



PizzaGroup

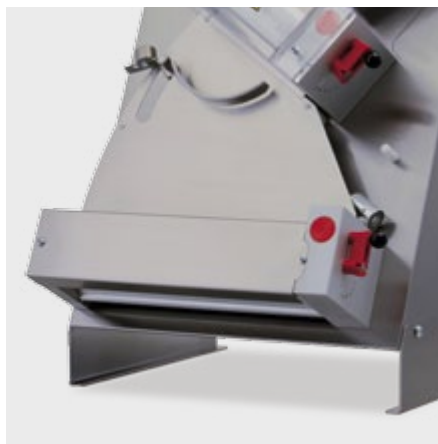
**ATTREZZATURE
PER LA PIZZERIA**

PIZZERIA EQUIPMENT

PIZZERIA GERÄTE

EQUIPEMENT POUR
LA PIZZERIA

ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ПИЦЦЕРИИ





PizzaGroup



PizzaGroup



ITA. L'azienda è nata nel 1973. Si occupa inizialmente di progettazione e realizzazione macchine speciali per il settore industriale. Successivamente si fa più attenta al mercato della ristorazione collettiva e si specializza nel settore delle macchine per pizzeria. La Pizzagroup® è oggi azienda leader di mercato impegnata nello sviluppo e produzione di attrezzature affidabili, efficienti e con un buon rapporto qualità/prezzo. La distribuzione capillare in Europa avviene attraverso una rete di rivenditori-partner che curano anche il servizio post-vendita, mentre è in fase di sviluppo nei mercati extra-europei. La qualità è garantita dalla progettazione, dai processi produttivi, dal controllo, dai materiali impiegati, fino alla movimentazione nei magazzini. La soddisfazione dei clienti, la fiducia dei nostri rivenditori, il successo dei nostri prodotti e il raggiungimento di traguardi sempre più ambiziosi sono gli obiettivi primari della Pizzagroup®.

UK. The Company was established in 1973. At the beginning it developed and built special machines for the industrial sector. Subsequently, it focused on catering equipment market, especially for pizzerias. Pizzagroup® is currently a market leader, committed in developing and producing reliable and efficient machines with a good price/quality ratio. A network of partner-retailers is in charge of the widespread European distribution, whereas the retail market is undergoing a development process in Overseas markets. High quality standards are guaranteed by product development, production system, control of the employed materials, material handling in the warehouse. Pizzagroup® main goal are customers satisfaction, retailers' trust, the success of our products as well as the achievement of increasingly ambitious objectives.

DE. Die Firma wurde 1973 gegründet. Am Anfang war die Firma in der Planung und Herstellung von Spezialgeräten für die Industriebranche tätig. Später konzentrierte sie sich auf den Gaststättengewerbe- und insbesondere auf die Pizzabackgeräte. Pizzagroup® ist heutzutage ein Marktführer in Bezug auf die Entwicklung und die Herstellung betriebssicherer, effizienter und preiswerter Geräte. Der Vertrieb wird in ganzem Europa von einem Netzwerk Partnerhändler durchgeführt, und er entwickelt sich gerade auch bei den nichteuropäischen Märkten. Qualität wird bei Produktentwicklung, Herstellungsverfahren, Prüfung der Materialien, bis auf Leitung des Lagerns garantiert. Hauptziele der Firma Pizzagroup® sind die Zufriedenheit der Kunden, das Vertrauen unserer Händler, der Erfolg unserer Produkte sowie die Erreichung von immer mehr anspruchsvollen Zielen.

FR. La Maison Pizzagroup® srl est née en 1973. Initialement, elle s'occupait de concevoir et produire des machines spéciales pour l'industrie. Ensuite, elle devient plus attentive au secteur de la restauration collective, spécialement dans la fabrication d'équipement pour pizzeria. Aujourd'hui, la Pizzagroup® est un leader dans ce secteur, engagée dans le développement et la production d'équipements fiables et efficaces avec un bon rapport qualité-prix. La distribution capillaire en Europe a lieu à travers un réseau de revendeurs-partenaires qui dédient une attention particulière au service après-vente; une entrée graduelle dans les marchés extra-européens est en cours. Les standards de qualité sont garantis grâce à une gestion sévère du développement de produit et de la production, au choix des matériaux utilisés et à l'organisation des entrepôts des composants. La satisfaction du client, la confiance de nos revendeurs et le succès de nos produits sont les objectifs prioritaires du Pizzagroup®.

ES. La empresa fue fundada en 1973. Al principio se ocupaba de proyecto y realización de aparatos especiales para el sector industrial. Más tarde empezó a dedicarse a el mercado de la restauración colectiva, especializándose en el sector de máquinas para pizzerías. Hoy Pizzagroup® es una empresa líder en el mercado que se ocupa de el desarrollo y de la producción de equipos fiables, eficientes y con una buena relación precio-calidad. La distribución en Europa se realiza a través de una vasta red de revendedores que se ocupan también del servicio, y se está desarrollando en los mercados extra europeos. La calidad es garantizada desde el proyecto y la gestión de los procedimientos de producción, hasta el estudio y el control de los materiales empleados, y también los movimientos de almacén de los componentes. Los objetivos más importantes de la empresa Pizzagroup® son la satisfacción de los clientes, la confianza de nuestros revendedores, el éxito de nuestros productos y también el logro de objetivos cada vez más ambiciosos.

RU. Предприятие было основано в 1973 г. Вначале предприятие занималось проектированием и производством специальных агрегатов для промышленного сектора. Затем стало уделять больше внимания рынку общественного питания и специализироваться в области оборудования для пиццерий. Сегодня компания Pizzagroup® является лидером рынка, занимающимся разработкой и производством надежного, эффективного оборудования с хорошим соотношением цены и качества. Широкий сбыт в Европе осуществляется с помощью сети партнеров-дилеров, которые курируют также послепродажное обслуживание, между тем сбыт на внеевропейских рынках находится в стадии развития. Качество гарантировано проектированием, производственными процессами, контролем, используемыми материалами, вплоть до погрузочно-разгрузочных работ на складах. Удовлетворение клиентов, доверие наших дилеров, успех нашей продукции и достижение все более амбициозных рубежей является первичной целью компании Pizzagroup®.

Index

Impastatrici a spirale / Spiral Mixers Spiral Teigknetmaschinen / Pétrins à spirale Amasadoras a espiral / Спиральные тестомесильные машины	3
Spezzatrici - Arrotondatrici / Dividers - Rounding Machines / Teiler - Abrundermaschinen / Diviseuses - Bouleuses / Partidoras - Redondeadoras / Тестоделители - Округлители Теста	9
Dilaminatrici / Rolling Machines / Ausrollmaschinen Façonneuses / Laminadoras / Тестораскаточные Машины	15
Formatrici / Shaping Machines / Pizzapressen Formeuses / Formadoras / Тестоформовочные Машины	21
Forni Elettrici Compact / Electric Ovens Compact Elektrische Öfen Compact / Fours électriques Compact Hornos Electricos Compact / Электропечи Compact	27
Forni Elettrici Baby / Electric Ovens Baby Elektrische Öfen Baby / Fours électriques Baby Hornos Electricos Baby / Электропечи Baby	31
Forni Elettrici Tunnel / Electric Ovens Tunnel Elektrische Öfen Tunnel / Fours électriques Tunnel Hornos Electricos Tunnel / Электропечи Tunnel	35
Forni Elettrici Entry Max / Electric ovens Entry Max Elektrische Öfen Entry Max / Fours électriques Entry Max Hornos electricos Entry Max / Электропечи Entry Max	39
Forni elettrici Pyralis / Electric ovens Pyralis Elektrische Öfen Pyralis / Fours électriques Pyralis Hornos electricos Pyralis / электропечи Pyralis	43
Forno elettrico Pyralis Circle / Electric oven Pyralis Circle Elektrische Ofen Pyralis Circle / Four électrique Pyralis Circle Horno electrico Pyralis Circle / Электропечь Pyralis Circle	49
Forni elettrici Pyralis Modul / Electric Ovens Pyralis Modul Elektrische Öfen Pyralis Modul / Fours électriques Pyralis Modul Hornos electricos Pyralis Modul / Электропечи Pyralis Modul	55
Forni Elettrici Professional / Electric ovens Professional Elektrische Öfen Professional / Fours électriques Professional Hornos electricos Professional / Электропечи Professional	61
Forni elettrici Master / Electric ovens Master Elektrische Öfen Master / Fours électriques Master Hornos electricos Master / Электропечи Master	67
Forni a gas Flame / Gas ovens Flame Gas Öfen Flame / Fours à gaz Flame Hornos de gas Flame / Газовые печи Flame	73



PizzaGroup

Impastatrici a spirale



➤
SPIRAL MIXERS
SPIRAL TEIGKNETMASCHINEN
PETRINS A SPIRALE
AMASADORAS A ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ

IMPASTATRICI A SPIRALE

IR LINE
VS LINE



IR LINE

IF LINE
VS LINE



IF LINE



IMPASTATRICI A SPIRALE IDEALI PER OGNI IMPASTO

Spiral Mixers ideal for any
dough

Spiralteigknet- maschinen
Ideal für jede Teig

Pétrins à spirale ideal pour
tout genre de pâte

Amasadoras a espiral ideal
para cualquiera masa

Спиральные тестомесильные
машины Идеально подходят
для любого теста

ITA La gamma delle impastatrici a spirale Pizza Group permette di lavorare impasti per pizza e panificati da 6 kg a 44 kg (7-53 lt) con ottime rese ed in tempi brevi. Queste macchine sono ideali per pizzerie, pasticcerie, panetterie e famiglie. Possono avere testa e vasca fisse (IF), testa ribaltabile e vasca estraibile (IR) e dalla 17 lt alla 53 lt possono avere velocità variabile grazie alla tecnologia Inverter (VS). La spirale, la griglia, lo spaccapasta e la vasca sono in acciaio inox rispondente alle norme sanitarie. Le versioni dalla 17 lt alla 53 lt hanno di serie le ruote ed il temporizzatore; il pannello comandi è inclinato rispetto alla macchina per permettere un miglior accesso ai comandi. I modelli da 7, 10 e 15 lt hanno il pannello comandi con tasto e sono solo monofasi. Per un uso ottimale delle nostre impastatrici si consiglia di lavorare impasti da un minimo del 20% ad un massimo dell'80% di pasta finita rispetto alla capacità della vasca. La proporzione degli ingredienti dev'essere di minimo 1/3 per i liquidi (olio e acqua) e un massimo di 2/3 per la parte solida (farina, lievito e sale).

