping and any components or accessories where the defect is determined by wear and tear.
The warranty also does not cover parts damaged on occasion of or due to shipment/transport ex-factory, any damage caused by incorrect or deficient maintenance, improper use or mishandling by the Customer's personnel, defective or neglected handling, excessive use of the devices, damage or deterioration caused or aggravated by failure to interrupt the use of the goods in the presence of technical problems, or surges in electrical voltage or processing temperature or any other cause not directly attributable to the manufacturer.
The warranty automatically lapses if the hidden defect/non-conformity is not reported in writing within 8 (eight) days of discovery. The warranty also lapses when equipment or devices or spare parts not supplied by PIZZA GROUP are installed on the products, when modifications are made which have not been authorized by the manufacturer, if the serial number of the product is cancelled, modified or illegible. The warranty is also void in the event of total or partial non-compliance with the requirements and instructions contained within the manuals accompanying the product.
- 7.7 PIZZA GROUP shall be liable only for damages caused to the Customer as an immediate and direct consequence of its own willful or grossly negligent failure to perform its obligations under the contract.
- 7.8 In no cases will PIZZA GROUP be liable for indirect damages, suffered by the Customer or third parties, such as, but not limited to, damages to image loss of profit, production, contracts, penalties or refunds of any kind.
- 7.9 Shipment of components necessary to remove the defect or nonconformity will be freight collect. The warranty does not cover labor charges or any other incidental expenses.
- 7.10 Notwithstanding the foregoing, in no event shall compensation for loss or damage or for any other reason (which the Customer may claim) in any case exceed the price of the product being repaired/replaced.
- 8 ENGINES AND SYSTEMS** The prices are for appliances with engine power and voltage used in the European Community.
- 9 WARRANTY AGAINST THE BUYER** Should the Customer fail to provide electronic proof of the goods having left the Community's customs territory, the former is obligated to reimburse the Seller taxes and penalties imposed by the Inland Revenue.
- 10 JURISDICTION AND APPLICABLE LAW**
- 10.1 All disputes, whether in contract or tort, relating to the interpretation, validity, effectiveness, execution and termination of these general conditions of sale, shall be subject to the exclusive jurisdiction of the Italian Legal Authorities, Court of Pordenone.
- 10.2 These general conditions of sale shall be construed and governed by Italian law.

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

Le presenti Condizioni Generali di Vendita sono da considerarsi parte integrante del rapporto di vendita tra il Cliente e la Pizza Group S.r.l., con sede in Via Carnia n. 15, San Vito al Tagliamento (PN), Italia, per gli ordini accettati e provenienti da parte di qualsiasi persona fisica o giuridica avente sede legale o domicilio in Italia od all'estero e che agisce nell'esercizio della propria attività commerciale, imprenditoriale o professionale e regolano le vendite delle merci indicate nel presente listino. Condizioni diffammi da quelle qui contenute saranno efficaci solo in forza di accettazione scritta. Il venditore si riserva il diritto di modifica e/o variare le presenti Condizioni, allegando tali modifiche o variazioni alle offerte o a qualsivoglia corrispondenza scritta inviata al Cliente. Le modifiche si intendono accettate da parte del Cliente in c so di mancata specifica contestazione nei quindici giorni successivi alla ricezione.

1 OFFERTA E CONFERMA D'ORDINE

- 1.1 Le offerte, basate sulle necessità espresse dal Cliente per iscritto nella richiesta d'offerta, hanno validità di 30 giorni, salvo diverse indicazioni espressamente riportate sull'offerta. Eventuali offerte emesse successivamente annullano e sostituiscono le precedenti versioni relative agli stessi beni e/o servizi.
- 1.2 Nessun ordine sarà considerato vincolante per il Venditore fino a quando esso non sia stato accettato con la conferma emessa da quest'ultimo.
- 1.3 La fornitura viene effettuata esclusivamente con le modalità riportate nella conferma d'ordine.
- 1.4 Qualunque richiesta del Cliente o suo accordo verbale con i rappresentanti del Venditore non saranno validi se non confermati per iscritto dalla stessa.
- 1.5 Il Venditore si riserva, a sua insindacabile scelta, il diritto di annullare l'ordine se ogni ulteriore verifica delle condizioni di c edito del Cliente suggerissero tale annullamento.

