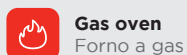
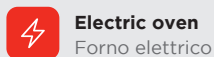


PIZZA GROUP PRICELIST 2023

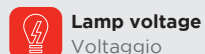
SYMBOL KEY

LEGENDA SIMBOLI

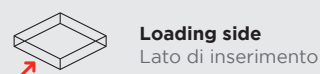
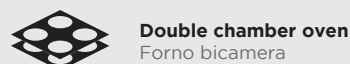
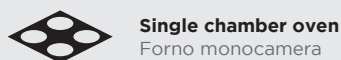
Technical specifications



Features











Chamber



Chamber sizes





	PAG.
 ELECTRIC DECK OVENS	10
 ACTIVESTONE GROUP	14
TRADITIONAL STONE	38
 NAPOLI STYLE	46
 GAS DECK OVENS	56
FLAME	58
CONVEYOR OVENS	66
  VENTILATED TUNNEL	68
 STATIC TUNNEL	72
 FLASH	74
DOUGH PREPARATION EQUIPMENT	76
SPIRAL MIXERS	78
PLANETARY MIXERS	82
DIVIDERS & ROUNDERS	84
DOUGH ROLLERS	88
PIZZA PRESS	90
ACCESSORIES	94
SLICERS	96
VEGETABLE CUTTERS AND MIXERS	98
PIZZA TOOLS	100
TECHNICAL DATA	103
GENERAL CONDITIONS OF SALE	107





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 unmistakable 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 PYRALIS	24
CIRCLE	32

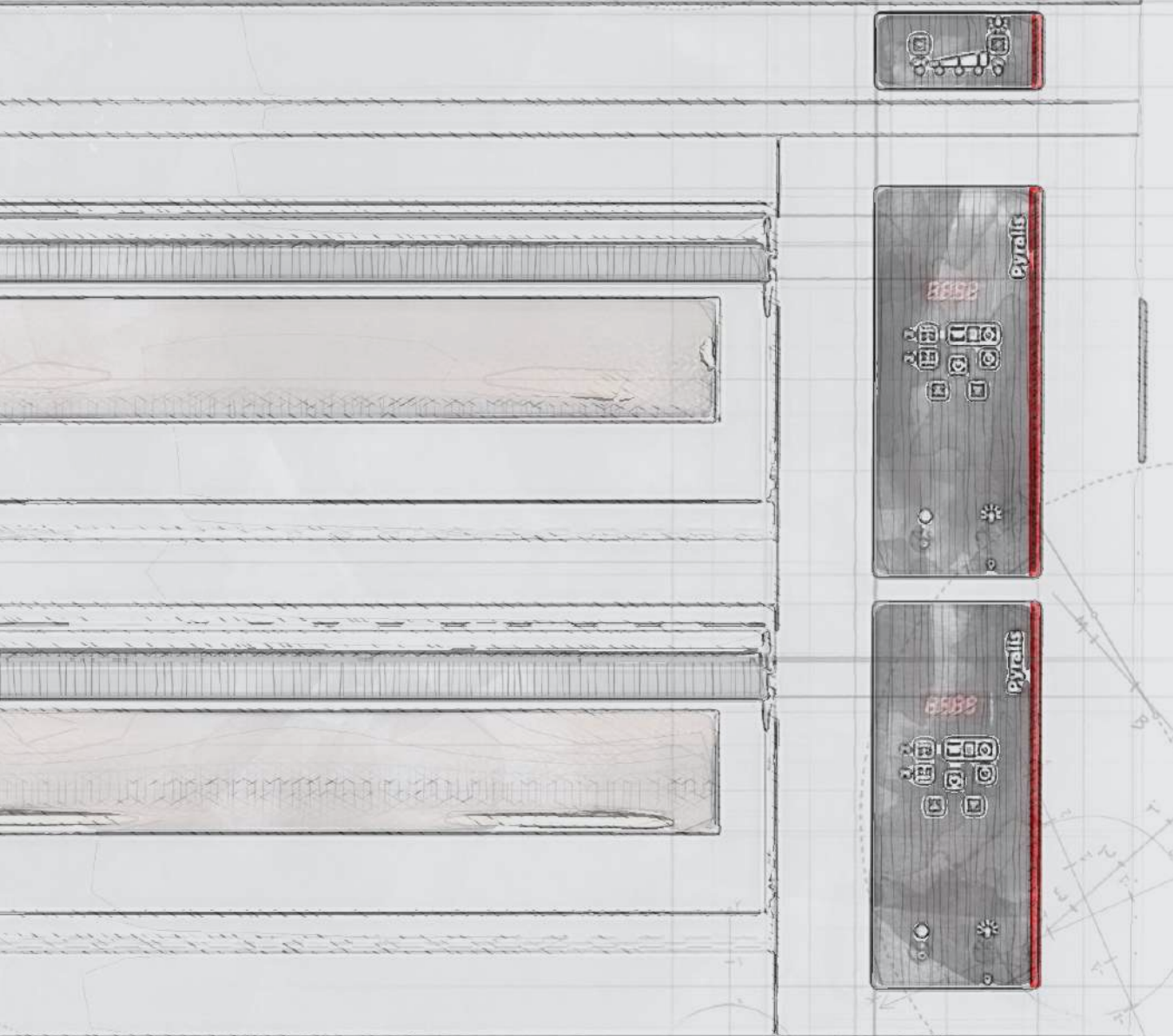
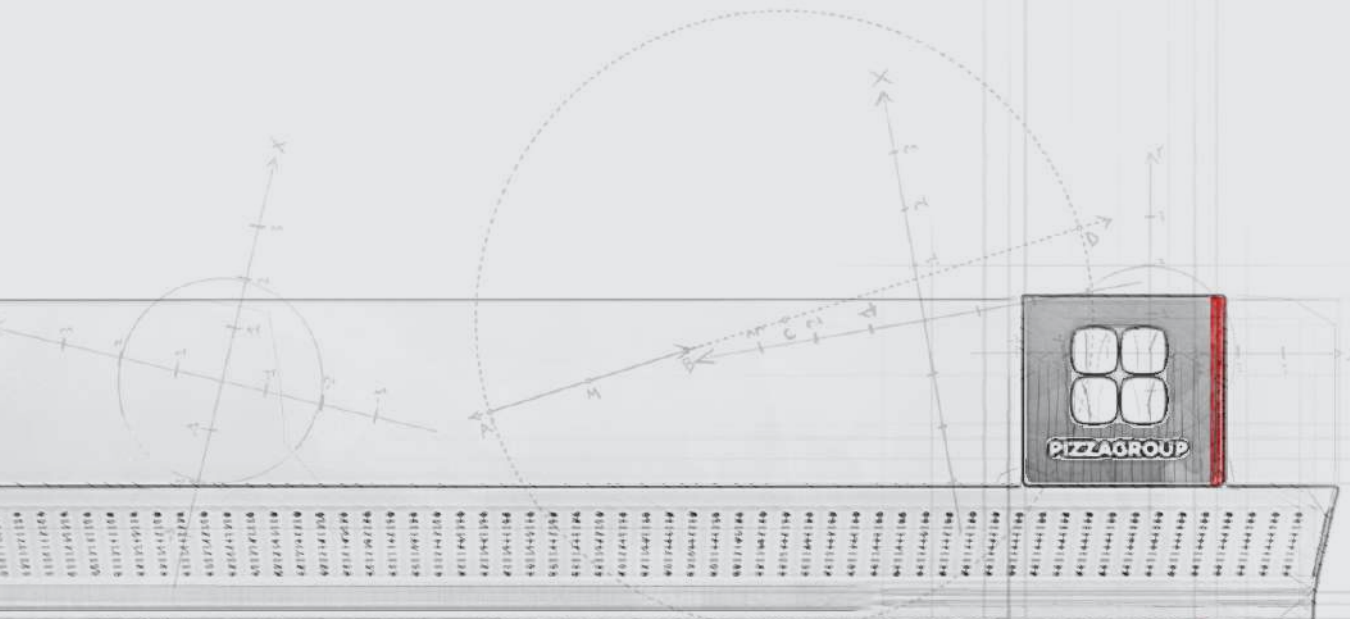
TRADITIONAL STONE

ENTRY MAX	38
COMPACT	44

NAPOLI STYLE

550	46
-----	----





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

COSA C'È DA SAPERE SUI FORNI ACTIVESTONE.

- + FAST REACHING OF PRE-SET TEMPERATURE
- + EVEN AND CONSISTENT SURFACE TEMPERATURE
- + ENERGY SAVINGS
- + MAXIMIZED THERMAL PERFORMANCE
- + TEMPERATURA PREIMPOSTATA RAGGIUNTA IN BREVE TEMPO
- + TEMPERATURA DELLA SUPERFICIE UNIFORME E COSTANTE
- + RISPARMIO ENERGETICO
- + ELEVATO RENDIMENTO TERMICO