UK The range of Pizza Group spiral mixers makes it possible to prepare between 6 kg and 44 kg (7-53 l) of pizza and bread dough

with optimal yield in a short period of time. These machines are ideal for pizzerias, pastry shops, bakeries and families. They can have a fixed head and bowl (IF), raising head and removable bowl (IR) and from 17 l to 53 l versions, they can have variable speed thanks to the Inverter technology (VS). The spiral, grid, dough-breaker and bowl are in stainless steel, in compliance with health regulations. The 17 l to 53 l versions have wheels and timer provided standard, and the control panel is inclined towards the machine to make it easier to access the controls. The 7, 10 and 15 l models have a control panel with an on-off key and are single-phase only. For the optimal use of our spiral mixers, we recommend preparing doughs from a minimum of 20% to a maximum of 80% of finished dough with respect to bowl capacity. The proportion of ingredients must have a minimum of 1/3 liquids (oil and water) and a maximum of 2/3 of solid ingredients (flower, yeast and salt).

DE Mit der Produktreihe der Spiral-Teigmaschinen von Pizza Group können Teige für Pizza und Bäckereiprodukte von 6 kg bis zu 44 kg (7-53 l) mit ausgezeichnetem Ergebnis und in kurzer

Zeit verarbeitet werden. Diese Maschinen sind ideal für Pizzerien, Konditoreien, Bäckereien und Familien. Erhältlich mit festem Kopf und fester Wanne (IF), klappbarem Kopf und entnehmbare Wanne (IR), von 17 l bis 53 l, dank der Inverter-Technik mit variabler Geschwindigkeit. Die Spirale, das Gitter, der Teigteiler und die Wanne sind aus Edelstahl, der den Hygienevorschriften entspricht. Die Ausführungen von 17 l bis 53 l besitzen serienmäßig Rollen, um besseren Zugriff auf die Steuerung zu haben, sind der Zeitgeber und das Bedienfeld gegenüber der Maschine geneigt. Die Modelle mit 7, 10 und 15 l besitzen ein Bedienfeld mit Ein-/Aus-Taste und sind nur mit Monophasen erhältlich. Für eine optimale Verwendung unserer Teigmaschinen sollten Teige mit mindestens 20% und höchstens 80% Fassungsvermögen der Wanne gegenüber dem fertigen Teig bearbeitet werden. Die Zusammensetzung des Teigs muss mindestens zu 1/3 aus Flüssigkeit (Öl oder Wasser) und darf höchstens zu 2/3 aus festen Stoffen (Mehl, Hefe und Salz) bestehen.

FR La gamme des pétrins à spirale Pizza Group permet de travailler des pâtes pour pizza et pain de 6 kg à 44 kg (7-53 l) avec d'excel-

lents rendements et très rapidement. Ces machines sont parfaites pour les pizzerias, les pâtisseries, les boulangeries et les familles. Elles peuvent avoir la tête et le cuve fixes (IF), la tête basculante et le cuve extractible (IR) et de 17 l à 53 l elles peuvent avoir une vitesse variable grâce à la technologie Inverter (VS). La spirale, la grille, l'ustensile pour rompre la pâte et le cuve sont en acier inox et conformes aux normes sanitaires. Les versions de 17 l à 53 l ont de série les roulettes, le temporisateur et le bandeau de commande est incliné par rapport à la machine afin de permettre un meilleur accès aux commandes. Les modèles de 7, 10 et 15 l ont le bandeau de commande avec touche on/off et sont uniquement monophasés. Pour une utilisation optimale de nos pétrins, il est conseillé de travailler les pâtes d'un minimum de 20% à un maximum de 80% de pâte finie par rapport à la capacité du cuve. La proportion des ingrédients doit être de minimum 1/3 pour les liquides (huile et eau) et un maximum de 2/3 pour la partie solide (farine, levure et sel).

ES La gama de las amasadoras de espiral Pizza Group permite trabajar con masas para pizza y productos de panadería de 6 kg a 44 kg (7-53

lt) con excelentes rendimientos y en tiempos breves. Estas máquinas resultan ideales para pizzerías, pastelerías, panaderías y familias. Pueden tener cabeza y cuba fijas (IF) o cabeza abatible y cuba extraíble (IR), y las versiones de la 17 lt a la 53 lt pueden tener velocidad variable gracias a la tecnología Inverter (VS). La espiral, la rejilla, el rompe-pasta y la cuba son de acero inoxidable, conforme a las normas sanitarias. Las versiones de la 17 lt a la 53 lt incorporan de serie las ruedas y el temporizador, y el panel de mandos está inclinado en relación con la máquina para facilitar el acceso a los controles. Los modelos de 7, 10 y 15 lt incluyen un botón on/off en el panel de mandos y solo están disponibles en versión monofásica. Para hacer un uso ideal de nuestras amasadoras se recomienda trabajar con masa acabada que ocupe entre un mínimo del 20% y un máximo del 80% de la capacidad de la cuba. La proporción de los ingredientes debe ser como mínimo de 1/3 para los líquidos (aceite y agua) y como máximo 2/3 para la parte sólida (harina, levadura y sal).

RU Ассортимент спиральных тестомесильных машин Pizza Group позволяет работать с тестом для пиццы и хлебной продукции весом от 6 кг до 44 кг (7-53 л) с отличной

производительностью за короткое время. Эти машины идеально подходят для пиццерий, кондитерских, хлебопекарен. Могут иметь фиксированную головку и дежу (IF), откидную головку и съемную дежу (IR) и модели объемом от 17 л до 53 л могут иметь переменную скорость, благодаря технологии с инвертором (VS). Спираль, решетка, отсекающий и дежа сделаны из нержавеющей стали, отвечающей санитарным стандартам. У моделей объемом от 17 л до 53 л в стандартную комплектацию входят колеса, таймер, а панель управления наклонена по отношению к машине, чтобы сделать более удобным доступ к органам управления. У моделей объемом 7, 10 и 15 л есть панель управления с клавишей ВКЛ./ВЫКЛ., и они являются только однофазными. Для оптимального использования наших тестомесильных машин рекомендуется наполнять от 20% до 80% объема дежи. Пропорция ингредиентов должна быть минимум 1/3 для жидкой (растительное масло и вода) и максимум 2/3 для твердой части (мука, дрожжи и соль).

SERIE VS A VELOCITÀ VARIABILE

CON TECNOLOGIA INVERTER



IF/IR VS LINE



CON TECNOLOGIA INVERTER

VS line with variable speed with Inverter technology

Produktreihe VS mit variabler Geschwindigkeit durch Inverter-Technik

Serie VS à vitesse variable avec technologie Inverter

Serie VS de velocidad variable con tecnología Inverter

Серия "VS" с переменной скоростью с технологией с инвертором

ITA Semplicità di installazione: queste macchine montano motore trifase 230 Volts. Grazie all'Inverter possono essere alimentate da 200 a 240 Volts, 50-60Hz (sia da impianto monofase che trifase 230-400V dotato di differenziale in Classe A). Il motore è completamente protetto da sovraccarichi di tensione dovuti a cause accidentali, surriscaldamento motore, corto circuito e meno sollecitato per il ridotto n. di giri che è di 900/1.750 anziché 1.400/2.800. La velocità è variabile con l'utilizzo di un potenziometro sul pannello comandi. Grazie al ridotto numero di giri del motore e alla regolazione della tensione delle catene con i tendicateni gli organi di movimento hanno una minor usura.

UK Simple installation: these machines have three-phase 230 Volt motors. Thanks to the Inverter they can be connected to a 200 to 240 Volt, 50-60Hz power supply (to a single phase system or a three-phase 230-400V system with Class A differential). The motor is fully protected from electricity overcharge due to accidental causes, motor overheating, short circuit and is less stressed due to the reduced rpm that is 900/1.750 instead of 1.400/2.800. The speed is variable due to the use of a potentiometer on the control panel. Due to the lower motor rpm and the adjustment of the chain tension with the chain tensioner, the moving components have less mechanical wear.

DE Einfache Installation: Diese Maschinen sind mit einem Dreiphasenmotor mit 230 Volt ausgerüstet. Dank des Inverters kann die Speisung zwischen 200 und 240 Volt, 50-60Hz betragen (sowohl als

einphasige Anlage als auch als dreiphasige Anlage 230-400V mit Differenzial Klasse A). Der Motor ist vollständig gegen versehentliche Überspannung, Überhitzung des Motors und Kurzschluss geschützt und durch die geringere Drehzahl von 900/1.750 statt 1.400/2.800 Umdrehungen weniger beansprucht. Die Geschwindigkeit kann mit Hilfe eines Drehwiderstands am Bedienpult eingestellt werden. Aufgrund der geringeren Umdrehungszahl des Motors und der Einstellung der Kettenspannung durch Kettenspanner werden die beweglichen Teile weniger abgenutzt.

