

COMPACT





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

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

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

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

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

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

COMPACT DI PIÙ IN POCO SPAZIO

COMPACT MORE IN LITTLE SPACE

Professionale e potente con dimensioni compatte e bassi consumi, Compact rappresenta la soluzione ideale per bar e ristoranti.

Disponibile in due grandezze, da 35 o 50 cm di diagonale, può raggiungere e mantenere costanti temperature.

L'altezza della camera interna varia in base ai modelli, da 8,5 a 17 cm, il piano in refrattario, lo spessore dei materiali e i sistemi avanzati d'isolamento permettono un risparmio energetico considerevole, garantendo sempre massime performace.

Grazie alla struttura monocamera, puoi decidere di destinare un Compact ad un piccolo ambiente gluten free, per azzerare i rischi di contaminazione ed offrire ai clienti garanzia di una pizza priva di glutine.

Professional, small and low-consumption, Compact is a perfect solution for bars and restaurants.

Available in two sizes (35 or 50 cm diagonal), the oven efficiently reaches and maintains consistent temperatures.

Oven chamber heights vary from 8.5 to 17 cm depending on the model. The refractory baking surface, the thickness of the materials and advanced insulation systems deliver considerable energy savings, maximizing performance at all times.

A single-chamber structure means you can allocate a Compact to a small gluten-free area, eliminating any risk of contamination and thus offering customers the guarantee of gluten-free pizza.



CARATTERISTICHE E VANTAGGI

PLUSES AND FEATURES

Il forno Compact vanta di una struttura in acciaio inox, un robusto vetro esterno che permette di avere una costante visibilità del prodotto, lampadine interne che ne migliorano la visibilità, e una superficie di cottura in pietra refrattaria, per una pizza sempre croccante. Compact è sovrapponibile fino a 4 camere singole.

The Compact oven has a stainless steel body. A strong outer glass plate ensures good product visibility, enhanced by internal lighting. A refractory stone baking surface ensures a crispy pizza every time. Up to 4 single-chamber Compact ovens can be stacked.



PLATEA IN PIETRA REFRAATTARIA
Grazie alla sua porosità, la pietra refrattaria accumula in maniera ottimale il calore e lo distribuisce uniformemente su tutta la superficie. Questo determina non solo un risultato croccante per tutti i tipi di pizza.

BAKING SURFACE IN REFRACTORRY STONE
Thanks to its porosity, refractory stone absorbs heat perfectly and distributes it evenly over the entire surface. This means a deliciously crispy result for pizzas of every kind.



Piano cottura disponibile in due misure.
Baking surface available in two sizes.

ALTA PRODUTTIVITÀ IN POCO SPAZIO

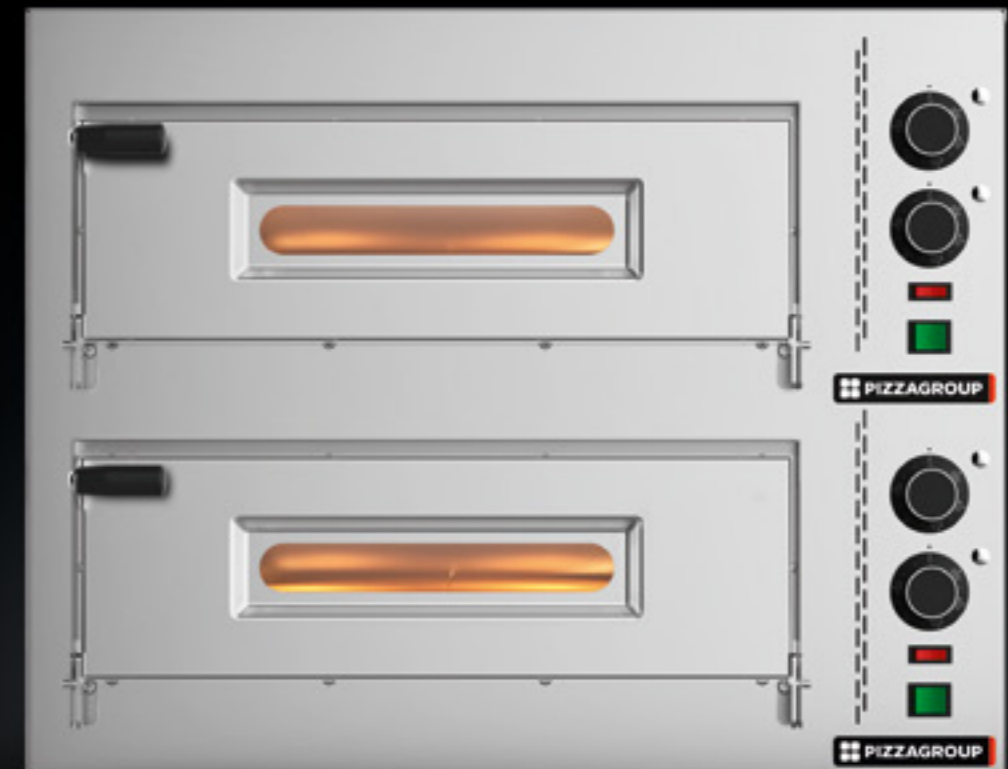
Le dimensioni ridotte vi consentiranno di affiancare più prodotti, anche in uno spazio limitato.