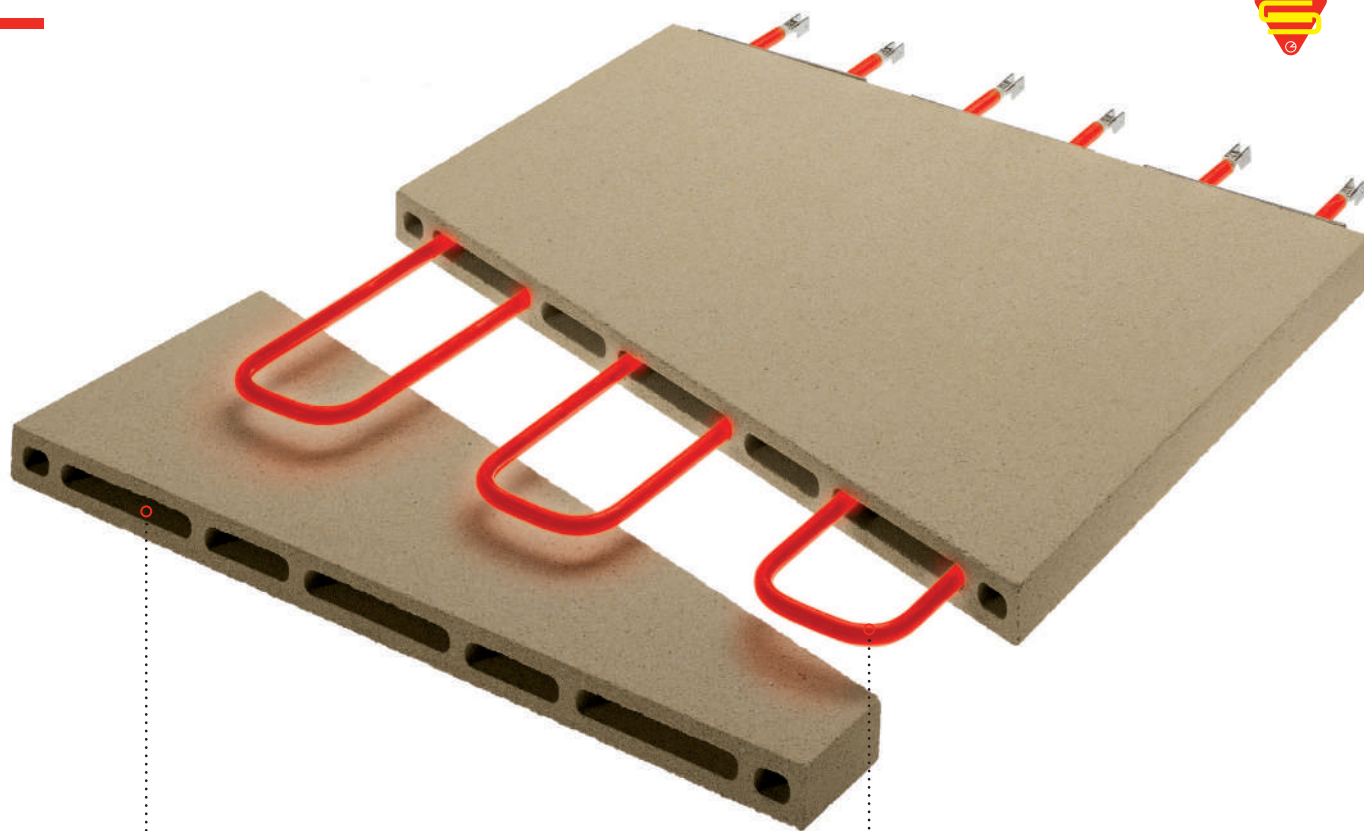
PIZZAGROUP



Pyralis

WITH **ACTIVESTONE** ALL OVENS BECOME SUPER OVENS

CON ACTIVESTONE DIVENTANO TUTTI SUPER FORNI.



Special pizza stone design
○ Design speciale della pietra per pizza

Sheathed heating elements
○ Resistenze corazzate

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



PYRALIS UP



PYRALIS CIRCLE



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



Lamp voltage

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

A Made-in-Italy style, quality and guarantee. The Pyralis ovens fully satisfy the needs of pizza professionals by providing the utmost in: **performance, sturdiness, quality, technology and design.** 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. I forni Pyralis soddisfano appieno le esigenze dei professionisti della pizza offrendo il massimo in termini di: **prestazioni, robustezza, qualità, tecnologia e design.** 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.

 PIZZAGROUP



Pyralis



PY M4

Technical specifications



Features



Maximum temperature:
Temperatura massima:
450 °

Description

Pyralis is designed to meet and exceed the needs of even the most demanding pizza professionals, providing **high performance, quality and service**. The line currently comprises a complete range of models with capacities **from 4 to 18 pizzas** (considering 30-34cm Ø). Choose a mechanical or digital control panel, a chamber with bottom-fitted **Activestone system** or add the full refractory chamber kit for an even higher thermal efficiency (to be requested upon order). All the models boast a sturdy stainless steel structure, easy-to-open doors and an ergonomic and cool handle. Pyralis also has an optional stainless steel extractor hood, supports and wheels. **The digital model provides extreme precision in temperature setting, can store up to 2 programs and has a programmed on/off function.**

Pyralis è stata progettata per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo **prestazioni, qualità e servizio elevati**. La linea comprende attualmente una gamma completa di modelli con capacità **da 4 a 18 pizze** (considerando un Ø di 33 cm). È possibile scegliere un pannello di controllo meccanico o digitale, una camera con **sistema Activestone** montato sul fondo o aggiungere il kit camera refrattaria completa per un'efficienza termica ancora maggiore (da richiedere su ordinazione). Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica. Pyralis dispone anche di una cappa aspirante opzionale in acciaio inox, e di supporti con ruote. **Il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.**

○ **Chimney valve**
Valvola camino

○ **Long Handle**
Maniglione

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


○ **Digital**
Digitale



PY D8

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



Ovens for stand alone installation (NOT for use under another oven or aspiration hood)
 Forni per installazione indipendente (NON per l'uso sotto un altro forno o cappa di aspirazione)



400V/3Ph+N+T

Power supply
 Alimentazione

CODE	MODEL	CHAMBER CAPACITY		POWER			ELECTRICAL REQUIREMENT			DIMENSIONS			NET WEIGHT
				Kw			Voltage V	Phases / Fasi Ph	Frequency Hz	cm			
				Up	Down	Tot.				Baking surface / Superficie cottura	Chamber height	Outside (L X P X H)	
P08PY10032	PY M4		4 x Ø 30/34	4,2	2,4	6,6	400	3N+T	50/60	70x70	15	113x101 x51	129.4
P08PY12029	PY D4												
P08PY10033	PY M6		6 x Ø 30/34	5,4	3,48	8,88	400	3N+T	50/60	70x105	15	113x136x51	146.5
P08PY12030	PY D6												
P08PY10034	PY M6L		6 x Ø 30/34	5,4	3,6	9	400	3N+T	50/60	105x70	15	148x101x51	157.2
P08PY12031	PY D6L												
P08PY10035	PY M9		9 x Ø 30/34	8,1	5,22	13,32	400	3N+T	50/60	105x105	15	148x136x51	181
P08PY12032	PY D9												
P08PY10036	PY M8		4 x Ø 30/34 (x2)	4,2 (x2)	2,4 (x2)	13,2	400	3N+T	50/60	70x70	15	113x101x83	197.5
P08PY12033	PY D8												
P08PY10037	PY M12		6 x Ø 30/34 (x2)	5,4 (x2)	3,48 (x2)	17,76	400	3N+T	50/60	70x105	15	113x136x83	234.5
P08PY12034	PY D12												
P08PY10038	PY M12L		6 x Ø 30/34 (x2)	5,4 (x2)	3,6 (x2)	18	400	3N+T	50/60	105x70	15	148x101x83	249
P08PY12035	PY D12L												
P08PY10039	PY M18		9 x Ø 30/34 (x2)	8,1 (x2)	5,22 (x2)	26,64	400	3N+T	50/60	105x105	15	148x136x83	312
P08PY12036	PY D18												

/ 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.

PYRALIS

/ Models



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)



400V/3Ph+N+T

Power supply

Alimentazione

CODE	MODEL	CHAMBER CAPACITY		POWER			ELECTRICAL REQUIREMENT			DIMENSIONS			NET WEIGHT Kg
				Kw			Voltage V	Phases Ph	Frequency Hz	cm			
				Up	Down	Tot.				Baking surface	Chamber height /	Outside (L X P X H)	
P08PY10048	PY M4-SC		4 x Ø 30/34	4,2	2,4	6,6	400	3N+T	50/60	70x70	15	113x101 x40	115
P08PY12045	PY D4-SC												
P08PY10049	PY M6-SC		6 x Ø 30/34	5,4	3,48	8,88	400	3N+T	50/60	70x105	15	113x136x40	129
P08PY12046	PY D6-SC												
P08PY10050	PY M6L-SC		6 x Ø 30/34	5,4	3,6	9	400	3N+T	50/60	105x70	15	148x101x40	139
P08PY12047	PY D6L-SC												
P08PY10051	PY M9-SC		9 x Ø 30/34	8,1	5,22	13,32	400	3N+T	50/60	105x105	15	148x136x40	159
P08PY12048	PY D9-SC												
P08PY10052	PY M8-SC		4 x Ø 30/34 (x2)	4,2 (x2)	2,4 (x2)	13,2	400	3N+T	50/60	70x70	15	113x101x72	183
P08PY12049	PY D8-SC												
P08PY10053	PY M12-SC		6 x Ø 30/34 (x2)	5,4 (x2)	3,48 (x2)	17,76	400	3N+T	50/60	70x105	15	113x136x72	217
P08PY12050	PY D12-SC												
P08PY10054	PY M12L-SC		6 x Ø 30/34 (x2)	5,4 (x2)	3,6 (x2)	18	400	3N+T	50/60	105x70	15	148x101x72	231
P08PY12051	PY D12L-SC												
P08PY10055	PY M18-SC		9 x Ø 30/34 (x2)	8,1 (x2)	5,22 (x2)	26,64	400	3N+T	50/60	105x105	15	148x136x72	290
P08PY12052	PY D18-SC												

PLEASE NOTE: -SC oven models differentiate from standard oven models in HEIGHT and WEIGHT. They are ready to be installed under another oven or installation hood

NOTA BENE - I modelli -SC si differenziano dai modelli di forno standard per l'ALTEZZA e il PESO. Sono pronti per essere installati sotto un altro forno o cappa d'aspirazione.

/ 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.

PYRALIS

/ Options

Full refractory stone

SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE

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

CODE CODICE	MODEL MODELLO	FULL REFRACTORY STONE CHAMBER CAMERA TUTTO REFRATTARIO	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

/ 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.

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
		Voltage V	Phases / Fasi Ph	Frequency Hz			
P13PY10017	K4 - 8	230	1N+T	50	V	111x116,3x29,5	40
P13PY10018	K6 - 12	230	1N+T	50	V	111x151,3x29,5	47
P13PY10019	K6L - 12L	230	1N+T	50	V	146x116,3x29,5	50
P13PY10020		K9 - 18	230	1N+T	50	V	146x151,3x29,5

/ Option

Electric motor

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



230V - 50Hz 1Ph+N+T

CODE CODICE	ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			NET WEIGHT PESO NETTO Kg
	Voltage V	Phases / Fasi Ph	Frequency Hz	
S66MT64002	230	1N+T	50	40

 PIZZAGROUP

Pyralis



Pyralis UP



PY-UP M4/6/6L/9

Technical specifications



Features



Maximum temperature:
Temperatura massima:
450 °

Description

Pyralis UP, part of the Pyralis family, come with a chamber door that opens from the bottom up. Pyralis up is designed to meet and exceed the needs of even the most demanding pizza professionals, **providing high performance, quality and service.** The line currently comprises a complete range of models with capacities from 4 to 18 pizzas (considering 30-34cm Ø). Choose a mechanical or digital control panel, a chamber with bottom-fitted Activestone system or add the full refractory chamber kit for an even higher thermal efficiency (to be requested upon order). All the models boast a sturdy stainless steel structure, easy-to-open doors and an ergonomic and cool handle. Pyralis also has an optional stainless steel extractor hood, supports and wheels. **The digital model provides extreme precision in temperature setting, can store up to 2 programs and has a programmed on/off function,**

Pyralis UP, fa parte della famiglia Pyralis, è dotato di una camera con la porta che si apre dal basso verso l'alto. Pyralis è stata progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo **prestazioni, qualità e servizio elevati.** La linea comprende attualmente una gamma completa di modelli con capacità **da 4 a 18 pizze** (considerando un Ø di 33 cm). È possibile scegliere un pannello di controllo meccanico o digitale, una camera con **sistema Activestone** montato sul fondo o aggiungere il kit camera refrattaria completa per un'efficienza termica ancora maggiore (da richiedere su ordinazione). Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica. Pyralis dispone anche di una cappa aspirante opzionale in acciaio inox, e di supporti con ruote. **Il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.**