FR Simplicité d'installation: ces machines montent un moteur triphasé 230 Volts. Grâce à l'Inverter, elles peuvent être alimentées de 200 à 240 Volts, 50-60Hz (aussi bien depuis installation monophasée que triphasée 230-400V équipée de différentiel en Classe A). Le moteur est entièrement protégé contre les surcharges de tension dues à des causes accidentelles, à la surchauffe du moteur, à un court-circuit et est moins sollicité grâce à son nombre réduit de tours qui est de 900/1.750 au lieu de 1.400/2.800. La vitesse est variable moyennant un potentiomètre sur le panneau de commande. Grâce au nombre réduit de tours du moteur et au réglage de la tension des chaînes avec les tendeurs pour chaîne, les organes de mouvement s'usent moins.

ES Facilidad de instalación: estas máquinas incorporan un motor trifásico a 230 Volts. Gracias al Inverter, su alimentación puede ir de

200 a 240 Volts, 50-60Hz (tanto con instalación monofásica como trifásica 230-400V dotada de diferencial de Clase A). El motor está totalmente protegido contra sobrecargas de tensión debidas a causas accidentales, recalentamiento del motor y cortocircuitos, y se ve sometido a menores esfuerzos gracias al reducido número de revoluciones, que es de 900/1.750 en vez de 1.400/2.800. La velocidad es variable gracias al potenciómetro situado en el panel de mandos. Gracias al reducido número de revoluciones del motor y a la regulación de la tensión de las cadenas con los tensores de cadena, los órganos móviles sufren menos desgaste.

RU Простота установки: на этих машинах установлен трёхфазный двигатель 230 В. Благодаря инвертору может работать в диапазоне от 200 до 240 В, 50-60 Гц (как от однофазной, так и трёхфазной установки 230-400 В, оснащённой дифференциальным выключателем класса А). Двигатель полностью защищён от перегрузок по напряжению, вызванных случайными причинами, перегревом двигателя, коротким замыканием и подвержен меньшей нагрузке, благодаря уменьшенному числу оборотов, равному 900/1.750 вместо 1.400/2.800. Скорость изменяется с помощью потенциометра на панели управления. Благодаря уменьшенному числу оборотов двигателя и регулировке натяжения цепей при помощи натяжных приспособлений цепи движущиеся компоненты подвергаются меньшему износу.

Impastatrici	Modello Model Modell Modèle Modelo Модель	IFM7	IFM10 IRM10	IFM15	IF17 IF17VS IFM17 IR17 IR17VS IRM17	IF22 IF22VS IFM22 IR22 IR22VS IRM22	IF33 IF33VS IFM33 IR33 IR33VS	IF42 IF42VS IR42 IR42VS	IF53 IF53VS IR53 IR53VS	
Peso pasta Dough weight - Teig Gewicht- Poids pâte Peso de la masa - Вес теста	kg	6	8	10	12	18	25	38	44	
Capacità Capacity - Fassungsvermögen Capacité - Capacidad - Емкость	Lt	7	10	15	17	22	33	42	53	
Impasto/ora Dough/hour - Teig/Stunde - Pâte heure Masa por hora - Тесто/час	kg	24	30	40	48	70	100	140	170	
Dimensioni vasca Bowl sizes - Wanneabmessungen Dimensions cuve - Dimensiones cuba Размеры дежи	ø x h cm	24x16	26x20	30x21	32x21	35x21	40x26	45x26	50x26	
Alimentazione Power supply - Spannung - Alimentation Alimentación - Питание	Volt	230 1 Ph 50 Hz			230 1 Ph 50 Hz - 400 3 Ph 50 Hz					
Alimentazione VS Power supply VS - Spannung VS Alimentation VS - Alimentación VS Питание VS	Volt	230 1 Ph 50 Hz			230 1 Ph 50/60 Hz					
Potenza motore monofase Single-phase motor power Einphasiger Motorleistung Puisance moteur monophasé Potencia motor monofásico Мощность однофазного двигателя	230 V	kW	0,30	0,37	0,37	0,90	0,90	1,30	-	-
		HP	0,40	0,50	0,50	1,20	1,20	1,70	-	-
Potenza motore trifase Three-phase motor power Dreiphasiger Motorleistung Puisance moteur triphasé Potencia motor trifásico Мощность трехфазного двигателя	400 V	kW	-	-	-	0,75	0,75	1,50	1,50	1,50
		HP	-	-	-	1,00	1,00	2,00	2,00	2,00
Potenza motore VS Motor power VS Motorleistung VS Puisance moteur VS Potencia motor VS Мощность двигателя VS	230 V	kW	-	-	-	0,75	0,75	1,50	1,50	1,50
		HP	-	-	-	1,00	1,00	2,00	2,00	2,00
Dimensioni macchina Machine sizes Maschinen Abmessungen Dimensions machine Dimensiones maquina Размеры машины	mod. IF	lxpxh cm	25x50x51	27x54x56	32x59x57	35x66x63	40x69x63	44x83x72	47x85x72	53x86x72
	mod. IR	lxpxh cm	-	27x59x57	-	37x68x64	42x72x64	46x84x73	49x86x73	55x87x73
Dimensioni imballo Packing sizes - Verpackung Ab. Dim. emballage - Dim. embalaje Размеры упаковки	mod. IF	lxpxh cm	33x57x64	34x62x65	39x65x66	47x77x78	47x77x78	50x91x88	60x93x88	60x96x88
	mod. IR	lxpxh cm	-	34x62x65	-	50x77x78	50x77x78	55x91x88	60x93x88	60x96x88
Volume Volume - Volumen - Volume Volumen - Объем	mod. IF	m³	0,12	0,14	0,17	0,28	0,28	0,40	0,49	0,51
	mod. IR	m³	-	0,14	-	0,30	0,30	0,44	0,49	0,51
Peso netto Net weight - Netto Gewicht Poids net - Peso neto Вес нетто	mod. IF	kg	41	48	50	72-73-79	75-76-82	104-106-110	107-109	110-112
	mod. IR	kg	-	50	-	90-91-97	93-94-100	126-127	130-131	134-136
Peso lordo Gross weight - Brutto Gewicht Poids brut - Peso bruto Вес брутто	mod. IF	kg	50	63	64	91-92-98	94-95-101	127-129-133	131-133	135-137
	mod. IR	kg	-	65	-	108-109-115	112-113-119	149-150	154-155	159-161

Legenda

Key
Zeichenerklärung
Légende
Leyenda
Условные обозначения

- IF** Impastatrice con testa e vasca fissa - Mixer with fixed head and bowl - Teignetmaschine mit festem Kopf und fester Wanne - Pétrin avec tête et cuve fixes - Amasadora con cabeza y cuba fijas - Тестомесильная машина с неподвижной верхней частью и дежей.
- IR** Impastatrice con testa ribaltabile e vasca estraibile (IRM10 con testa ribaltabile e vasca fissa) - Mixer with raising head and taking-off bowl (IRM10 with rising top and fixed bowl) - Teignetmaschine mit hebbarem Kopf und herausziehbarer Wanne (IRM10 mit festem Kopf und fester Wanne) - Pétrin avec tête soulevable et cuve extractible (IRM10 avec tête soulevable et cuve fixe) - Amasadora con cabeza abatible y cuba extraíble (IRM10 con cabeza y cuba fijas) - Тестомесильная машина с откидной верхней частью и выдвинутой дежей (IRM10 с откидной верхней частью и неподвижной чашей).
- M** Monofase - Single-phase - Einphasig - Monophasé - Monofásico - Однофазный.
- VS** Velocità variabile (macchine con Inverter) - Variable speed (machines with Inverter) - Variable Geschwindigkeit (Maschinen mit Inverter) - Vitesse variable (machines avec Inverter) - Velocidad variable (maquinas con Inverter) - Переменная скорость (машины с инвертором).



PizzaGroup

Spezzatrici Arrotondatrici



➤ **DIVIDERS - ROUNDING MACHINES
TEILER - ABRUNDERMASCHINEN
DIVISEUSES - BOULEUSES
PARTIDORAS - REDONDEADORAS
ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ - ОКРУГЛИТЕЛИ ТЕСТА**

SPEZZATRICE AUTOMATICA

SA300
SA800



ITA Questa macchina serve a spezzare l'impasto in porzioni della grammatura prescelta da 50 a 300 gr, con cono fisso all'interno del quale si interviene di volta in volta con delle boccole di riduzione per ottenere con una tolleranza del $\pm 10\%$ 5 classi di grammatura: 50/90, 80/130, 120/180, 170/230, 220/300. Le boccole di riduzione vengono fornite come accessorio nel sacchetto del libretto istruzioni. Sulle aperture la macchina è dotata di due microinterruttori di sicurezza; il pannello comandi ha l'interruttore generale, il pomello d'emergenza, il pulsante avvio. La posizione del coltello viene regolata lateralmente da un'apposita manopola azionata da una leva a movimento continuo. Si introducono nella parte superiore (tramoggia) fino a 30 kg di pasta non lievitata ad una temperatura massima compresa tra i 15°C e i 20°C; per un prodotto finale migliore si consiglia un impasto duro. La macchina è disponibile solo a 220V/50Hz monofase.