2 PREZZI E MODALITÀ DI PAGAMENTO

- 2.1 I prezzi contenuti nel listino del Venditore sono impegnativi se accettati da conferma d'ordine del Venditore, salvo quanto specificato nella conferma d'ordine stessa. Il Cliente dovrà comunicare immediatamente al Venditore ogni errore ed omissione di ogni tipo nelle condizioni di pagamento e nei prezzi, contenuti nel documento di accettazione.
- 2.2 Tutti i prezzi indicati nelle offerte si intendono sempre franco magazzino del Venditore in San Vito al Tagliamento (PN) - Italia, IVA esclusa. Tutti i prezzi indicati potranno subire variazioni, decorsi i termini di validità, in dipendenza da nuovi parametri di mercato. I prezzi non comprendono i costi di spedizione che restano a carico del Cliente, salvo diversi accordi sottoscritti da entrambe le parti.
- 2.3 Il Venditore si riserva altresì la facoltà di cambiare le condizioni di pagamento del Cliente quando, secondo la sua opinione, le condizioni finanziarie del Cliente e le registrazioni dei pagamenti precedenti suggerissero tali cambiamenti. Le condizioni di pagamento sono specificate in conferma d'ordine. Per i pagamenti dall'estero le spese di trasferimento fondi dalla Banca estera alla Banca italiana sono a completo carico del Cliente.
- 2.4 Il pagamento deve essere effettuato nella forma e nei termini concordati. Le modalità di fatturazione e di pagamento applicabili sono quelle riportate in offerta o nella conferma d'ordine.
- 2.5 In caso di ritardo nei pagamenti rispetto ai termini stabiliti, il Cliente sarà costituito automaticamente in mora e il Venditore avrà diritto di addebitare al Cliente interessi di mora al tasso previsto dall'art. 5 del D.Lgs. 231/2002. Laddove il ritardo nel pagamento ecceda di 30 (trenta) giorni il termine convenuto, il Venditore avrà altresì diritto a percepire, ai sensi dell'art. 3, comma 3 della L.18.06.1998 come modificata dall'art. 10 D. Lgs. 231/2002, una penale pari al 5% (cinque) dell'importo in relazione al quale i termini di pagamento non siano stati rispettati. Resta salvo in ogni caso il diritto del Venditore di risolvere il contratto con semplice lettera raccomandata, salvi gli interessi di cui sopra e i maggiori danni.
- 2.6 Eventuali inadempimenti del Venditore non consentono al Cliente di ritardare o sospendere i pagamenti.

3 TERMINI E MODALITÀ DI CONSEGNA

- 3.1 I termini di consegna specificati nella conferma d'ordine sono impegnativi, salvo deroghe indipendenti dalla volontà del Venditore che verranno comunque tempestivamente segnalate al Cliente.
- 3.2 Il Venditore si adopererà con il massimo impegno affinché sia rispettata la data indicata nella conferma d'ordine.
- 3.3 Nel caso di ritardo di consegna dovuto a cause di forza maggiore, il Venditore concorderà con il Cliente una nuova data di consegna o l'annullamento dell'ordine, ed in entrambi i casi il Venditore sarà esonerato da qualsiasi responsabilità nei confronti del Cliente relativamente alla ritardata consegna o per l'annullamento dell'ordine. In nessun caso il Venditore sarà responsabile per ritardata o mancata consegna dovuta a carenza di prodotti.

4 TRASPORTI

- 4.1 Quando nella singola offerta/conferma d'ordine non è riportata alcuna specifica indicazione ci ca le modalità di consegna, le forniture si intendono Franco Fabbrica (EXW (loaded) -INCOTERMS 2010). Il Venditore provvederà, a proprio carico e con mezzi propri, al caricamento della merce sul mezzo di trasporto. Il passaggio dei rischi del caricamento avverrà a caricamento completato. Il Venditore non risponde in nessun caso del perimento o del danneggiamento dei Prodotti dopo il passaggio dei rischi ed in nessun caso eventuali danni derivanti dal trasporto liberano il Cliente dall'obbligo di effettuare i pagamenti. La merce trasportata non è coperta da alcuna polizza assicurativa, salvo disposizioni particolari che verranno concordate ed addebitate al Cliente. In nessun caso il Venditore corrisponderà un indennizzo al Cliente.

- 5 **IMBALLI** I prezzi indicati nei listini si intendono riferiti a merce imballata con i mezzi di protezione necessari per evitare danni o deterioramenti dei materiali, in condizioni normali di trasporto o per la destinazione stabilita.

- 6 **COLLAUDO** Prima della spedizione le macchine e/o gli impianti vengono collaudati presso le officine del venditore. Componenti, dati tecnici e caratteristiche potranno subire delle variazioni in qualsiasi momento.

7 GARANZIA

- 7.1 La garanzia per vizi occulti è valida per 12 (dodici) mesi a decorrere dalla data di fattura e subordinata alla presentazione di un reclamo scritto da parte del Cliente.
- 7.2 PIZZA GROUP garantisce i suoi prodotti e componenti/parti dai soli difetti di fabbricazione o non conformità alle sole specifiche descritte nelle schede tecniche, o previste dalla legislazione applicabile.
- 7.3 La garanzia consisterà esclusivamente, a scelta di PIZZA GROUP, nella riparazione o sostituzione dei componenti e/o prodotti che risultino viziati.
- 7.4 È onere del Cliente controllare e riportare tramite reclamo scritto, all'atto della consegna, eventuali vizi o non conformità palesi dei prodotti. La garanzia decade automaticamente nel caso in cui il vizio/non conformità palese non venga denunciato per iscritto entro 2 (due) giorni dalla consegna.
- 7.5 Le denunce di vizi o non conformità, palesi o occulte, devono essere inviate dal Cliente a PIZZA GROUP in forma scritta, allegando una relazione tecnica completa e dettagliata che riporti il numero di matricola del prodotto.
PIZZA GROUP ricevuta la denuncia di cui sopra, a sua scelta, senza limitazione o rinuncia alcuna ai suoi diritti, potrà:
a) autorizzare in forma scritta la restituzione del prodotto o del pezzo che dovranno esser resi dal Cliente franco nostro stabilimento, accompagnati da regolare documento di trasporto e autorizzazione al reso emessa da PIZZA GROUP (nessun reso verrà accettato senza preventiva autorizzazione scritta di PIZZA GROUP);
b) inviare un suo incaricato presso il Cliente;
c) inviare al Cliente i componenti necessari per rimuovere il vizio o la non conformità;
d) respingere la denuncia.