○ **Chimney valve**
Valvola camino

○ **Long Handle - door opening from bottom up**
Maniglione - porta apribile dal basso verso l'alto

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



○ **Digital**
Digitale

PY-UP D8

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



Ovens for stand alone installation (NOT for use under another oven or aspiration hood)
 Forni per installazione indipendente (NON per l'uso sotto un altro forno o cappa di aspirazione)



400V/3Ph+N+T

Power supply
 Alimentazione

CODE CODICE	MODEL MODELLO	CHAMBER CAPACITY / DIMENSIONI CAMERA		POWER POTENZA			ELECTRICAL REQUIREMENT			DIMENSIONS DIMENSIONI			NET WEIGHT
				Kw			ALIMENTAZIONE			cm			
				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
P08PY10040	PY-UP M4		4 x Ø 30/34	4,2	2,4	6,6	400	3N+T	50/60	70x70	15	113x101x51	129.4
P08PY12037	PY-UP D4		4 x Ø 30/34	4,2	2,4	6,6	400	3N+T	50/60	70x70	15	113x101x51	129.4
P08PY10041	PY-UP M6		6 x Ø 30/34	5,4	3,48	8,88	400	3N+T	50/60	70x105	15	113x136x51	146.5
P08PY12038	PY-UP D6		6 x Ø 30/34	5,4	3,48	8,88	400	3N+T	50/60	70x105	15	113x136x51	146.5
P08PY10042	PY-UP M6L		6 x Ø 30/34	5,4	3,6	9	400	3N+T	50/60	105x70	15	148x101x51	157.2
P08PY12039	PY-UP D6L		6 x Ø 30/34	5,4	3,6	9	400	3N+T	50/60	105x70	15	148x101x51	157.2
P08PY10043	PY-UP M9		9 x Ø 30/34	8,1	5,22	13,32	400	3N+T	50/60	105x105	15	148x136x51	181
P08PY12040	PY-UP D9		9 x Ø 30/34	8,1	5,22	13,32	400	3N+T	50/60	105x105	15	148x136x51	181
P08PY10044	PY-UP M8		4 x Ø 30/34	4,2	2,4	13,2	400	3N+T	50/60	70x70	15	113x101x83	197.5
P08PY12041	PY-UP D8		4 x Ø 30/34 (x2)	4,2 (x2)	2,4 (x2)	13,2	400	3N+T	50/60	70x70	15	113x101x83	197.5
P08PY10045	PY-UP M12		6 x Ø 30/34	5,4	3,48	17,76	400	3N+T	50/60	70x105	15	113x136x83	234.5
P08PY12042	PY-UP D12		6 x Ø 30/34 (x2)	5,4 (x2)	3,48 (x2)	17,76	400	3N+T	50/60	70x105	15	113x136x83	234.5
P08PY10046	PY-UP M12L*		6 x Ø 30/34	5,4	3,6	18	400	3N+T	50/60	105x70	15	148x101x83	249
P08PY12043	PY-UP D12L		6 x Ø 30/34 (x2)	5,4 (x2)	3,6 (x2)	18	400	3N+T	50/60	105x70	15	148x101x83	249
P08PY10047	PY-UP M18		9 x Ø 30/34	8,1	5,22	26,64	400	3N+T	50/60	105x105	15	148x136x83	312
P08PY12044	PY-UP D18		9 x Ø 30/34 (x2)	8,1 (x2)	5,22 (x2)	26,64	400	3N+T	50/60	105x105	15	148x136x83	312

/ 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.

PYRALIS UP

/ Models



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)



400V/3Ph+N+T

Power supply

Alimentazione

CODE CODICE	MODEL MODELLO	CHAMBER CAPACITY / DIMENSIONI CAMERA		POWER POTENZA			ELECTRICAL REQUIREMENT			DIMENSIONS DIMENSIONI			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)	
P08PY10056	PY-UP M4-SC		4 x Ø 30/34	4,2	2,4	6,6	400	3N+T	50/60	70x70	15	113x101 x40	115
P08PY12053	PY-UP D4-SC												
P08PY10057	PY-UP M6-SC		6 x Ø 30/34	5,4	3,48	8,88	400	3N+T	50/60	70x105	15	113x136x40	129
P08PY12054	PY-UP D6-SC												
P08PY10058	PY-UP M6L-SC		6 x Ø 30/34	5,4	3,6	9	400	3N+T	50/60	105x70	15	148x101x40	139
P08PY12055	PY-UP D6L-SC												
P08PY10059	PY-UP M9-SC		9 x Ø 30/34	8,1	5,22	13,32	400	3N+T	50/60	105x105	15	148x136x40	159
P08PY12056	PY-UP D9-SC												
P08PY10060	PY-UP M8-SC		4 x Ø 30/34 (x2)	4,2 (x2)	2,4 (x2)	13,2	400	3N+T	50/60	70x70	15	113x101x72	183
P08PY12057	PY-UP D8-SC												
P08PY10061	PY-UP M12-SC		6 x Ø 30/34 (x2)	5,4 (x2)	3,48 (x2)	17,76	400	3N+T	50/60	70x105	15	113x136x72	217
P08PY12058	PY-UP D12-SC												
P08PY10062	PY-UP M12L-SC		6 x Ø 30/34 (x2)	5,4 (x2)	3,6 (x2)	18	400	3N+T	50/60	105x70	15	148x101x72	231
P08PY12059	PY-UP D12L-SC												
P08PY10063	PY-UP M18-SC		9 x Ø 30/34 (x2)	8,1 (x2)	5,22 (x2)	26,64	400	3N+T	50/60	105x105	15	148x136x72	290
P08PY12060	PY-UP D18-SC												

PLEASE NOTE: -SC oven models differentiate from standard oven models in HEIGHT and WEIGHT. They are ready to be installed under another oven or installation hood

NOTA BENE - I modelli -SC si differenziano dai modelli di forno standard per l'ALTEZZA e il PESO. Sono pronti per essere installati sotto un altro forno o cappa d'aspirazione.

/ 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.

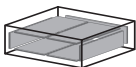
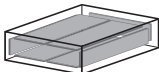
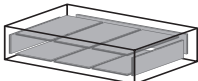
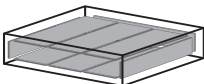
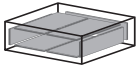
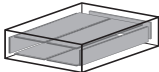
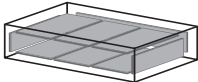
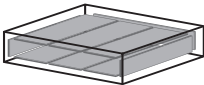
PYRALIS UP

/ Options

Full refractory stone

SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE

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

CODE CODICE	MODEL MODELLO	FULL REFRACTORY STONE CHAMBER CAMERA TUTTO REFRATTARIO	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

/ 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.

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 wheels set (2 with brake + 2 without brake).
Set di 4 ruote (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
		Voltage V	Phases / Fasi Ph	Frequency Hz			
P13PY10017	K4 - 8	230	1N+T	50	V	111x116,3x29,5	40
P13PY10018	K6 - 12	230	1N+T	50	V	111x151,3x29,5	47
P13PY10019	K6L - 12L	230	1N+T	50	V	146x116,3x29,5	50
P13PY10020	K9 - 18	230	1N+T	50	V	146x151,3x29,5	57

/ Option

Electric motor

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

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



230V - 50Hz 1Ph+N+T

CODE CODICE	ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			NET WEIGHT PESO NETTO Kg
	Voltage V	Phases / Fasi Ph	Frequency Hz	
S66MT64002	230	1N+T	50	40

Pyralis Up

8888

P1   

P2   

Pyralis Circle



Handle
Maniglione



Digital
Digitale

PY CIRCLE

Technical specifications



Features



Maximum temperature:
Temperatura massima:
450 °

Description

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

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

PYRALIS CIRCLE

/ Model



Ovens




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).



400V/3Ph+N+T

Power supply
Alimentazione

CODE CODICE	MODEL MODELLO	CHAMBER CAPACITY / DIMENSIONI CAMERA		POWER POTENZA			ELECTRICAL REQUIREMENT			DIMENSIONS DIMENSIONI			NET WEIGHT PESO NETTO
				Kw			ALIMENTAZIONE			cm			
				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)	Kg
P09RN12002	PY CIRCLE **		7 x Ø 30	9,15	7,63	16,87	400	3N+T	50/60	Ø100	10	145x136x58	300
			6 x Ø 34										
			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).

/ 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.



Digital
Digitale

PYRALIS CIRCLE

/ Accessory



Stand

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



CODE CODICE	MODEL MODELLO	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)			NET WEIGHT PESO NETTO Kg
		With feet Con piedi	With wheels Con ruote	Interior dimensions Dimensioni interne	
P11SP20021	SCIRCLE	143x120x105/108	143x120x106	120x97x73	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			
P13PY10008	KCIRCLE	230	1N+T	50	V	143x166x28	58

/ Option

Electric motor

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



230V - 50Hz 1Ph+N+T

CODE CODICE	ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			NET WEIGHT PESO NETTO Kg
	Voltage V	Phases / Fasi Ph	Frequency Hz	
S66MT64002	230	1N+T	50	3

Entry Max



MAX 4 / 6

Technical specifications



Features



 **Maximum temperature:**
Temperatura massima:
450 °

- Single or double chamber
- Stackable up to 3 single units
- Monocamera o bicamera
- Sovrapponibile fino a 3 singole unità

Description

Our Entry Max oven range provides extreme simplicity of use while never compromising functionality and quality of bake. Made entirely of stainless steel, Entry Max ovens boast **independent working temperatures for both the top and bottom heating. The 12V lighting gives a clear view of the cooking chamber**, while providing the same high durability seen in premium level oven ranges. Entry Max achieves extreme heat uniformity, ideal for any type of baked product and can be equipped with the optional full refractory kit for additional heat retention.

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



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



○
Mechanical
Meccanico

○
The chimney valve
Valvola camino

○
Mechanic thermostats
Termostati meccanici

MAX M8

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

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			DIMENSIONS DIMENSIONI			NET WEIGHT PESO NETTO
			Kw			ALIMENTAZIONE			cm			
			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

/ Options

Power supply

SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE



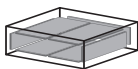
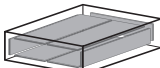
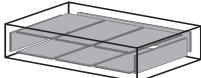
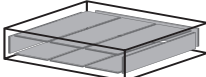
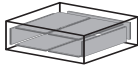
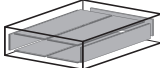
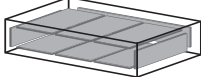
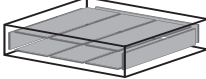
For other voltage options see pages 104-105.
Per altri voltaggi vedere pagine 104-105.