UK This machine is used to divide the dough into preselected weight portions from 50 to 300 gr with a fixed cone inside that are used as necessary with reduction bushes to obtain 5 weight classes (grams) with a tolerance of $\pm 10\%$: 50/90, 80/130, 120/180, 170/230, 220/300. The reduction bushes are provided as an accessory in the instruction book bag. There are two safety microswitches on the opening of the machine; the control panel has a main switch, an emergency knob and a start push-button. The position of the knife is adjusted laterally by a specific knob operated by a continuous movement lever. Up to 30 kg of unleavened dough is inserted into the upper part (hopper) at a maximum temperature of between 15°C and 20°C; a hard dough is recommended for a better final product. The machine is available only with a single-phase 220V/50Hz power supply.

DE Diese Maschine dient dazu, den Teig in Portionen mit einem gewünschten Gewicht zwischen 50 und 300 g einzustellen. Die Ma-

schine besitzt einen festen Kegel, in dessen inneren nacheinander Reduzierbuchsen eingesetzt werden, um eine Toleranz von $\pm 10\%$ zu erhalten 5 Gewichtsklassen: 50/90, 80/130, 120/180, 170/230, 220/300. Die Reduzierbuchsen werden als Zubehör im Beutel der Bedienungsanleitung geliefert. Die Öffnungen der Maschine sind mit zwei Sicherheits-Mikroschaltern ausgestattet. Das Bedienfeld besitzt einen Hauptschalter, einen Notknopf und eine Starttaste. Die Position des Messers wird seitlich durch einen entsprechenden Drehknopf geregelt, der durch einen stufenlosen Hebel betätigt wird. In den oberen Teil (Trichter) können bis zu 30 kg nicht aufgegänger Teig eingeführt werden, mit einer Höchsttemperatur zwischen 15°C und 20°C. Für ein besseres Endprodukt wird ein fester Teig empfohlen. Die Maschine ist nur mit 220V/50Hz Monophase erhältlich.

FR Cette machine sert à diviser la pâte en portions selon les grammes choisis de 50 à 300 gr avec cône fixe à l'intérieur duquel on intervient à chaque fois avec des bagues de réduction pour obtenir avec une tolérance de $\pm 10\%$ 5 classes de grammes: 50/90, 80/130, 120/180, 170/230, 220/300. Les bagues de réduction sont fournies comme accessoire dans le sachet de la notice d'instructions. Sur les ouvertures, la machine est équipée de deux micro-interrupteurs de sécurité; le panneau de commande a l'interrupteur général, le bouton d'urgence, le bouton de mise en marche. La position du couteau est réglée latéralement par une manette prévue à cet effet, actionnée par un levier à mouvement continu. Il est possible d'introduire dans la partie supérieure (trémie) jusqu'à 30 kg de pâte non levée à une température maximale comprise entre 15°C et 20°C; pour un produit final meilleur, une pâte dure est conseillée. La machine n'est disponible qu'à 220V/50Hz monophase.

ES Esta máquina sirve para dividir la masa en porciones de un gramo predefinido entre 50 y 300 g mediante un cono fijo dentro del

schal se ajusta una serie de casquillos de reducción, según corresponda, para obtener con una tolerancia del $\pm 10\%$ 5 clases de gramaje: 50/90, 80/130, 120/180, 170/230, 220/300. Los casquillos de reducción se incluyen como accesorio en la bolsa del manual de instrucciones. La máquina presenta dos microinterruptores de seguridad en sus aberturas; el panel de mandos incluye el interruptor general, el pomo de emergencia y el botón de puesta en marcha. La posición de la cuchilla se regula desde un lado mediante un mando accionado por una palanca de movimiento continuo. Se introducen por la parte superior (tolva) hasta 30 kg de masa sin leudar a una temperatura máxima de entre 15°C y 20°C; para obtener un producto final de mayor calidad de recomienda emplear una masa dura. La máquina solo está disponible con alimentación a 220V/50Hz monofásica.

RU Этот агрегат нужен для деления теста на порции с заранее выбранным весом в граммах, от 50 г до 300 г, имеет неподвижный конус, внутри которого в каждом отдельном случае применяются переходные втулки, чтобы получить, с допуском $\pm 10\%$, 5 классов веса в граммах: 50/90, 80/130, 120/180, 170/230, 220/300. Переходные втулки поставляются как дополнительные принадлежности в пакете с инструкцией по эксплуатации. На дверцах агрегат оснащен двумя предохранительными микровыключателями; у панели управления есть главный выключатель, аварийная рукоятка, клавиша пуска. Позиция ножа регулируется сбоку специальной ручкой, приводимой в действие рычагом непрерывного движения. В верхнюю часть (воронку) загружается до 30 кг несозревшего теста при максимальной температуре, находящейся в диапазоне от 15°C до 20°C; для лучшего конечного продукта рекомендуется крутое тесто. В наличии есть только агрегат, работающий при 220 В/50 Гц однофазного тока.

SPEZZATRICE MANUALE

SM14



UNA MACCHINA SEMPLICE E COMPATTA

Divider SM14 a simple
and compact machine

Teigteilmaschine SM14
einfache und
kompakte Maschine

Diviseuse SM14 une
machine simple et
compacte

Divisora SM14 una
maquina simple y
compacta

ручной тестоделитель
SM14 простой и
компактный агрегат

ITA Si tratta di una macchina compatta ed interamente manuale. All'interno della vasca si possono introdurre fino a 4,2 kg di pasta per pizza. La spezzatrice è completa di un gruppo di taglio da 14 divisioni. Si potranno quindi ottenere sempre 14 porzioni da 70 gr a 300 gr. Tramite un albero spinto manualmente verso il basso si farà scendere il gruppo di taglio verso la vasca consentendo la spezzatura. È una macchina di semplice impiego che consente produzioni orarie importanti. La tolleranza della porzione è di alcuni grammi.

UK This is a compact and fully manual machine. The tank can hold up to 4.2 kg of pizza dough. The divider includes a cutting unit with 14 divisions. This makes it possible to always obtain 14 portions between 70 g and 300 g. The manually operated shaft moves the cutting unit down towards the bowl, which divides the dough. It is an easy to use machine that permits high hourly production rates. The portion tolerance is a few grams.

DE Dabei handelt es sich um eine kompakte und vollständig manuelle Maschine. In die Wanne können bis zu 4,2 kg Pizzateig eingefüllt werden. Zur Teigteilmaschine gehört eine Schneideinheit mit 14 Unterteilungen. Daher erhält man immer 14 Portionen von 70 g bis 300 g. Damit der Teig geteilt werden kann, bewegt sich die Schneideinheit über eine Welle in Richtung der Wanne. Es handelt sich um eine einfach zu bedienende Maschine mit großer Stundenproduktion. Die Toleranz für die Teile beträgt einige Gramm.

FR Il s'agit d'une machine compacte et entièrement manuelle. À l'intérieur du bac, il est possible d'introduire jusqu'à

4,2 kg de pâte à pizza. La diviseuse comprend un groupe de coupe composé de 14 divisions. Il sera donc toujours possible d'obtenir 14 portions de 70 g à 300 g. Moyennant un arbre poussé manuellement vers le bas, le groupe de couper descendra vers le bac permettant ainsi la division. C'est une machine facile à utiliser qui permet des productions horaires importantes. La tolérance de la portion est de certains grammes.

ES Se trata de una máquina compacta y totalmente manual. En la cuba se pueden introducir hasta 4,2 kg de masa para pizza. La divisora incluye un grupo de corte de 14 divisiones. Así, se podrán obtener siempre 14 porciones de 70 gr a 300 gr. Mediante un eje empujado manualmente hacia abajo se hace descender el grupo de corte hacia la cuba para realizar la división. Es una máquina de uso sencillo que permite obtener producciones horarias considerables. La tolerancia de la porción es de unos gramos.

RU Речь идет о компактном агрегате, работающем полностью в ручном режиме. Внутри чаши можно поместить до 4,2 кг теста для пиццы. Тестоделитель оснащен режущим узлом с 14 делениями. Таким образом, всегда можно будет получить 14 порций весом от 70 до 300 г. При помощи вала, толкаемого вниз вручную, режущий узел будет опускаться к чаше, позволяя осуществить разделение. Этот простой в эксплуатации агрегат позволяет достичь значительной часовой выработки. Допускаемое отклонение одной порции - несколько граммов.

ARROTONDATRICI

AR300
AR800



ITA Sono macchine che servono per arrotondare automaticamente porzioni rispettivamente fino a 300 e 800 gr. Sono macchine semplici da usare, non hanno alcun utensile supplementare. Comoda la caduta delle palline per metterle nella cassetteria. Il pannello comandi garantisce tutte le sicurezze per l'operatore. Entrambe le macchine sono disponibili solo a 220V/50Hz monofase. Sia le spezzatrici SA 300 e SA 800, che le arrotondatrici AR 300 ed AR 800, sono macchine di semplice utilizzo, semplici da pulire, ideali in laboratorio di produzione artigianale - industriale o nelle tradizionali pizzerie con elevata capacità produttiva. Le spezzatrici SA 300 e SA 800 poggiano su un supporto all'interno del quale trova spazio l'arrotondatrice per la combinata.

UK These are machines used to automatically round portions up to 300 and 800 grams respectively. These machines are simple to use and do not have any additional tools. The balls are simply dropped into the drawer. The control panel guarantees operator safety. Both machines are available only with a single-phase 220V/50Hz power supply. Both dividers SA 300 and SA 800, as well as the rounding machines AR 300 and AR 800 are easy to use, simple to clean, ideal in artisan bakeries, industrial production facilities or in traditional pizzerias with a high production capacity. Dividers SA 300 and SA 800 rest on a stand with space for the rounding machine in the combi version.