Fermi i limiti inderogabili di legge, resta espressamente inteso che qualora PIZZA GROUP, dopo aver ricevuto il reso e/o controllato la parte contestata o restituita, riconosca un difetto/non conformità di fabbricazione alla stessa imputabile, sarà tenuta solamente - a sua scelta e a sue spese - a fornire il pezzo di ricambio o a sostituire o riparare la parte viziata, con esclusione di qualsiasi altro onere, obbligo, danno o altra responsabilità a qualsiasi titolo. In tal caso, gli eventuali ricambi che verranno sostituiti avranno una garanzia della durata di dodici (12) mesi. Ogni altro costo o spesa, inclusi quelli di manodopera, sono a carico del Cliente. Nel caso in cui PIZZA GROUP ritenga la denuncia dei vizi infondata, invierà al Cliente una relazione sui controlli e sulle verifiche effettuate, respingendo ogni relativa responsabilità; in tali casi il Cliente sarà tenuto a pagare e rifondere tutti i costi sostenuti da PIZZA GROUP (inclusi costi di perizia, costi d'intervento, di manodopera e di spedizione oltre ad eventuali costi di sostituzione/riparazione) che verranno fatturati.

- 7.6 La garanzia non copre tutte le parti soggette a normale usura comprese manopole, parti mobili e asportabili, parti in vetro, materiale refrattario, tubazioni e tutti gli eventuali componenti o accessori ove il vizio sia determinato dall'usura.
La garanzia non copre inoltre parti danneggiate in occasione o a causa della spedizione/trasporto franco fabbrica, eventuali danni causati da errata o carente manutenzione, da uso improprio o errate manovre del personale del Cliente, da trattamento difettoso o trascurato, da eccessivo utilizzo dei dispositivi, da danni o deterioramenti causati o aggravati dalla mancata interruzione dell'uso dei beni in presenza di problemi tecnici, o sbalzi di tensione elettrica o di temperatura di lavorazione o da ogni altra causa non direttamente imputabili al produttore.
La garanzia decade automaticamente nel caso in cui il vizio/non conformità occulti non vengano denunciati per iscritto entro 8 (otto) giorni dalla scoperta. La garanzia decade inoltre quando sui prodotti vengano installate apparecchiature o dispositivi o ricambi non forniti da PIZZA GROUP, quando siano apportate modifiche non autorizzate dal produttore, qualora il numero di matricola del prodotto sia cancellato, modificato o illeggibile. La garanzia decade inoltre nel caso di inosservanza totale o parziale delle prescrizioni e istruzioni contenute all'interno dei manuali che accompagnano il prodotto.
- 7.7 PIZZA GROUP sarà responsabile esclusivamente per i danni cagionati al Cliente quale conseguenza immediata e diretta di un proprio doloso o gravemente colpevole inadempimento agli obblighi nascenti dal contratto.
- 7.8 In nessun caso PIZZA GROUP sarà responsabile per danni indiretti, subiti dal Cliente o da terzi, quali, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, danni d'immagine perdita di profitto, di produzione, di contratti, penalità o rimborsi di qualsiasi natura.
- 7.9 La spedizione dei componenti necessari per rimuovere il vizio o la non conformità avverrà in porto assegnato. La garanzia non contempla le spese di manodopera e qualsiasi altra spesa accessoria.
- 7.10 Fermo quanto sopra, in nessun caso il risarcimento per perdite o danni o a qualunque altro titolo (che il Cliente possa richiedere) potrà comunque superare il prezzo del prodotto oggetto di riparazione/sostituzione.
- 8 MOTORI ED IMPIANTI** I prezzi sono intesi per macchine con motore a potenza e voltaggio utilizzati nell'ambito della Comunità Europea.
- 9 CLAUSOLA DI GARANZIA A CARICO DEL COMPRATORE** Nel caso di mancata formazione della prova elettronica di uscita della merce dal territorio doganale comunitario, si obbliga il Cliente a rimborsare al Venditore le imposte e le sanzioni applicate dall'Agenzia delle Entrate.
- 10 GIURISDIZIONE - FORO COMPETENTE E LEGGE APPLICABILE**
- 10.1 Tutte le controversie, di natura contrattuale od extracontrattuale, relative all'interpretazione, validità, efficacia, esecuzione, risoluzione delle presenti condizioni Generali di Vendita, saranno soggette in via esclusiva alla competenza dell'Autorità Giudiziaria Italiana, foro di Pordenone.
- 10.2 Le presenti Condizioni Generali di Vendita saranno interpretate e regolate secondo la legge italiana.