ENTRY MAX

/ Options

Full refractory stone

SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE

CODE CODICE	MODEL MODELLO	FULL REFRACTORY STONE CHAMBER CAMERA TUTTO REFRATTARIO	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)	ONLY REFRACTORY WEIGHT PESO NETTO REFRATTARIO Kg
S950065001	M4		67x68,5	22
S950065002	M6		67x103,5	31
S950065003	M6L		102x68,5	30
S950065004	M9		102x103,5	46
S950065009	M8		67x68,5	44
S950065010	M12		67x103,5	82
S950065011	M12L		102x68,5	60
S950065012	M18		102x103,5	86

/ 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.

ENTRY MAX

/ Accessories

Stands

Stands in stainless steel.
Supporti in acciaio inox.



CODE CODICE	MODEL MODELLO	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)			NET WEIGHT PESO NETTO Kg
		With feet Con piedi	With wheels Con ruote	Interior dimensions Dimensioni interne	
P11FN55001	S4	99x82x105/108	99x82x106	82x65x73	30
P11FN55002	S6	99x112x105/108	99x112x106	82x95x73	31
P11FN55003	S6L	132x82x105/108	132x82x106	115x65x73	31
P11FN55004	S9	132x112x105/108	132x112x106	115x95x73	33
P11FN55005	S8	99x82x85/88	99x82x86	82x65x53	28
P11FN55006	S12	99x112x85/88	99x112x86	82x95x53	30
P11FN55007	S12L	132x82x85/88	132x82x86	115x65x53	30
P11FN55008	S18	132x112x85/88	132x112x86	115x95x53	38

/ 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

/ Option

Electric motor

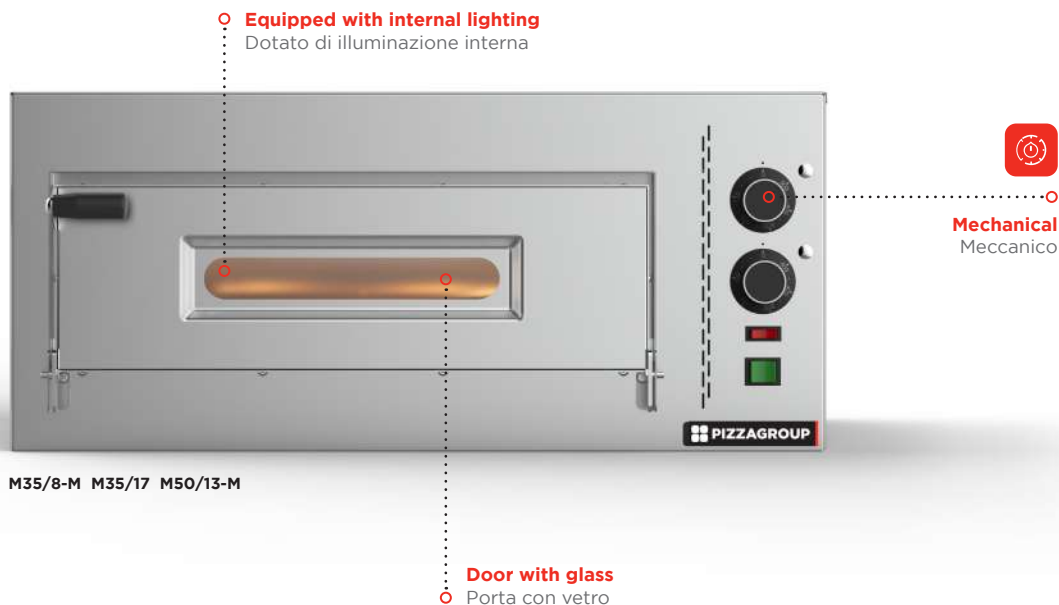
Electric suction motor with speed regulator (70 W electrical input).
Motore elettrico di aspirazione completo di regolatore di velocità (assorbimento 70 W).



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 azienda. **Due misure disponibili: 35 cm e 50 cm.**

COMPACT

/ Models

Ovens



230V/1Ph+N+T

Power supply
Alimentazione

CODE CODICE	MODEL MODELLO	N° OF PIZZAS PER CHAMBER NUMERO PIZZE PER CAMERA		POWER POTENZA			DIMENSIONS DIMENSIONI		NET WEIGHT PESO NETTO
				Kw			(L X P X H cm)		
				Tot. Totale	Top Cielo	Bottom Platea	Chamber Camera	Outside Esterne	Kg
P10CP10019	M35/8-M		1 x Ø 30/34	2,20	1,40	0,80	35x35x8,5	58x50x29	30
P10CP10020	M35/8-B		1 x Ø 30/34	4,40	1,40 x2	0,80 x2	35x35x8,5	58x50x47	55
P10CP10021	M35/17		1 x Ø 30/34	2,20	1,40	0,80	35x35x17	58x50x36	39
P10CP10022	M50/13-M		2 x Ø 25	3,60	1,80	1,80	50x50x13	73x65x32	35
			1 x Ø 45						
P10CP10023	M50/13-B		2 x Ø 25	7,20	1,80 x2	1,80 x2	50x50x13	73x65x57	62
			1 x Ø 45						

/ 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.

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 PROVVISI 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



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 lievitatore, 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 riassembleto 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/ CAPPÀ	662 m ³ /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/ CAPPÀ	662 m ³ /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								

Power supply



SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE

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

PIZZAGROUP

○ ○
Removable heat seal door
Porta per tenuta del calore



GAS DECK OVENS

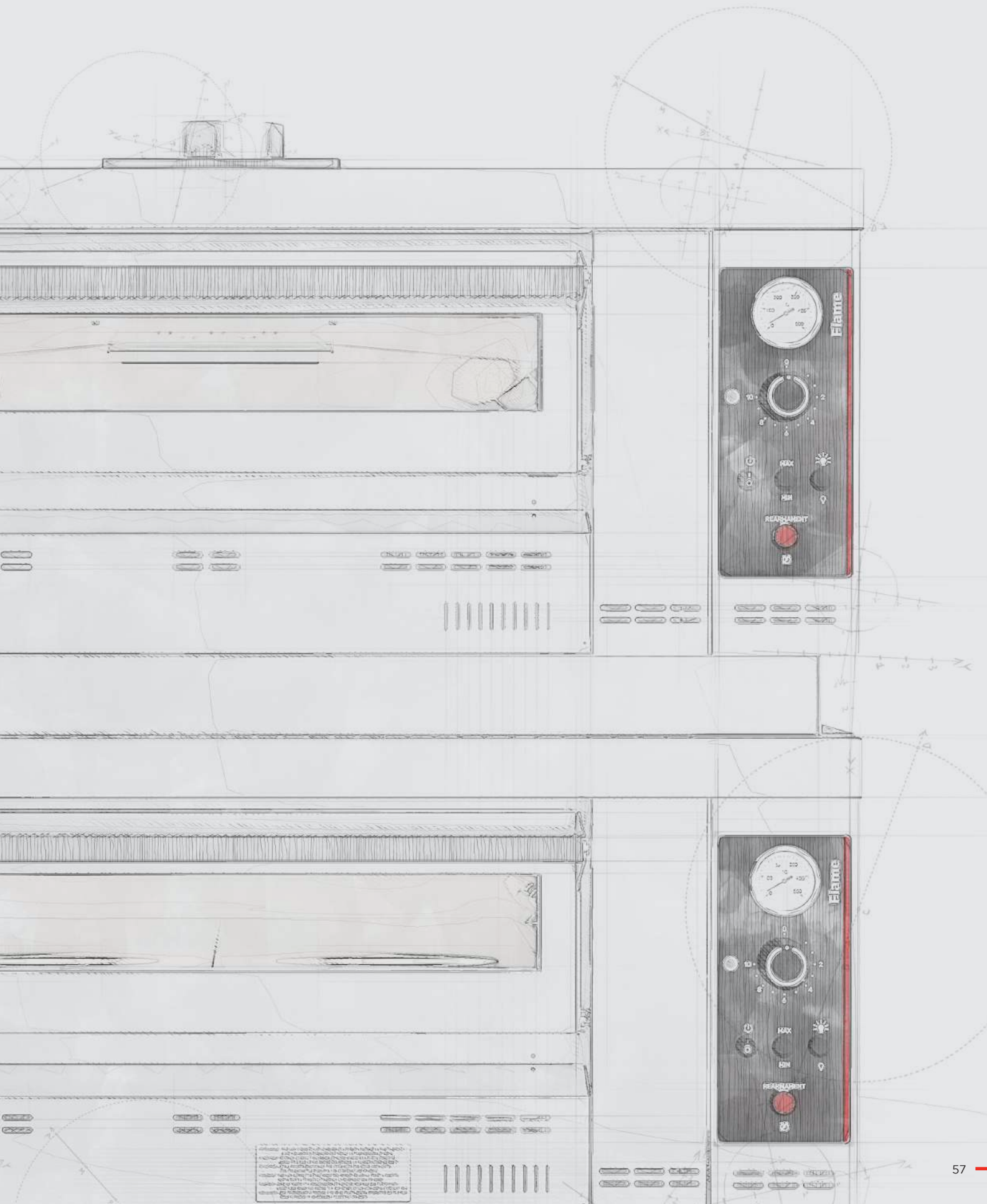
FORNI A GAS



FLAME

58





Flame



FLAME 4

Technical specifications



Features



Maximum temperature:

Temperatura massima:
450 °

- Lighting 12v
- Stackable up to 2 single units
- Lampada 12v
- Sovrapponibile fino a 2 singole unità

Description

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

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



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 stand alone installation (NOT for use under another oven or aspiration hood)

Forni per installazione indipendente (NON per l'uso sotto un altro forno o 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)	
P09FL10016	FLAME 4		4 x Ø 30/34	14	0,2	230	1N+T	50	70x70	15	113x110x58	146
P09FL10017	FLAME 6		6 x Ø 30/34	20	0,2	230	1N+T	50	70x105	15	113x150x58	181
P09FL10018	FLAME 6L		6 x Ø 30/34	21	0,2	230	1N+T	50	105x70	15	148x110x58	181.5
P09FL10019	FLAME 9		9 x Ø 30/34	29	0,2	230	1N+T	50	105x105	15	148x150x58	218

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-SC		4 x Ø 30/34	14	0,2	230	1N+T	50	70x70	15	113x110x47	132
P09FL10021	FLAME 6-SC		6 x Ø 30/34	20	0,2	230	1N+T	50	70x105	15	113x150x47	164
P09FL10022	FLAME 6L-SC		6 x Ø 30/34	21	0,2	230	1N+T	50	105x70	15	148x110x47	164
P09FL10023	FLAME 9-SC		9 x Ø 30/34	29	0,2	230	1N+T	50	105x105	15	148x150x47	196

PLEASE NOTE: -SC oven models differentiate from standard oven models in HEIGHT and WEIGHT. They are ready to be installed under another oven or installation hood

NOTA BENE - I modelli -SC si differenziano dai modelli di forno standard per l'ALTEZZA e il PESO. Sono pronti per essere installati sotto un altro forno o cappa d'aspirazione.

/ 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

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).