DE Die Maschinen dienen zum automatischen Formen von Portionen mit 300 g bzw. 800 g. Die Maschinen sind einfach

zu bedienen und benötigen kein zusätzliches Werkzeug. Da die Kugeln herunterfallen, können sie bequem in die Schubladen gelegt werden. Das Bedienfeld bietet dem Bediener vollkommene Sicherheit. Beide Maschinen sind nur mit 220V/50Hz einphasig erhältlich. Sowohl die Teigteilmaschinen SA 300 und SA 800 als auch die Teigformer AR 300 und AR 800 sind einfach zu bedienen und zu reinigen, ideal für Backstuben mit handwerklicher oder industrieller Produktion, sowie traditionelle Pizzerien mit hoher Produktionskapazität. Die Teigteilmaschinen SA 300 und SA 800 stehen auf einem Unterbau, in dem bei kombinierter Verwendung der Teigformer untergebracht werden kann.

FR Ce sont des machines qui servent à arrondir automatiquement des portions allant jusqu'à 300 et 800 g chacune. Il s'agit de machines simples à utiliser, sans aucun ustensile supplémentaire. La chute des boules est très pratique pour les mettre dans les tiroirs. Le panneau de commande garantit une sécurité totale pour l'opérateur. Les deux machines sont disponibles uniquement en 220V/50Hz monophasé. Tant les diviseuses SA 300 et SA 800 que les bouleuses AR 300 et AR 800 sont des machines simples à utiliser et à nettoyer et parfaites dans un laboratoire de production artisanale - industrielle ou dans les pizzerias traditionnelles avec une capacité de production élevée. Les diviseuses SA 300 et SA 800 sont posées sur un support qui contient la bouleuse pour la version combinée.

ES Son máquinas que sirven para redondear automáticamente porciones de hasta 300 y 800 g respectivamente. Son máquinas

fáciles de usar, sin ningún utensilio suplementario. Los bollos de masa caen de manera cómoda para meterlos en la cajonera. El panel de mandos incluye todos los dispositivos de seguridad para el operador. Las dos máquinas están disponibles solo con alimentación a 220V/50Hz monofásica. Las divisoras SA 300 y SA 800 y las redondeadoras AR 300 y AR 800 son máquinas fáciles de usar y limpiar, ideales para talleres culinarios de producción artesanal - industrial o para las pizzerías tradicionales de alta capacidad productiva. Las divisoras SA 300 y SA 800 se apoyan sobre un soporte que puede alojar la redondeadora para la versión combinada de la máquina.

RU Это агрегаты, которые необходимы для автоматического округления порций теста весом, соответственно, до 300 и до 800 г. Эти агрегаты просты в применении, не имеют никаких дополнительных инструментов. Падающие шарики из теста удобно помещаются в стол с ящиками. Панель управления гарантирует полную безопасность оператору. Оба агрегата имеются в наличии в виде моделей, работающих только при 220 В/50 Гц однофазного тока. Как тестоделители SA 300 и SA 800, так и округлители теста AR 300 и AR 800 являются простыми в эксплуатации и очистке агрегатами, идеально подходящими для применения в минипекарнях artisanального/промышленного производства или в традиционных пizzerиях с высокой производительной способностью. Тестоделители SA 300 и SA 800 стоят на опоре, внутри которой находится и округлитель теста, что превращает агрегат в комбайн.

SPEZZATRICI ARROTONDATRICI	modello model Modell modèle modelo Модель	SA300	SA800	SM14	AR300	AR800
Porzione pasta Dough portion Teigportion Portion pâte Porción masa Порция теста	gr	50 ÷ 300	50 ÷ 800	70 ÷ 300	50 ÷ 300	50 ÷ 800
Capacità Capacity Fassungsvermögen Capacité Capacidad Ёмкость	Kg	30	30	4,2	-	-
Alimentazione Power supply Spannung Alimentation Alimentación Питание	Volt	230V 1Ph 50 Hz	230V 1Ph 50 Hz	-	230V 1Ph 50 Hz	230V 1Ph 50 Hz
Potenza Power Leistung Puissance Potencia Мощность	kW	0,93	0,93	-	0,37	0,37
Dimensioni macchina Machine sizes Maschinen Abmessungen Dimensions machine Dimensiones maquina Размеры машины	lxpxh cm	51x83x53	51x83x66	35x59x73	51x51x75	50x65x88
Dimensioni imballo Packing sizes Verpackung Abmessungen Dimensions emballage Dimensiones embalaje Размеры упаковки	lxpxh cm	57x92x79	57x92x79	58x61x78	50x80x100	50x80x100
Volume Volume - Volumen Volume - Volumen Объем	m³	0,41	0,41	0,28	0,40	0,40
Peso netto Net weight - Netto Gewicht Poids net - Peso neto Вес нетто	kg	74	84	42	48	68
Peso lordo Gross weight - Brutto Gewicht Poids brut - Peso bruto Вес брутто	kg	89	104	51	55	76

Spezzatrice Divider Teiler Diviseuse Partidora Тестоделитель	Porzione pasta - Dough portion Teigportion - Portion pâte Porción masa - Порция теста	50 ÷ 90 gr	80 ÷ 130 gr	120 ÷ 180 gr	170 ÷ 230 gr	220 ÷ 300 gr
	Ø boccola - Ø bush Ø Buchse - Ø bague Ø casquillo - Ø Втулка	40 mm	45 mm	50 mm	55 mm	60 mm



PizzaGroup

Dilaminatrici



▶
ROLLING MACHINES
AUSROLLMASCHINEN
FAÇONNEUSES
LAMINADORAS
ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ

DILAMINATRICI

RM32A RM42A RM35A RM45A

ITA Le dilaminatrici Pizza Group hanno la struttura in acciaio e sono state progettate per stendere pasta per pizza, pane, focacce, piadine, tortine, ecc. con un notevole risparmio di tempo e senza bisogno di personale specializzato. I modelli disponibili permettono di lavorare diametri da 14 a 43 cm. Lo spessore del disco può essere regolato secondo le proprie esigenze grazie alle manopole laterali ai rulli superiori ed inferiori. Lo spessore minimo della pasta è di circa 1 mm mentre quello massimo è di circa 4 mm. Tutti i componenti che vengono a contatto con la pasta sono costruiti in materiale certificato per gli alimenti.

UK The Pizza Group rolling machines have a steel structure and were designed to roll out dough for pizzas, flat bread, pies, etc. with considerable time savings and without the need for specialised personnel. The available models make it possible to prepare dough with a diameter between 14 and 43 cm. The thickness of the base can be adjusted based on your needs thanks to handles to the sides of the upper and lower rollers. The minimum dough thickness is approx. 1 mm whereas the maximum is approx. 4 mm. All components that come into contact with the dough are made of food-grade certified material.

DE Die Ausrollmaschinen von Pizza Group besitzen eine Stahlstruktur und wurden entwickelt, um Teig für Pizza, Brot, Kuchen, Fladenbrot, Törtchen, usw. mit großer Zeitersparnis und ohne Fachpersonal auszurollen. Mit den erhältlichen Modellen können Durchmesser von 14 bis 43 cm verarbeitet werden. Die Dicke des Bodens kann über die seitlichen Drehknöpfe für die obere und untere Walzen nach Bedarf eingestellt werden. Die Mindestdicke des Teigs beträgt zirka 1 mm, die Höchstdicke zirka 4 mm. Alle Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, sind aus Material, das für Lebensmittel zugelassen ist.

FR Ces deux versions ont le groupe de rouleaux supérieur parallèle à celui inférieur pour la production de bases circulaires ou rectangulaires. Les commandes sont digitales. La boule légèrement farinée est insérée manuellement entre les rouleaux à travers la bouche de la protection supérieure et automatiquement sera produite une base qui en intervenant manuellement atteindra la forme rectangulaire, parfaite pour la cuisson dans une plaque à four. Si à la sortie du groupe de rouleaux supérieur, la pâte est manuellement tournée d'un demi tour par l'opérateur, on obtiendra un disque de pâte. Il s'agit donc d'une machine extrêmement versatile et fonctionnelle grâce aussi à la pédale électrique de série.

ES Estas dos versiones presentan el grupo de rodillos superior paralelo al inferior, para la producción de bases circulares o rectangulares. Los mandos son digitales. El bollo de masa ligeramente enharinado se introduce manualmente entre los rodillos a través de la boca de la protección superior y se produce automáticamente una base que tras una intervención manual adquirirá la forma rectangular, ideal para la cocción en bandeja. Si a la salida del grupo de rodillos superior el operador gira la masa manualmente media vuelta, se obtendrá un disco de masa. Así pues, se trata de una máquina sumamente versátil y funcional gracias también al pedal eléctrico de serie.

RU У этих двух версий верхний узел валков находится параллельно нижнему для изготовления круглых или прямоугольных тестовых основ. Шарик из теста, слегка обваленный в муке, вставляется вручную между валками через патрубок верхнего защитного устройства и автоматически будет изготовлена тестовая основа, которая в результате ручной доработки обретет прямоугольную форму, идеально подходящую для выпечки на противне. Если на выходе из верхнего узла валков тесто поворачивается на пол-оборота оператором вручную, получается круг из теста. Поэтому речь идет об исключительно многоцелевом и функциональном агрегате, который является таковым также благодаря электрической педали, входящей в комплект стандартной поставки.