HIGH PRODUCTIVITY IN A SMALL SPACE

The compact dimensions mean you can place multiple units side by side, even where space is limited.



174 cm



Altezza camera da 8,5 a 17 cm, in base ai modelli.
Oven chamber height from 8.5 to 17 cm, depending on model.



Sovrapponibile fino a 4 camere singole.
Up to 4 individual oven-chambers can be stacked.



Maniglia ergonomica per facilitare l'apertura.
Ergonomic handle for easy opening.



Doppio vetro temperato con ampia vista.
Tempered double glazing with broad view.



Design minimale per esposizione a vista.
Minimal design ensures visual appeal.



Controller analogico con doppio termostato.
Analogue controller with dual thermostat.

COMPACT



5 MODELLI
In versione indipendente
o sovrapposta, con piano
cottura da 35 o 50 cm.

5 MODELS
Stand-alone version
or stacked, with 35
or 50 cm baking surface.

M35/8-M

1 Pizza Ø 30/34
L 58 D 50 H 29
Chamber Height: 8,5 cm

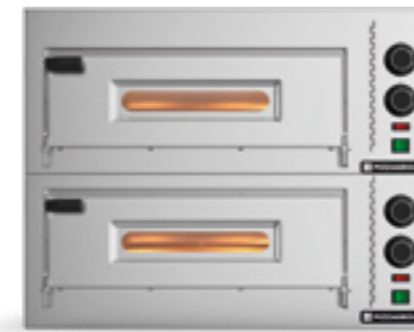


M35/8-B

2 Pizzas Ø 30/34
L 58 D 50 H 47
Chamber Height: 8,5 cm

M35/17

1 Pizza Ø 30/34
L 58 D 50 H 36
Chamber Height: 17 cm














M50/13-M

1 Pizza Ø 45 / 2 Pizzas Ø 25
L 73 D 65 H 32
Chamber Height: 13 cm

M50/13-B

2 Pizzas Ø 45 / 4 Pizzas Ø 25
L 73 D 65 H 57
Chamber Height: 13 cm



 Max temperature (°C) 450	 Chamber height (cm) 8,5-17	 Total power (kW) 2,20-7,20	 Chambers No.: 1 or 2
 Pizza capacity 1 × Ø30/34, 2 × Ø25, 1 × Ø45	 Voltage (V) 230	 Frequency (Hz) 50	
 Power supply Electric	 Models n.5	 Controller Analogue	 Typologies Stackable