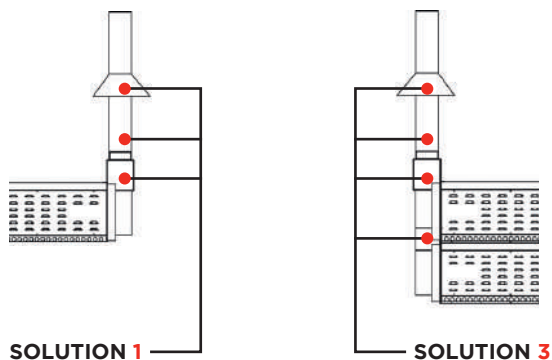
SOLUTIONS 1-3

CONNECTION TO CHIMNEY / Collegamento a canna fumaria

Connection to chimney

Collegamento a canna fumaria

FOR B11 INSTALLATION
PER INSTALLAZIONE B11



CODE CODICE	DESCRIPTION DESCRIZIONE
S66CF57011	SOLUTION 1
S66CF57010	SOLUTION 3

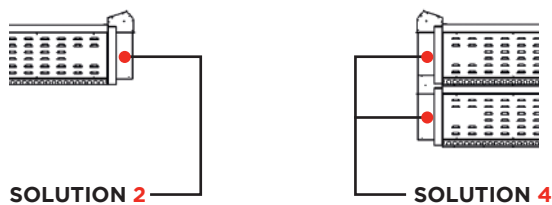
SOLUTIONS 2-4

UNDER FUME HOOD / Sotto cappa aspirante

Ventilation in hood

Sotto cappa aspirante

FOR B21 INSTALLATION
PER INSTALLAZIONE B21



CODE CODICE	DESCRIPTION DESCRIZIONE
S66CF57009	SOLUTION 2
S66CF57012	SOLUTION 4

/ 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.

FLAME

/ Accessories

Stands

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



CODE CODICE	MODEL MODELLO	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)			NET WEIGHT PESO NETTO Kg
		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
		Voltage V	Phases / Fasi Ph	Frequency Hz			
P13FL10007	K4-K8	230	1N+T	50	V	112x112x29,5	33
P13FL10008	K6 - K12	230	1N+T	50	V	112x147x29,5	40
P13FL10009	K6L - K12L	230	1N+T	50	V	147x112x29,5	41
P13FL10010	K9 - K18	230	1N+T	50	V	147x147x29,5	47

/ Option

Electric motor

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



230V - 50Hz 1Ph+N+T

CODE CODICE	ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			NET WEIGHT PESO NETTO Kg
	Voltage V	Phases / Fasi Ph	Frequency Hz	
S66MT64002	230	1N+T	50	3

Flame



0

10

8

6



REARMAMENT



CONVEYOR OVENS

FORNI A TUNNEL

VENTILATED

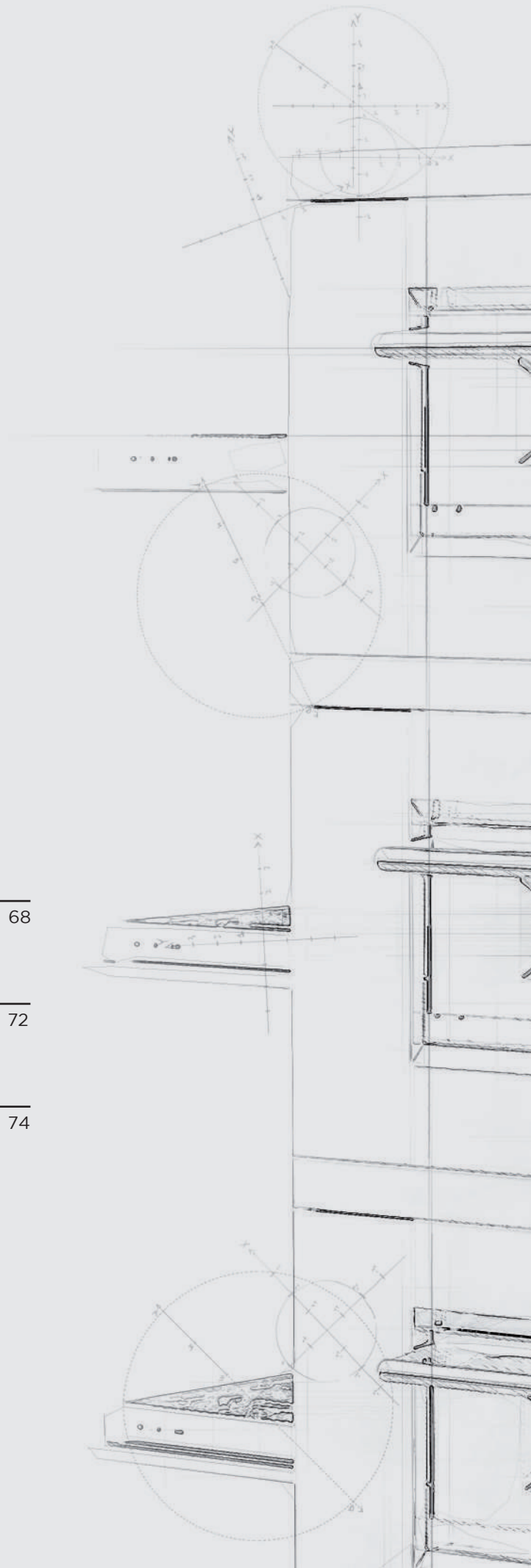
VENTILATED TUNNEL 68

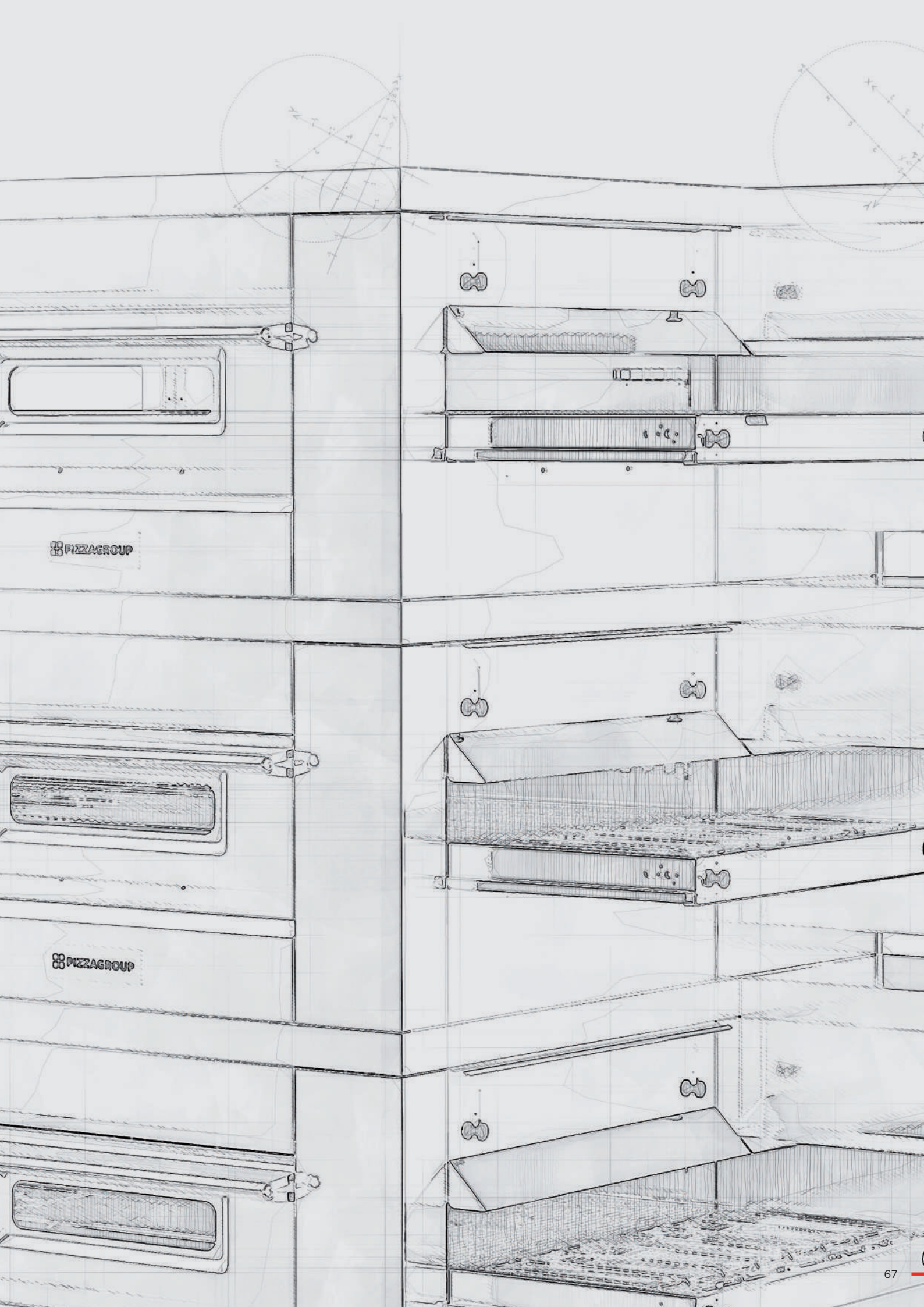
STATIC

STATIC TUNNEL 72

FINISHING

FLASH 74





PIZZAGROUP

PIZZAGROUP

Ventilated Tunnel

Ventilated chamber
Camera ventilata



TNV-65G

Dual direction conveyor belt
Nastro con doppio senso di marcia

Technical specifications



Features



Maximum temperature:
Temperatura massima:
350 °

- Stackable up to 3 single units (electric)
- Stackable up to 2 single units (gas)
- Sovrapponibile fino a 3 unità (elettrico)
- Sovrapponibile fino a 2 unità (gas)

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, they are design to cook a wide variety of products, such as: paninis, bruschettas, wraps, grilled sandwiches, focaccias, brioches, cakes, lasagnes, fish, meat, 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, sono progettate per cuocere un'ampia varietà di prodotti, quali: panini, bruschette, wrap, panini alla griglia, focacce, brioche, 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.

Functions



Economy/energy saving

The economy/energy saving function allows the oven to save on running costs, by lowering the operating temperature when productivity is not required.

La funzione economy/risparmio energetico consente al forno di risparmiare sui costi di esercizio, abbassando la temperatura di funzionamento quando non è richiesta alta produttività.



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 PRODUCTION - 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:

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

VENTILATED TUNNEL

/ Models

Ovens



400V/3Ph+N+T



Power supply
Alimentazione

CODE CODICE	MODEL MODELLO	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	40X60	8	134x110x48	101
P09TN12018	TNV-50E	50	1'20" min - 20 MAX	5,6	8,2	13,8	400	3N+T	50	50X85	9	179x121x53	164
P09TN12019	TNV-65E	65	1'45" min - 20 MAX	7,2	10,8	18	400	3N+T	50	65X110	9	200x138x59	229
P09TN12020	TNV-80E	80	2 min - 20 MAX	12	12	24	400	3N+T	50	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

/ 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.