ITA Sono macchine con il gruppo rulli superiore inclinato e concepite per la produzione di basi circolari. I comandi sono digitali. I pallini lievemente infarinati vengono inseriti manualmente tra i rulli attraverso la bocchetta della protezione superiore e tramite il bilancino ruota prima di passare nel gruppo rulli inferiore e diventare un disco di pasta pronto per essere guarnito. Questi modelli sono predisposti per il pedale elettrico, che può essere fornito come accessorio a richiesta, anche quando la macchina è già in utenza.

UK These machines have a sloped upper roller unit and are designed for the production of circular bases. The controls are digital. The slightly floured ball is inserted manually between the rollers through the opening of the upper protection, and by means of the balance, it is turned before passing through the lower roller unit and becoming a base of dough ready for the toppings. These models are set up for an electric pedal, which can be supplied as an accessory, upon request, even when the machine is already being used.

DE Diese Maschinen mit geneigter oberer Walzengruppe wurden für die Herstellung von runden Böden entwickelt. Die Steuerung erfolgt digital. Die leicht mit Mehl bestäubte Kugel wird per Hand über die obere Schutzöffnung und die Ausgleichsrolle zwischen die Walzen eingeführt, um dann zur unteren Walzengruppe zu gelangen und dort zu einem Teigboden verarbeitet zu werden, der nur noch garniert werden muss. Diese Modelle sind für ein elektrisches Pedal vorgeüstet, das als Zubehör erhältlich ist. Auf Anfrage auch für eine bereits verwendete Maschine.

FR Ce sont des machines avec le groupe de rouleaux supérieur incliné et conçues pour la production de bases circulaires. Les commandes sont digitales. La boule légèrement farinée est insérée manuellement entre les rouleaux à travers la bouche de la protection supérieure et moyennant la petite balance tourne avant de passer dans le groupe de rouleaux inférieur et devenir un disque de pâte prêt pour être garni. Ces modèles sont prévus pour la pédale électrique qui peut être fournie comme accessoire, sur demande, même lorsque la machine est déjà utilisée.

ES Son máquinas con el grupo de rodillos superior inclinado y concebidas para la producción de bases circulares. Los mandos son digitales. El bollo de masa ligeramente enharinado se introduce manualmente entre los rodillos a través de la boca de la protección superior y, mediante el balancín, gira antes de pasar al grupo de rodillos inferior y convertirse en un disco de masa, listo para ser aderezado. Estos modelos están preparados para el pedal eléctrico, que se puede suministrar como accesorio bajo pedido, incluso cuando la máquina ya está en uso.

RU Эти машины, с наклонным верхним узлом валков, были спроектированы для изготовления круглых тестовых основ. Шарик из теста, слегка обваленный в муке, вставляется между двумя валками через патрубок верхнего защитного устройства и при помощи балансира поворачивается, прежде чем попасть в нижний узел валков и стать кругом из теста, готовым к гарнированию. В этих моделях предусмотрена возможность использования электрической педали, которая может быть поставлена как дополнительная принадлежность по заказу, даже если машина уже находится в эксплуатации.

RM42TA RM45TA



ITA Queste due versioni hanno il gruppo rulli superiore parallelo rispetto a quello inferiore per la produzione di basi circolari o rettangolari. I comandi sono digitali. La pallina lievemente infarinata viene inserita manualmente tra i rulli attraverso la bocchetta della protezione superiore e automaticamente verrà prodotta una base che con intervento manuale raggiungerà la forma rettangolare, ideale per la cottura in teglia. Se all'uscita del gruppo rulli superiore l'impasto viene manualmente ruotato di mezzo giro dall'operatore, si otterrà un disco di pasta. Si tratta pertanto di una macchina estremamente versatile e funzionale grazie anche al pedale elettrico di serie.

UK These two versions have the upper roller unit parallel to the lower unit for the production of circular or rectangular bases. The controls are digital. The slightly floured ball is inserted manually between the rollers through the opening of the upper protection, and a base is automatically produced that, with a manual operation, can have a rectangular form, which is ideal for baking in a tin. If when exiting the upper rollers, the dough is rotated half a turn by the operator, a round dough is obtained. Therefore, this machine is very versatile and functional, also due to the standard electric pedal.

DE Bei diesen beiden Ausführungen ist die obere Walzengruppe für die Herstellung von runden oder rechteckigen Böden zur unteren parallel. Die Steuerung erfolgt digital. Die leicht mit Mehl bestäubte Kugel wird per Hand über die obere Schutzöffnung zwischen die Walzen eingeführt, dann wird automatisch ein Boden hergestellt, der durch einen manuellen Eingriff eine rechteckige Form erhält, ideal für das Backen auf dem Blech. Wird der Teig am Ausgang der oberen Walzengruppe vom Bediener per Hand halb gedreht, erhält man einen runden Teigboden. Auch dank des serienmäßigen elektrischen Pedals handelt es sich also um eine besonders vielseitige und zweckmäßige Maschine.

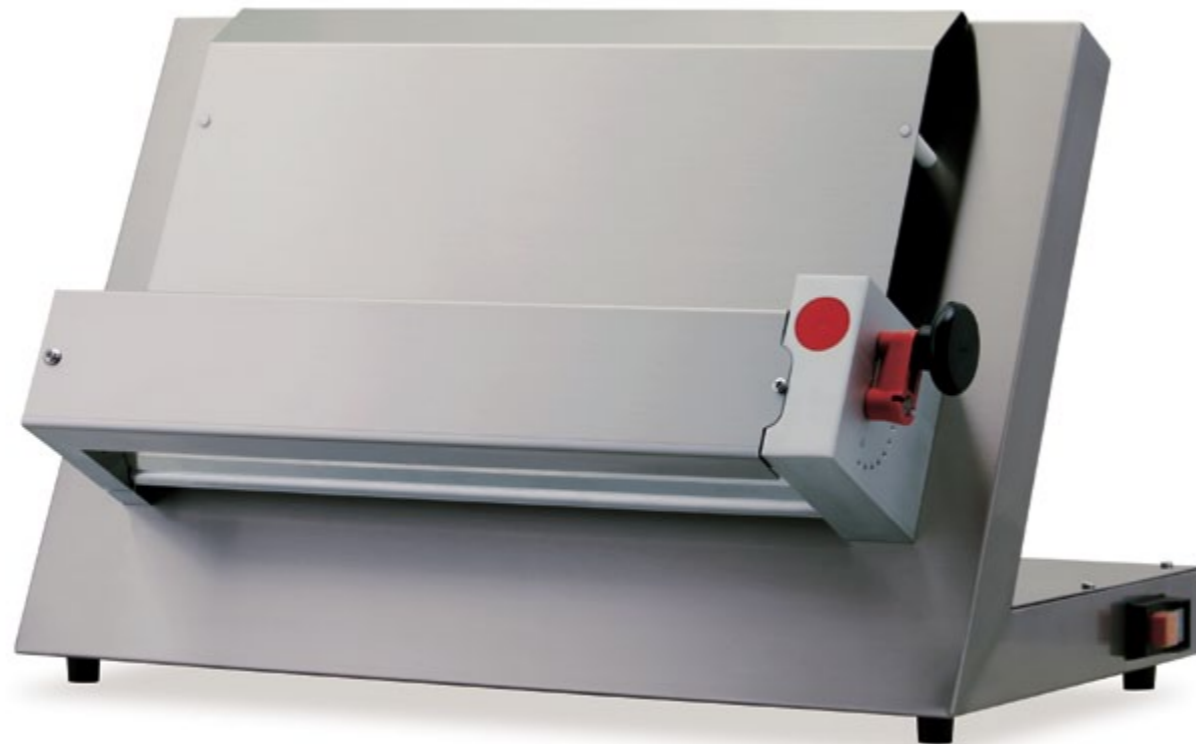
FR Ces deux versions ont le groupe de rouleaux supérieur parallèle à celui inférieur pour la production de bases circulaires ou rectangulaires. Les commandes sont digitales. La boule légèrement farinée est insérée manuellement entre les rouleaux à travers la bouche de la protection supérieure et automatiquement sera produite une base qui en intervenant manuellement atteindra la forme rectangulaire, parfaite pour la cuisson dans une plaque à four. Si à la sortie du groupe de rouleaux supérieur, la pâte est manuellement tournée d'un demi tour par l'opérateur, on obtiendra un disque de pâte. Il s'agit donc d'une machine extrêmement versatile et fonctionnelle grâce aussi à la pédale électrique de série.

ES Estas dos versiones presentan el grupo de rodillos superior paralelo al inferior, para la producción de bases circulares o rectangulares. Los mandos son digitales. El bollo de masa ligeramente enharinado se introduce manualmente entre los rodillos a través de la boca de la protección superior y se produce automáticamente una base que tras una intervención manual adquirirá la forma rectangular, ideal para la cocción en bandeja. Si a la salida del grupo de rodillos superior el operador gira la masa manualmente media vuelta, se obtendrá un disco de masa. Así pues, se trata de una máquina sumamente versátil y funcional gracias también al pedal eléctrico de serie.

RU У этих двух версий верхний узел валков находится параллельно нижнему для изготовления круглых или прямоугольных тестовых основ. Шарик из теста, слегка обваленный в муке, вставляется вручную между валками через патрубок верхнего защитного устройства и автоматически будет изготовлена тестовая основа, которая в результате ручной доработки обретет прямоугольную форму, идеально подходящую для выпечки на противне. Если на выходе из верхнего узла валков тесто поворачивается на пол-оборота оператором вручную, получается круг из теста. Поэтому речь идет об исключительно многоцелевом и функциональном агрегате, который является таковым также благодаря электрической педали, входящей в комплект стандартной поставки.

