

TUNNEL VENTILATI





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 durante 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.

TUNNEL VENTILATO ALTA PRODUTTIVITÀ

Alta produttività, multifunzionalità e personalizzazione per chi cerca il top di gamma.

Il Tunnel ventilato è disponibile con alimentazione elettrica e a gas, utilizzabile in tutta sicurezza anche da personale non specializzato.

Tramite il display digitale è possibile definire la temperatura di esercizio, che sarà raggiunta molto velocemente, ottimizzando così i tempi di cottura.

Un'ulteriore personalizzazione è resa possibile dalla regolazione del senso e della velocità del nastro.

Il raccogli briciole posizionato sotto il nastro renderà facile e veloce la pulizia del forno, evitando inoltre di sporcare il pavimento.

VENTILATED TUNNEL HIGH PRODUCTIVITY OVEN

High productivity, multi-functionality, customisation: everything for those seeking nothing but the best.

The ventilated tunnel oven is available in both an electric and gas version. It can be used in complete safety, even by non-specialised personnel.

Working temperature can be set via the digital display. The oven heats up very quickly, thus optimising cooking times.

To customise performance even further, users can adjust the direction and speed of the conveyor.

The crumb tray under the conveyor makes cleaning the oven quick and easy and stops the floor from getting dirty.



CARATTERISTICHE E VANTAGGI

PLUSES AND FEATURES

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; quindi, adatto a cotture più lunghe.

The front door has been designed for the insertion of food products that require shorter cooking times. The two side openings, instead, feature bulkheads which can be height-adjusted to match the product being cooked, also allowing greater heat retention inside the chamber and thus making the oven suitable for longer cooking times.

DISPLAY DIGITALE

Lo schermo Touch da 7" permette un controllo perfetto di tutte le funzionalità del forno. Sistema intelligente di gestione del calore con modulazione automatica della temperatura, anche nelle ore di punta. Valvola fumi ad attivazione elettromeccanica.

DIGITAL DISPLAY

The 7" touchscreen allows perfect control of all oven functions. Smart heat control system with automatic temperature modulation, even at the busiest times. Electromechanically-operated fume valve.



NASTRO

Nei modelli a tunnel Pizzagroup è possibile scegliere il senso del nastro e di impostarne la velocità per regolare il tempo di cottura più adatto alle proprie esigenze.



BELT

In the Pizzagroup tunnel models, you can choose the direction of the belt and set its speed to adjust the cooking time to suit your needs.



Disponibile in versione gas o elettrica.
Gas and electric versions available.



Certificazione IMQ.
IMQ certification.



Facile da pulire grazie ai vassoi raccoglibriciole.
Easy to clean thanks to crumb trays.



Camera ventilata.
Ventilated oven chamber.



4 ruote rotanti a 360°, con e senza freno.
4 swivel wheels, with and without brake.



Supporto in acciaio inossidabile.
Stainless steel stand.

TUNNEL VENTILATO

ALIMENTAZIONE ELETTRICA ELECTRIC POWERED



4 MODELLI
Con nastro di larghezza variabile, da 40 a 80 cm.

4 MODELS
With variable conveyor belt width, from 40 to 80 cm.

TNV-40E

Belt width: 40 cm
Dimensions: L 134 D 110 H 48
Chamber Height: 8 cm
Power: 7,4 kW



TNV-50E

Belt width: 50 cm
Dimensions: L 179 D 121 H 53
Chamber Height: 9 cm
Power: 13,8 kW



TNV-65E











Belt width: 65 cm
Dimensions: L 200 D 138 H 59
Chamber Height: 9 cm
Power: 18 kW



TNV-80E

Belt width: 80 cm
Dimensions: L 217 D 158 H 63
Chamber Height: 9 cm
Power: 24 kW



| | | |
|---|---|---|
|  Max temperature (°C) 350 |  Chamber height (cm) 8 |  Total power (kW) 7,4-24 |
|  Hourly pizza production 30-170 × Ø33 |  Voltage (V) 400 |  Frequency (Hz) 50 |
|  Belt width (cm) 40-80 |  Belt speed (min) 1' - 2' / 2' - 20' |  Power supply Electric |
|  Models n.4 | | |

TUNNEL VENTILATO

ALIMENTAZIONE A GAS GAS POWERED



3 MODELLI
Con nastro di larghezza variabile, da 40 a 65 cm.

3 MODELS
With variable conveyor belt width, from 40 to 65 cm.

TNV-40G

Belt width: 40 cm
Dimensions: L 134 D 110 H 48
Chamber Height: 8 cm
Power: 10,5 kW



TNV-50G

Belt width: 50 cm
Dimensions: L 179 D 121 H 53
Chamber Height: 9 cm
Power: 20 kW



TNV-65G

Belt width: 65 cm
Dimensions: L 200 D 138 H 59
Chamber Height: 9 cm
Power: 22 kW



| | | |
|--|---|------------------------------------|
| Max temperature (°C) 350 | Chamber height (cm) 8 | Total power (kW) 10,5-22 |
| Hourly pizza production 30-110 × Ø33 | Voltage (V) 400 | Frequency (Hz) 50 |
| Belt width (cm) 40-65 | Belt speed (min) 1' - 2' / 2' - 20' | Power supply Gas |
| | Models n.3 | |

ACCESSORI PER OGNI TIPO DI RICETTA

ACCESSORIES
FOR COUNTLESS
RECIPES



**SUPPORTO IN ACCIAIO
INOX CON PIANO
DI APPOGGIO**

STAINLESS STEEL
STAND WITH
BOTTOM SHELF

**Il supporto è disponibile
con piano d'appoggio,
con piedi o con ruote.
Le superfici lisce sono
estremamente facili
da pulire.**

The stand features
a shelf and can be fitted
with feet or wheels.
Its smooth surfaces
make cleaning
extremely easy.



SU 4 RUOTE

4 WHEELS

**Il supporto può essere
dotato di ruote, 2 delle quali
frenanti: Le ruote facilitano
lo spostamento in caso
di pulizia del laboratorio.**

The stand can be equipped
with wheels (2 with brakes).
The wheels make it easy
to move when cleaning
the kitchen.

SOVRAPPONIBILE
FINO A 3 UNITÀ
NELLA VERSIONE
ELETTRICA
E FINO A 2 UNITÀ
NELLA VERSIONE
A GAS

IT'S POSSIBLE
TO STACK UP
TO 3 UNITS IN
THE ELECTRIC
VERSION AND UP
TO 2 UNITS IN THE
GAS VERSION



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 **SOMEc** group
company



SOMEc 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 SOMEc gruppo
operano secondo rigorosi standard
di accreditamento per posizione
finanziaria e scala operativa, e di
certificazione per qualità, sicurezza
e sostenibilità ESG. SOMEc è qualità
costruttiva italiana.

SOMEc 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. SOMEc 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. SOMEc
means Italian construction quality.



Tunnel ventilato elettrico o a gas. Ottimo per cuocere tutte le tipologie di prodotti: pizze, focacce, pane arabo, tortillas, piadine, bruschette, ma anche vegetali o carni.

Electric or gas ventilated tunnel oven. Perfect for baking all kinds of products: pizza, focaccia, pita bread, tortillas, piadina, bruschetta, yet also vegetables or meats.