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.



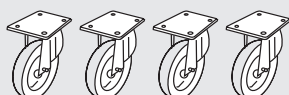
FOR 3 STACKED TUNNELS / PER 3 TUNNEL SOVRAPPOSTI

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.

STATIC TUNNEL

/ Model

Ideal for

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

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

Oven

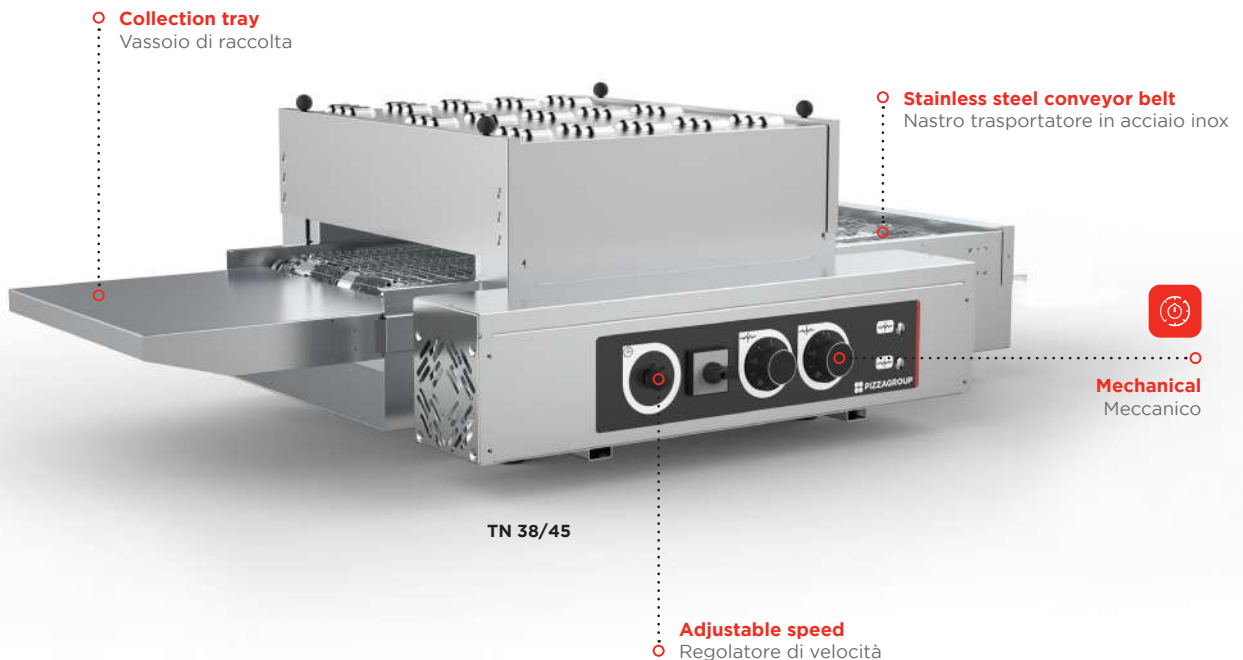


400V/3Ph+N+T

Power supply

Alimentazione

CODE CODICE	MODEL MODELLO	CHAMBER SPECIFICATION SPECIFICHE CAMERA		POWER POTENZA Kw			ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			DIMENSIONS DIMENSIONI cm			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)	Kg
P09TN10003	TN 38/45	38	0' 30" - 14 MAX	3.2	2.4	5.6	400	3N+T	50	38x45	7.5	121x66x35	4 1



/ Options

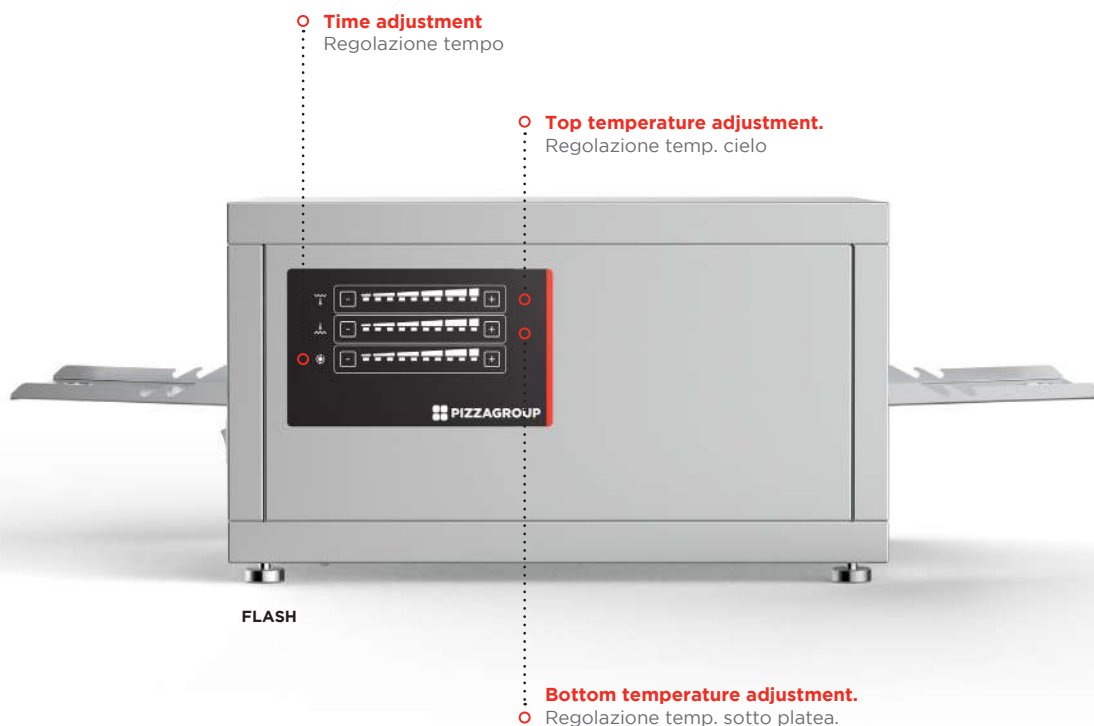
Power supply



SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE

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

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 multifunctional
- 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
- multifunzionale
- installazione eseguibile in pochi passi
- facile da pulire.

Description

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

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

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).

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
		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)	PESO NETTO Kg
P07TN12001	FLASH	35	1 MIN - 8 MAX	1.6	1.6	3.2	230	1N+T	50	35X55	8	94X50X32	23



Digital
Digitale

Removable crumb tray
Vassoio raccogli briciole
rimovibile

Conveyor belt
Nastro trasportatore

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

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

/ 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.

DOUGH PREPARATION EQUIPMENT

ATTREZZATURA PER LA PREPARAZIONE DELL'IMPASTO



SPIRAL MIXERS 78

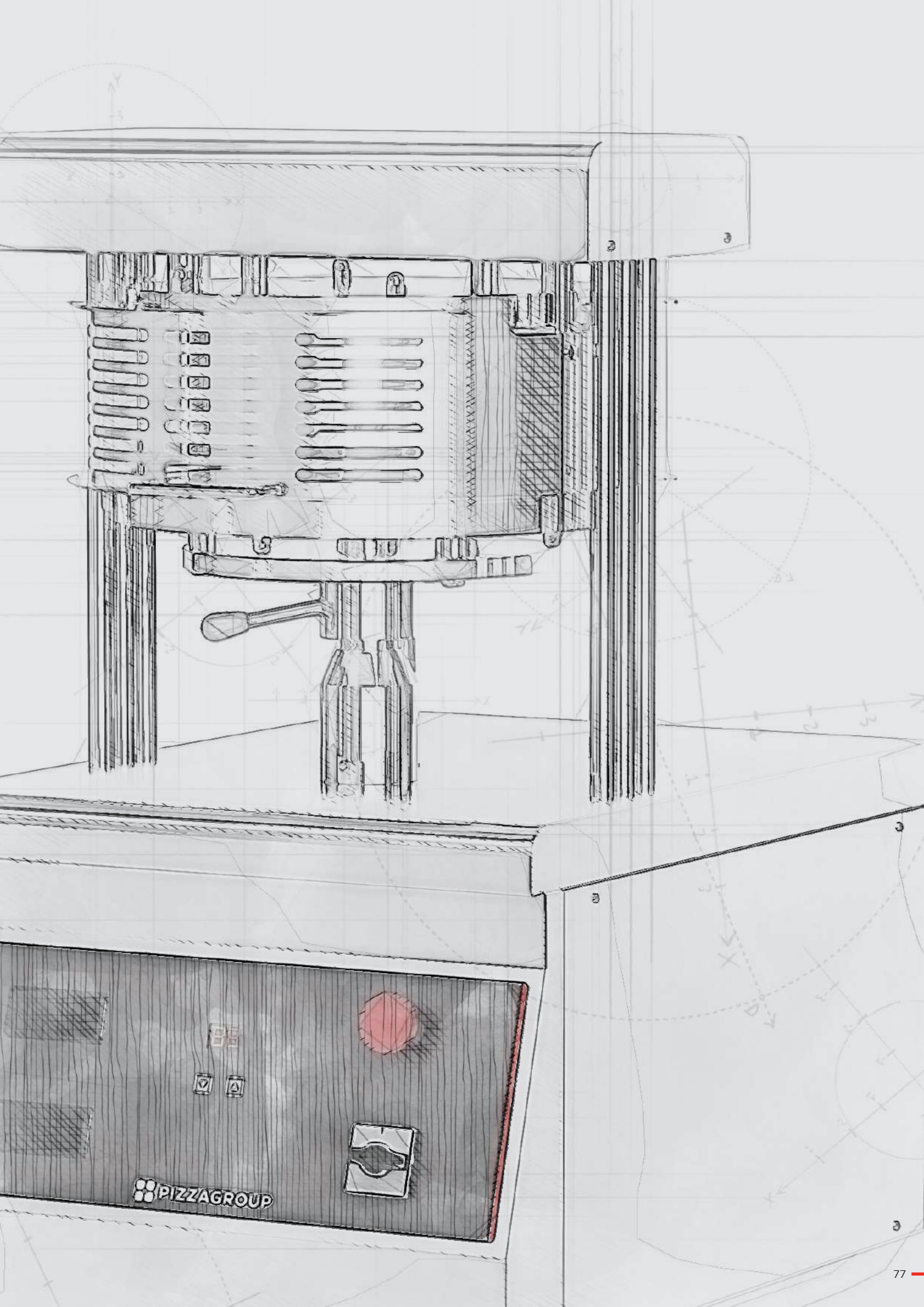
PLANETARY MIXERS 82

DIVIDERS & ROUNDERS 84

DOUGH ROLLERS 88

PIZZA PRESS 90





PIZZAGROUP

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.



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 17 / 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



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

Variable speed.
Velocità variabile.



Wheels included
Ruote incluse



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

2 speeds.
2 velocità.