DILAMINATRICI

M35A
M42A



ITA Le macchine monorullo sono macchine semplici, di ridotte dimensioni ed economiche. Essenziali quando nella propria attività di ristorazione si vuole introdurre la pizza preparata automaticamente. Con la giusta regolazione del gruppo rulli si otterrà, con uno o più passaggi, lo spessore desiderato. La macchina non è predisposta all'utilizzo del pedale elettrico.

UK The single-roller machines are simple machines, with a smaller size and a lower cost. They are essential for restaurants that want to add pizza that is prepared automatically. By correctly adjusting the roller unit, the desired thickness is obtained with one or more steps. The machine is not set up for the use of the electric pedal.

DE Die Maschinen mit einer Rolle sind einfache und sparsame Geräte mit geringen Abmessungen. Sie sind wichtig, wenn im

eigenen Gaststättenbetrieb eine automatisch zubereitete Pizza eingeführt werden soll. Mit der richtigen Einstellung der Walzengruppe erhält man - in einem oder mehreren Durchgängen - die gewünschte Dicke. Die Maschine ist nicht für die Verwendung des elektrischen Pedals vorgerüstet.

FR Les machines monorouleau sont des machines simples, aux dimensions réduites et économiques. Essentielles lorsque l'on souhaite introduire la pizza préparée automatiquement dans sa propre activité de restauration. Avec le juste réglage du groupe de rouleaux on obtiendra, avec un ou plusieurs passages, l'épaisseur souhaitée. La machine n'est pas prévue pour l'utilisation de la pédale électrique.

ES Las máquinas monorodillo son equipos sencillos, de reducido tamaño y económicos. Resultan esenciales cuando se

desea introducir en el negocio de restauración la pizza preparada automáticamente. Con una regulación adecuada del grupo de rodillos se obtendrá el espesor deseado tras una sola pasada o varias. La máquina no está preparada para el uso del pedal eléctrico.

RU Однорольковые тестораскаточные машины являются простыми и экономичными агрегатами небольших размеров. Незаменимые, если в собственный бизнес в сфере общественного питания хочется добавить пиццу, приготовленную автоматически. С правильной регулировкой узла валков получится, с одним или несколькими проходами теста, желаемый диаметр. В машине не предусмотрена возможность использования электрической педали.

DILAMINATRICI	modello model Modell modèle modelo Модель	RM32A	RM35A	RM42A	RM45A	RM42TA	RM45TA	M35A	M42A
Peso pasta Dough weight Teig Gewicht Poids pâte Peso de la masa Вес теста	gr	80 ÷ 210	80 ÷ 400	210 ÷ 600	210 ÷ 700	210 ÷ 600	210 ÷ 700	80 ÷ 400	210 ÷ 600
Diametro pizza Pizza diameter Pizza Durchmesser Diamètre pizza diámetro pizza Диаметр пиццы	cm	14 ÷ 31	14 ÷ 34	26 ÷ 40	26 ÷ 43	26 ÷ 40	30 ÷ 43	14 ÷ 34	26 ÷ 40
Alimentazione Power supply Spannung Alimentation Alimentación Питание	Volt	230V 1 Ph 50 Hz							
Potenza Power Leistung Puissance Potencia Мощность	HP	0,50							
Dimensioni macchina Machine sizes Maschine Abmessungen Dimensions machine Dimensiones maquina Размеры машины	lxpxh cm	43x50x63	47x50x73	53x53x73	59x53x73	53x53x73	59x53x73	50x40x45	57x45x40
Dimensioni imballo Packing sizes Verpackung Abmessungen Dimensions emballage Dimensiones embalaje Размеры упаковки	lxpxh cm	51x67x53	51x67x53	61x78x68	70x87x68	61x78x68	70x87x68	81x67x53	68x51x53
Volume Volume Volumen Volume Volumen Объем	m³	018	0,18	0,32	0,41	0,32	0,41	0,29	0,18
Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net Peso neto Вес нетто	kg	26	27	35	38	35	38	22	26
Peso lordo Gross weight Brutto Gewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	kg	30	31	39	43	39	43	26	30



PizzaGroup

Formatrici



➤
SHAPING MACHINES
PIZZAPRESSEN
FORMEUSES
FORMADORAS
ТЕСТОФОРМОВОЧНЫЕ МАШИНЫ

FORMATRICI



FORMATRICI. NATURALEZZA E PROFESSIONALITÀ

Shaping machines. Naturalness and professionalism

Pizzapressen. Natürlichkeit und Berufstätigkeit

Formeuses. Naturel et professionnalisme

Formadoras. Naturalidad y profesionalidad

Тестоформовочны
машины Естественность и
профессионализм

ITA_ Prodotta in 6 modelli, la formatrice Pizza Group è la macchina ideale per la formatura di dischi di pasta per pizza da 33 a 45 cm di diametro. Sono apparecchi di facile utilizzo anche per operatori non specializzati, con struttura in acciaio, provviste di tutti i dispositivi di sicurezza previsti dalle norme CE e RoHS. Queste macchine sono tutte con motoriduttore, camma, timer di arresto e piatti. I piatti: - essendo in alluminio teflonato hanno tempi di riscaldamento veloci che, unitamente alla riduzione della temperatura impostata da 150/170°C a 130°C grazie ad uno speciale trattamento della loro superficie, permettono un importante risparmio di energia; - con questo stesso trattamento fanno scivolare agevolmente il disco pizza; - per la temperatura ridotta mantengono un'elevata qualità della pasta; - per la loro particolare conformazione consentono di ottenere i dischi di pasta con il tradizionale bordo. La distanza tra i dischi va da 105 mm per le piccole (PF30-36) a 115 mm per le grandi (PF40-50). Il tempo di pressaggio (da 0,1 a 1,5 sec) e la temperatura (150°C-170°C) variano a seconda della temperatura dell'impasto (consigliata tra 6°C e 20°C).

Lo spessore della pasta è regolabile con facilità grazie alla rotazione della maniglia posta sotto il piatto inferiore. Qualora si smonti la griglia di protezione, assicurarsi di rimontarla in modo corretto per il buon funzionamento della macchina, altrimenti questa potrebbe non ripartire. Su richiesta le macchine possono essere prodotte con alimentazione 230V/50 Hz ed a mezzo inverter lavorare sempre con motore trifase. La griglia è smontabile per semplificare e rendere più veloce la pulizia dei piatti una volta freddi.

UK_ Produced in 6 models, the Pizza Group shaping machine is ideal for forming pizza bases from 33 to 45 cm in diameter. These devices can be easily used by non-specialised operators, and have a steel structure equipped with all the safety devices foreseen by CE and RoHS standards. All the machines are equipped with a ratiomotor, cam, stop timer and plates. The plates: - as they are made out of adhesive proof aluminium they have fast heating times that, together with a reduction in the set temperature from 150/170°C to 130°C due to a

special surface treatment, permit significant energy savings; - this treatment makes it easy to slide the pizza disk; - the high quality of the dough is maintained due to the lower temperature; - due to their particular structure, disks of dough can be obtained with a traditional edge. The distance between the plates ranges between 105 mm for the small ones (PF30-36) and 115 mm for the large ones (PF40-50). The pressing time (from 0.1 to 1.5 sec) and the temperature (150°C-170°C) vary depending on the dough temperature (recommended between 6°C and 20°C). The dough thickness can be easily adjusted by rotating the handle located under the lower plate. If the protective grid is removed, make sure to reassemble it correctly for proper machine operation, otherwise it may not restart. Upon request, the machines can be produced with a 230V/50 Hz power supply and with an inverter operate always with a three-phase motor. The grid can be removed to make it easier and quicker to clean the plates after they have cooled down.



DE_ Die Pizzapressen von Pizza Group, die in 6 Modellen hergestellt wird, ist die ideale Maschine für das Formen von Teigböden für Pizza mit 33 bis 45 cm Durchmesser. Die Maschinen sind auch für Nichtfachleute einfach zu bedienen, besitzen eine Stahlstruktur mit allen Sicherheitsvorrichtungen, die nach CE-Norm und RoHS vorgesehen sind. Diese Maschinen besitzen alle ein Getriebe, Nocken, eine Zeituhr zum Abschalten und Teller. Die Teller: - sind aus antihafbeschichtetem Aluminium und können daher schnell erhitzt werden, wodurch sie, zusammen mit der aufgrund der besonderen Oberflächenbehandlung geringeren eingestellten Temperatur von 130°C statt 150/170°C eine große Energieeinsparung ermöglichen. - durch diese Oberflächenbehandlung gleiten auch die Pizzaböden leicht. - aufgrund der geringeren Temperatur bleibt die hohe Teigqualität bestehen. - durch die besondere Form erhält man auch Teigböden mit traditionellem Rand. Der Abstand zwischen den Böden reicht von 105 mm für die kleinen (PF30-36) bis zu 115 mm für die großen (PF40-50). Die Druckzeit (von 0,1 bis 1,5 Sek.) und die Temperatur (150°C-170°C) variieren je nach Teigttemperatur (empfohlen zwischen 6°C und 20°C). Die Teigdicke kann durch Drehen des Hebels unter dem unteren Teller einfach eingestellt werden. Wird das Schutzgitter entfernt, ist sicherzustellen, dass es wieder ordnungsgemäß angebracht wird, damit die Maschine wieder richtig arbeitet, ansonsten könnte sie möglicherweise nicht wieder anlaufen. Auf Wunsch können die Maschinen auch mit Speisung 230V/50 Hz hergestellt werden und arbeiten dank eines Wechselrichters immer noch mit Dreiphasenmotor. Das Gitter kann entfernt werden, um die Reinigung der abgekühlten Teller zu vereinfachen und zu verkürzen.