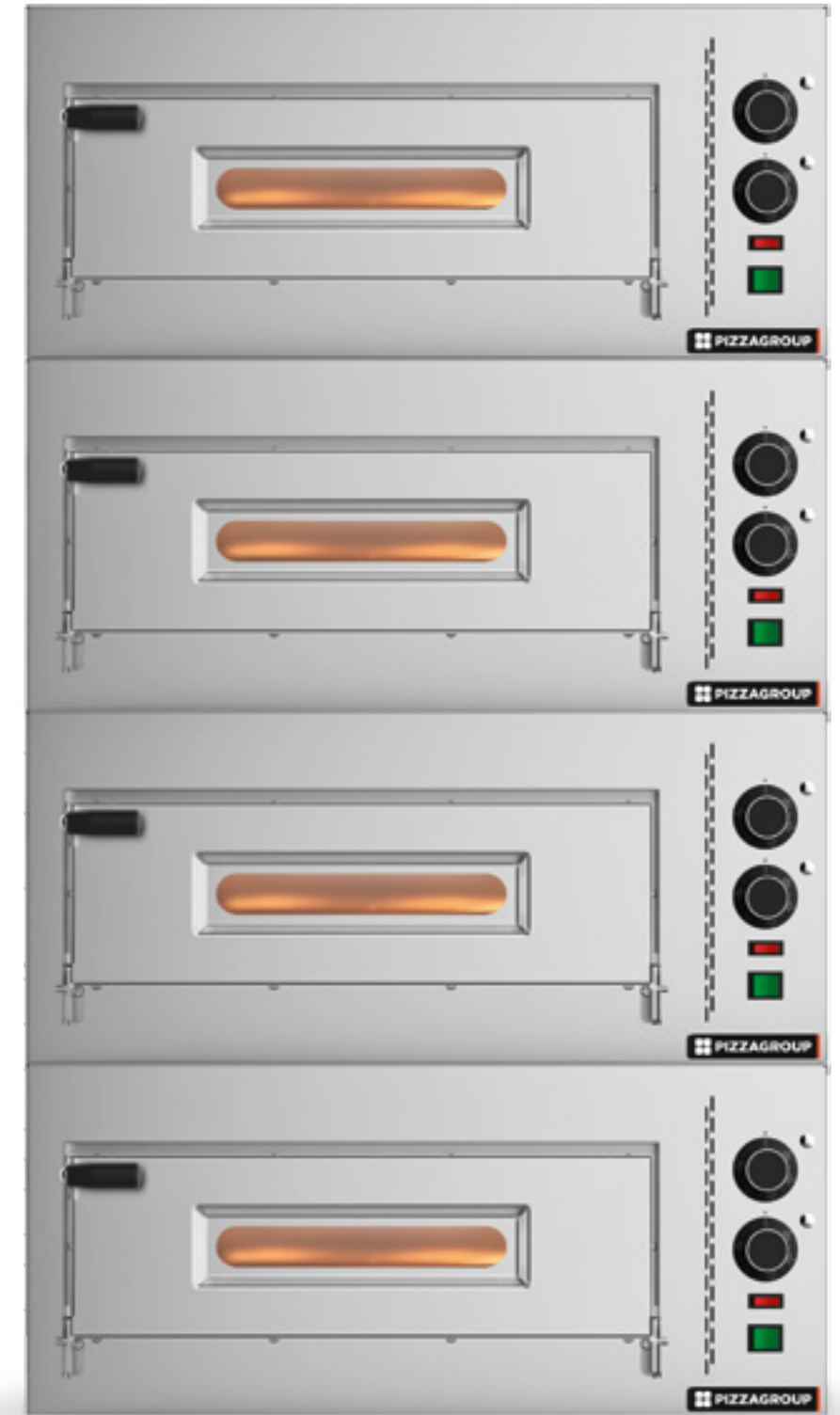
FINO AD
UN MASSIMO
DI 4 CAMERE
IMPILABILI

UP TO
4 OVENS
CAN BE
STACKED

+

M35/8-B

M35/8-B



COMPACT



Grazie alla gestione indipendente della temperatura di cielo e platea, per ogni camera potrai calibrare e differenziare la potenza erogata, controllando in modo ottimale la cottura dei prodotti.

Independent adjustment of upper and lower temperatures means you can calibrate and differentiate the power delivered to each chamber, allowing optimal product baking control.



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

I NOSTRI PRODOTTI

FORNI DECK A GAS
FORNI DECK ELETTRICI
FORNI A TUNNEL
SPIRAL MIXER
PLANETARIE
SPEZZATRICI
ARROTONDATRICI
DILAMINATRICI
PIZZA PRESS
AFFETTATRICI
TAGLIA VERDURE
MIXER
UTENSILI

OUR PRODUCTS

GAS DECK OVENS
ELECTRIC DECK OVENS
TUNNEL OVENS
SPIRAL MIXERS
PLANETARY MIXERS
DIVIDERS
ROUNDERS
DOUGH ROLLERS
PIZZA PRESSES
SLICERS
VEGETABLE CUTTERS
MIXERS
TOOLS

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

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

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

Tel +39 0434 857000
info@pizzagroup.com

a **SOME C** group
company



SOME C SpA (EXM ticker: SOM)
è un gruppo di società specializzate
nell'ingegnerizzazione, progettazione
e realizzazione di progetti costruttivi
chiavi in mano in ambito navale e civile,
in tre segmenti di commessa: sistemi
ingegnerizzati di architetture navali
e facciate civili, sistemi e prodotti
di cucine professionali, progettazione
e creazione di interior personalizzati.
Le società di **SOME C** gruppo
operano secondo rigorosi standard
di accreditamento per posizione
finanziaria e scala operativa, e di
certificazione per qualità, sicurezza
e sostenibilità ESG. **SOME C** è qualità
costruttiva italiana.

SOME C SpA (EXM ticker: SOM)
consists of a group of companies,
specialized in the engineering,
design and execution of turnkey
naval and civil construction
projects, in three project sectors:
engineered systems of naval
architecture and building façades,
professional kitchen systems
and products, design and creation
of bespoke interiors. **SOME C** group
companies are credited on Tier 1
Suppliers lists of the main shipyards
and building companies in the
world and quality, safety and ESG
sustainability certified. **SOME C**
means Italian construction quality.

/// SOME C
GRUPPO

Compact è la soluzione ideale per bar e ristoranti che richiedono design e performance in spazi contenuti.

Compact is perfect for bars and restaurants looking for space-saving performance and appealing design.