Wheels included
Ruote incluse

SPIRAL MIXERS

/ Models

Spiral mixers with fixed head

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	SPEED VELOCITA'			DOUGH WEIGHT PESO PASTA Kg	CAPACITY CAPACITÀ Lt	POWER POTENZA Kw	ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			BOWL DIMEN. DIM. VASCA ø x H cm	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	X			6	7	0.30	230	1N+T	50	24x16	25x50x51	41
P01IF01032	IFM10	X			8	10	0.37	230	1N+T	50	26x20	27x54x56	48
P01IF01033	IFM15	X			10	15	0.45	230	1N+T	50	30x21	32x59x57	50
P01IF02034	IF17	X			12	17	0.75	400	3+T	50	32x21	35x66x63	72
P01IF01034	IFM17	X			12	17	0.90	230	1N+T	50	32x21	35x66x63	79
P01IF02035	IF22	X			18	22	0.75	400	3+T	50	36x21	40x69x63	75
P01IF04027	IF22 2V		X		18	22	0.55/0.75	400	3+T	50/60	36x21	40x69x63	73
P01IF03021	IF22 VS			X	18	22	0.75	230	1N+T	50	36x21	40x69x63	76
P01IF01035	IFM22	X			18	22	0.90	230	1N+T	50	36x21	40x69x63	82
P01IF02036	IF33	X			25	33	1.50	400	3+T	50	40x26	44x83x72	104
P01IF04028	IF33 2V		X		25	33	0.90/1.20	400	3+T	50	40x26	44x83x72	103
P01IF03022	IF33 VS			X	25	33	1.50	230	1N+T	50/60	40x26	44x83x72	106
P01IF01036	IFM33	X			25	33	1.30	230	1N+T	50	40x26	44x83x72	110
P01IF02037	IF42	X			38	42	1.50	400	3+T	50	45x26	47x85x72	107
P01IF04029	IF42 2V		X		38	42	1.10/1.50	400	3+T	50	45x26	47x85x72	106
P01IF03023	IF42 VS			X	38	42	1.50	230	1N+T	50/60	45x26	47x85x72	109
P01IF02038	IF53	X			44	53	1.50	400	3+T	50	50x27	53x86x72	110
P01IF04030	IF53 2V		X		44	53	1.10/1.50	400	3+T	50	50x27	53x86x72	109
P01IF03024	IF53 VS			X	44	53	1.50	230	1N+T	50/60	50x27	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).

SPIRAL MIXERS

/ Models

Spiral mixers with rising top and extractible bowl

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%.

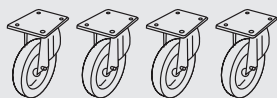
CODE CODICE	MODEL MODELLO	SPEED VELOCITA'			DOUGH WEIGHT PESO PASTA kg	CAPACITY CAPACITÀ lt	POWER POTENZA Kw	ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			BOWL DIMEN. DIM. VASCA ø x H cm	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)	NET WEIGHT PESO NETTO Kg
		1 Speed	2 Speed	Variable Speed **				Voltage V	Fasi/ Phases Ph	Frequency Hz			
P01IR01029	IRM10	X			8	10	0,37	230	1N+T	50	26x20	27x59x57	50
P01IR03023	IR17 VS			X	12	17	0,75	230	1N+T	50/60	32x21	37x68x64	91
P01IR02034	IR22	X			18	22	0,75	400	3+T	50	36x21	42x72x64	93
P01IR04021	IR22 2V		X		18	22	0.55/0.75	400	3+T	50	36x21	42x72x64	93
P01IR03024	IR22 VS			X	18	22	0,75	230	1N+T	50/60	36x21	42x72x64	94
P01IR01028	IRM22	X			18	22	0,90	230	1N+T	50	36x21	42x72x64	100
P01IR02035	IR33	X			25	33	1,50	400	3+T	50	40x26	46x84x73	126
P01IR04022	IR33 2V		X		25	33	0.90/1.20	400	3+T	50	40x26	46x84x73	125
P01IR03025	IR33 VS			X	25	33	1,50	230	1N+T	50/60	40x26	46x84x73	127
P01IR02036	IR42	X			38	42	1,50	400	3+T	50	45x26	49x86x73	130
P01IR04023	IR42 2V		X		38	42	1.10/1.50	400	3+T	50	45x26	49x86x73	129
P01IR03026	IR42 VS			X	38	42	1,50	230	1N+T	50/60	45x26	49x86x73	131
P01IR02037	IR53	X			44	53	1,50	400	3+T	50	50x27	55x87x73	134
P01IR04024	IR53 2V		X		44	53	1.10/1.50	400	3+T	50	50x27	55x87x73	133
P01IR03027	IR53 VS			X	44	53	1,50	230	1N+T	50/60	50x27	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).

/ 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	NET WEIGHT PESO NETTO
		lt	kg	Kw	Voltage V	Fasi/ Phases Ph	Frequency Hz	ø x H cm	(L X P X H cm)	Kg
P011R01006	PL5	5	0,5	0,3	230	1N+T	50	Ø21,5 x 18	38x24x38	12,20
P011R01007	PL7	7	0,5	0,325	230	1N+T	50	Ø22 x 25	38x24x41	15,60
P011F01015	PL7-D	7	0,8	0,65	230	1N+T	50	Ø23 x 19	46x34x52	20
P011R01010	PL10	10	2,5	0,6	230	1N+T	50	Ø24 x 24	47x45x60	45
P011R02006	PL20	20	5	1,1	230	1N+T	50	Ø32 x 29	54x49x78	65
P011R02007	PL30	25	6	1,5	230	1N+T	50	Ø34 x 32	57x51x81	66
P011R02008	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.



HOOK



RACKET



WHISK

Dividers & Rounders

Accessories

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

Description

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

**Combinations****Suggested combinations.**

Combinazioni suggerite.

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 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 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

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

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

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	OUTPUT/HOUR*	BOWL CAPACITY	DOUGH PORTION	POWER	ELECTRICAL REQUIREMENT			DIMENSIONS	NET WEIGHT
		PRODUZIONE ORARIA	CAPACITÀ VASCA	PORZIONE IMPASTO	POTENZA	ALIMENTAZIONE			(L X P X H cm)	PESO NETTO
		Pezzi/h Unit/h	kg	gr	Kw	Voltage V	Fasi/ Phases Ph	Frequency Hz		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

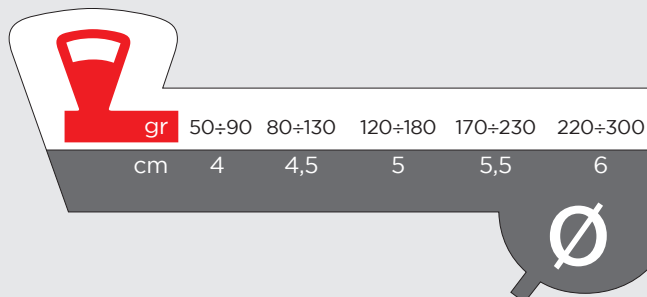
Suggestion

** 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.



Bush for SA300 / 800
Boccola per SA300 / 800

ROUNDERS

/ Models

Rounders

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	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	50-300	0,37	400	3+T	50	44x56x79	55
P02VT01002	AR800	50-900	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 MODELL O	DOUGH WEIGHT 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)	Kg
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.



Foot pedal excluded
Pedale escluso



RM42 A - RM45 A

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



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. The Pizza Group's hot shaping machine can create **33 or 45 cm-diameter discs - either with or without an edge** - in lightning speed. Depending on the base to be prepared, the **desired thickness, plate temperature and the pressure time** can also be **adjusted**. A few tweaks that allow you to speed up and optimise your work in complete safety. The cutting-edge technologies we have adopted make our shaping machines even more competitive: smooth or edged-plate interchangeability in a single click, reliability ensured by the self-braking motor automation system, precision, even after many a cycle.

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



Aluminium, adhesiveproof plates.
Piatti in alluminio rivestiti di materiale antiaderente.



Reliable and precise: the lower plate adjustment becomes more precise 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.

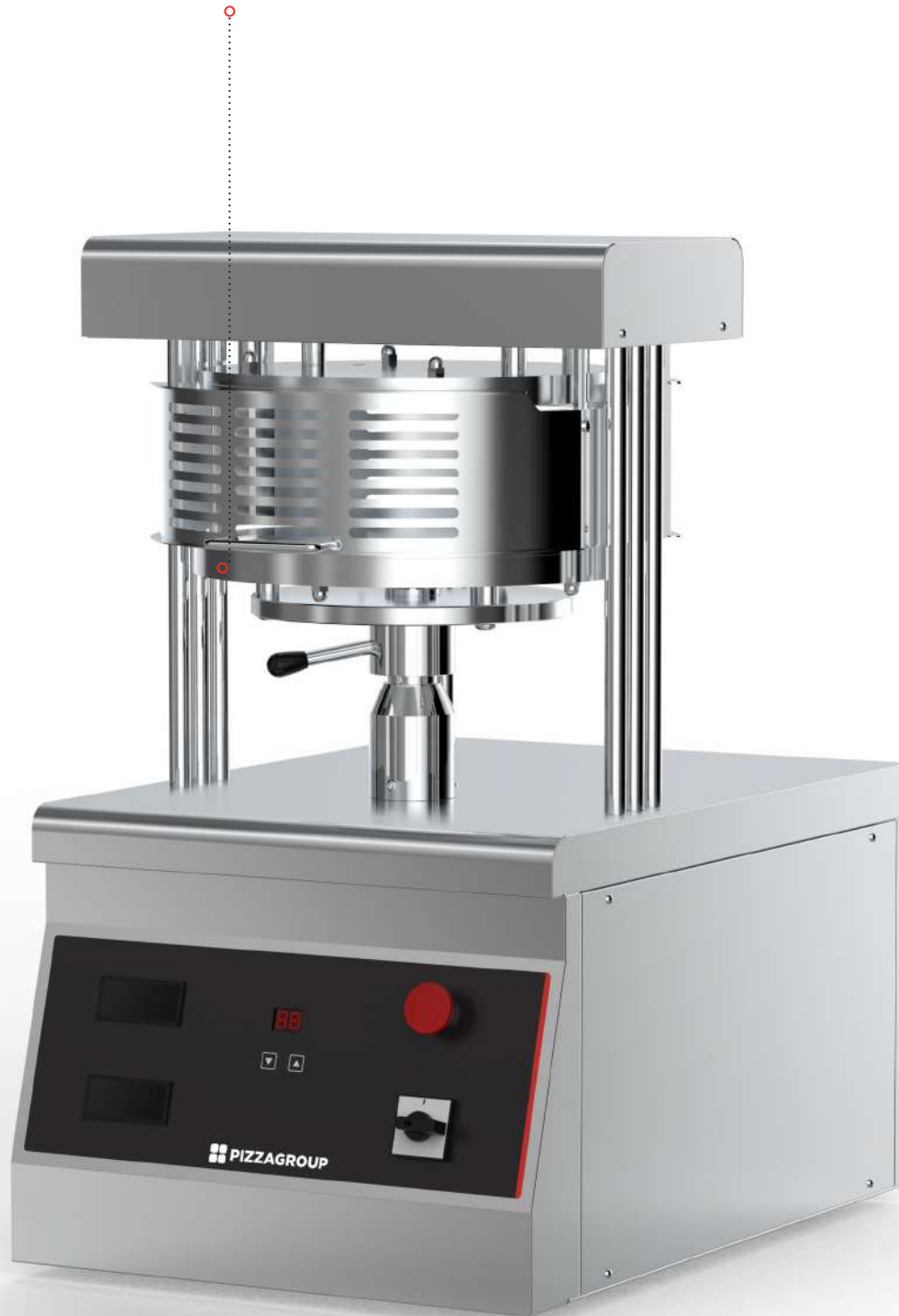
Affidabili e precise: la regolazione del piatto inferiore diventa più precisa, anche nel lungo andare, grazie al nuovo sistema di automazione a motore auto-frenante. Precisione millimetrica, garantendo uno schiacciamento sicuro anche dopo migliaia di cicli.

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.



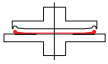
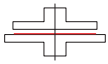
PF 33

PIZZA PRESS

/ Models

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 with the heating body are our key to a simple and quick replacement of the plates.
 Sostituzione rapida dei piatti teflonati: i perni filettati al corpo riscaldante sono la nostra chiave per una semplice e rapida sostituzione dei piatti.



/ Options

Power supply



SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE

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

PIZZA PRESS

/ Accessory

Stand

Stand in stainless steel.
Supporto in acciaio inox.

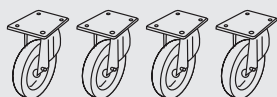


CODE CODICE	MODEL MODELLO	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)		NET WEIGHT PESO NETTO Kg
		With feet Con piedi	With wheels Con ruote	
P11SP23002	SPFA	62x66x73	62x66x84	14

/ Options

Wheels

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



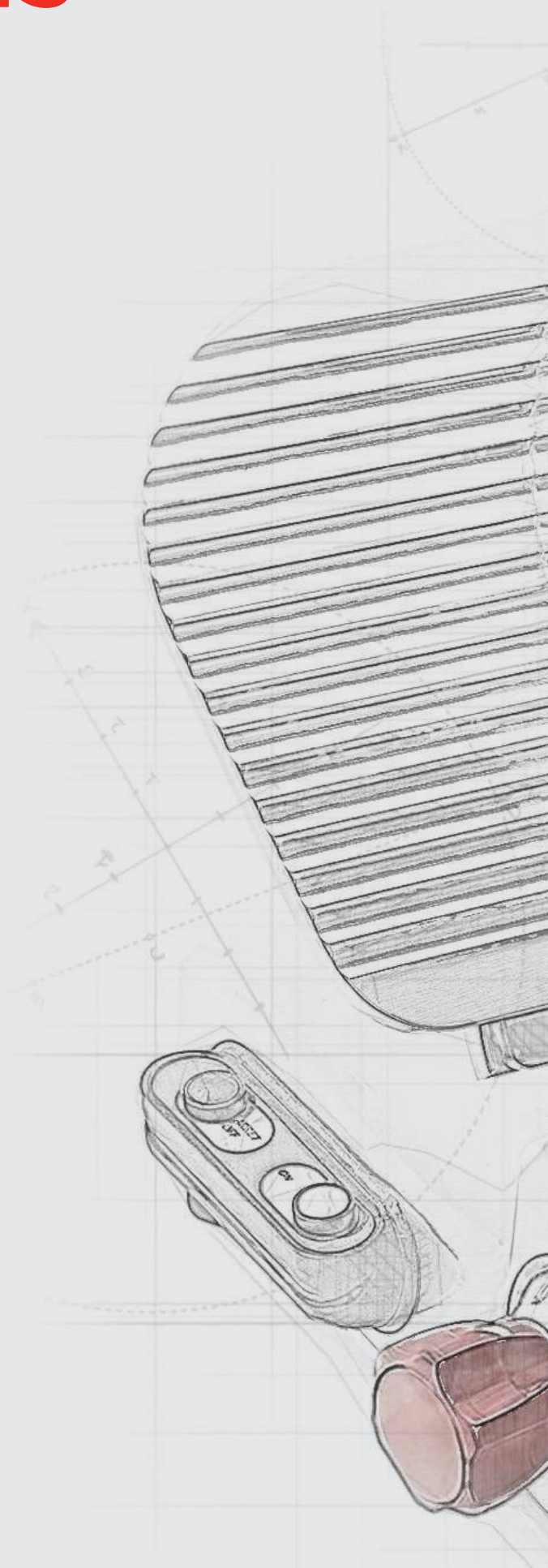
CODE
CODICE

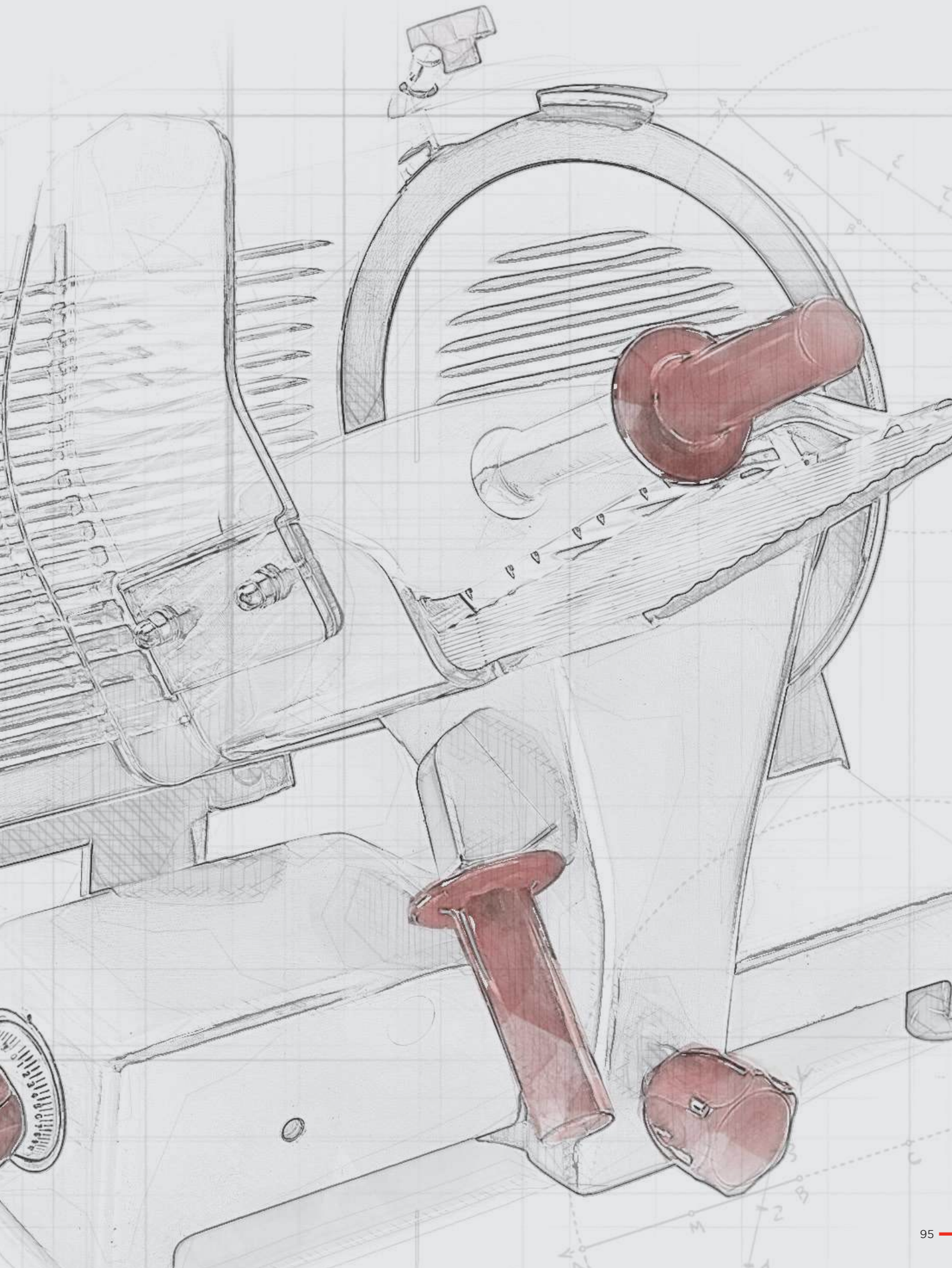
S66RU65002

ACCESSORIES

ACCESSORI

13	SLICERS	96
14	VEGETABLE CUTTER & MIXER	98
15	PIZZA TOOLS	100





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	PRICE PREZZO €
		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	»

» **Contact company**
Contattare azienda

Thickness makes the difference.

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

Quando lo spessore fa la differenza.

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



MODENA 350_G

Vegetable Cutter & Mixer

Vegetable cutter

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

» **Contact company**
Contattare azienda



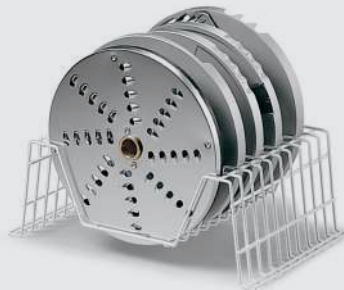
TVA

/ Options

Kit Discs

Kit disks.
Kit dischi.

Kit 5 Discs



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

» **Contact company**
Contattare azienda

Kit 3 + Discs holder/portadischi



N.1 Slices disc
Disco fette



N.1 Sticks disc
Disco bastoncini



N.1 Disc for shedding
Disco per sfilacciare



N.2 Slices disc
Disco fette



N.1 Sticks disc
Disco bastoncini



N.1 Disc for shedding
Disco per sfilacciare



N.1 Disc dicing
Disco per cubetti

Kit 5 + Discs holder/portadischi

The absolute must. Gli immancabili.

Mixer

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

» **Contact company**
Contattare azienda

MIXER
360
VT



/ Options

Shafts

Aste



Shaft 25



Shaft 35

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

» **Contact company**
Contattare azienda

Pizza Tools

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.





235022
235626
235029
235052
235058



235122
235129
235152
235158



235250



235302
235342



235504



235842
235854
235866



236016
236019
236038



236116
236119
236138
236326

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



237014
237018
237056



237104
237108



237901
237905



240700



240800



240900



241000



241001

Item	Description
A14FN00066	Rotatable oven brush 20x6x7 cm - natural bristle - tot. 133 cm
A14FN00067	Rotatable 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

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

POWER SUPPLY

/ Other
machines

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

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 (circle - 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) refer to 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 difformi 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 caso 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 circa 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 macchie 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.