FR_ Produite en 6 modèles, la formeuse Pizza Group est la machine idéale pour le façonnage de disques de pâte à pizza de 33 à 45 cm de diamètre. Ce sont des appareils faciles à utiliser même pour les opérateurs non spécialisés avec une structure en acier et équipés de tous les dispositifs de sécurité prévus par les normes CE et RoHS. Ces machines sont toutes avec moto-réducteur, came, minuteur d'arrêt et plats. Les plats: - étant en aluminium antiadhésif, ils se réchauffent rapidement et en réduisant la température configurée de 150/170°C à 130°C grâce à un traitement spéciale de leur surface, ils permettent une importante économie d'énergie; - avec ce traitement le disque de pâte glisse facilement; - pour la température réduite, ils maintiennent une qualité de pâte élevée; - pour leur particulière conformation, ils permettent d'obtenir les disques de pâte avec le bord traditionnel. La distance entre les disques va de 105 mm pour les petites (PF30-36) à 115 mm pour les grandes (PF40-50). Le temps de pressage (de 0,1 à 1,5 sec) et la température (150°C-170°C) varient selon la température de la pâte (conseillée entre 6°C et 20°C). L'épaisseur de la pâte est facilement réglable grâce à la rotation de la poignée située sous le plat inférieur. Si la grille de protection est démontée, veiller à la remonter de façon correcte pour le bon fonctionnement de la machine, sinon celle-ci pourrait ne pas repartir. Sur demande, les machines peuvent être produites avec alimentation de 230V/50 Hz et moyennant inverter travailler toujours avec le moteur triphasé. La grille est démontable afin de simplifier et rendre plus rapide le nettoyage des plats une fois froids.

FORMATRICI



ES_Producida en 6 modelos, la formadora Pizza Group es la máquina ideal para formar discos de masa para pizza de 33 a 45 cm de diámetro. Son equipos fáciles de utilizar, incluso para operadores no especializados, con estructura de acero y dotados de todos los dispositivos de seguridad previstos por las normas CE y RoHS. Todos los modelos incluyen motorreductor, leva, temporizador de parada y platos. Los platos: - al ser de aluminio antiadherente, se calientan rápidamente; esto, junto a la reducción de la temperatura definida de 150/170°C a 130°C, gracias a un tratamiento especial de su superficie, permite un considerable ahorro de energía; - con este mismo tratamiento hacen que el disco de la pizza se deslice con fluidez; - gracias a la temperatura reducida, mantienen una alta calidad de la masa; - gracias a su particular conformación, permiten obtener discos de masa con el borde tradicional. La distancia entre los discos va de 105 mm para las pequeñas (PF30-36) a 115 mm para las grandes (PF40-50). El tiempo de prensado (de 0,1 a 1,5 seg.) y la temperatura (150°C-170°C) varían según la temperatura de la masa (recomendada entre 6°C y 20°C). El espesor de la masa puede regularse con facilidad girando la manija situada debajo del plato inferior. Cuando desmonte la rejilla de protección, asegúrese de volver a montarla correctamente para que la máquina funcione bien, ya que de no hacerlo podría no ponerse en marcha. Bajo pedido, las máquinas están disponibles con alimentación a 230V/50 Hz y mediante un inverter pueden funcionar siempre con motor trifásico. La rejilla es desmontable para facilitar y agilizar la limpieza de los platos, una vez fríos.

RU_Представленная в 6 моделях тестоформовочная машина Pizza Group - это идеальный агрегат для формовки кругов из теста для пиццы диаметром от 33 до 45 см. Эти аппараты просты в эксплуатации, даже если используются неспециализированными операторами, имеют стальную структуру и оснащены всеми предохранительными приспособлениями, предусмотренными стандартами ЕС и директивой RoHS. Все эти машины имеют мотор-редуктор, кулачок, таймер остановки и диски. Диски: - поскольку сделаны из алюминия, быстро нагреваются, что, одновременно со снижением заданной температуры с 150/170°C до 130°C благодаря специальной обработке их поверхности, позволяет добиться значительного энергосбережения; - благодаря этой же обработке позволяют кругам пиццы легко скользить; - благодаря сниженной температуре сохраняют высокое качество теста; - благодаря своему особому строению позволяют получить круги из теста с традиционными краями. Расстояние между дисками находится в диапазоне от 105 мм для маленьких (PF30-36) до 115 мм для больших (PF40-50) моделей. Продолжительность прессования (от 0,1 до 1,5 с) и температура (130°C) варьируют в зависимости от температуры теста (рекомендуется в диапазоне от 6°C до 20°C). Толщина теста легко регулируется, благодаря повороту ручки, расположенной под нижним диском. Если защитная решетка была разобрана, необходимо будет поставить ее на место правильным образом для того, чтобы машина работала исправно, в противном случае она может не запуститься. По отдельному заказу машины могут быть произведены с электропитанием 230 В/50 Гц и с помощью инвертора могут всегда работать с трехфазным двигателем. Решетка может разбираться для того, чтобы упростить и ускорить очистку дисков после того, как они остыли.

FORMATRICI	modello model Modell modèle modelo Модель	PF33	PF40	PF45
Peso pasta Dough weight Teig Gewicht Poids pâte Peso de la masa Вес теста	kg	130 ÷ 250	200 ÷ 350	250 ÷ 500
Diametro piatti superiori Upper plate diameter Obere Platte Durchmesser Diamètre plateau supérieur Diámetro plato superior Диаметр верхних дисков	cm	33	40	45
Diametro piatti inferiori Lower plate diameter Untere Platte Durchmesser Diamètre plateau inférieur Diámetro plato inferior Диаметр нижних дисков	cm	33	40	45
Temperatura piatti Plates temperature Platten Temperatur Température plateaux Temperatura platos Температура дисков	°C		130 ÷ 170	
Alimentazione Power supply Spannung Alimentation Alimentación Питание	Volt		400 3 Ph 50 Hz	
Distanza piatti Plates distance Platten Abstand Distance plateaux Distancia platillos Расстояние между дисками	cm	105	115	115
Potenza assorbita Absorbed power Leistungaufnahme Puisance absorbée Potencia absorbida Потребляемая мощность	kW	4,75	5,10	8,10
Dimensioni macchina Machine sizes Maschine Abmessungen Dimensions machine Dimensiones maquina Размеры машины	lxpxh cm	47x59x83	63x67x89	63x67x89
Dimensioni imballo Packing sizes Verpackung Abmessungen Dim. emballage Dim. embalaje Размеры упаковки	lxpxh cm	80x72x99	72x93x102	72x93x102
Volume Volume - Volumen Volume - Volumen Объем	m ³	0,57	0,68	0,68
Peso netto Net weight - Netto Gewicht Poids net - Peso neto Вес нетто	kg	96	122	127
Peso lordo Gross weight - Brutto Gewicht Poids brut - Peso bruto Вес брутто	kg	114	144	150



PizzaGroup

Forni Elettrici Compact



➤
ELECTRIC OVENS COMPACT
ELEKTRISCHE ÖFEN COMPACT
FOURS ELECTRIQUES COMPACT
HORNOS ELECTRICOS COMPACT
ЭЛЕКТРОПЕЧИ COMPACT

FORNI COMPACT



FORNI ELETTRICI A CONTROLLO MECCANICO
Electric ovens with mechanical control
Elektrische Öfen mit Mechanischer Steuerung
Fours électriques avec contrôle mécanique
Hornos electricos con control mecánico
электрические печи с механическим управлением



COMPACT M35/8-M

ITA Forni compatti, pratici e funzionali dotati di piano cottura in pietra refrattaria ideali per pizze e altri prodotti di panificazione e di cucina (semilavorati). Esistono versioni con dimensione camera interna 35x35 cm (altezza camera cm 8 o 17) oppure 50x50 cm (altezza camera cm 13). Sono sovrapponibili fino a 3 camere, secondo il tipo di forno, senza bisogno di raccordo. Questi forni hanno telaio e porta inox con vetro e maniglia, luce camera e sono isolati termicamente mediante un materassino. Grazie alle ridotte dimensioni della camera questi forni raggiungono la temperatura d'esercizio (430°C) molto rapidamente. Ideali per snack bar, birrerie, ristoranti, brasserie e fast food.

UK Compact, practical and functional ovens with a refractory brick baking surface, ideal for pizzas and other bread and kitchen products (semi-processed). There are versions with an inner chamber size of 35x35 cm (chamber height 8 or 17) or 50x50 cm (chamber height cm 13). Up to 3 chambers can be placed on top of each other, depending on the type of oven, without the need for a connection. These ovens have a stainless steel structure and stainless steel door with glass and handle, inner light and are thermally insulated with a jacket. Thanks to the smaller chamber size, these ovens reach the operating temperature (430°C) very quickly. They are ideal for snack bars, taverns, restaurants, pubs and fast food operations.

DE Kompakte, praktische und zweckmässige Ofen mit Boden aus Schamottstein, ideal für Pizzen und andere Backerei- und

Kuchenprodukte (Halbfertigprodukte). Es gibt Ausführungen mit Innenabmessungen der Kammer von 35x35 cm (Hohe der Kammer 8 oder 17) oder von 50x50 cm (Hohe der Kammer 13 cm). Je nach Art des Ofens können bis zu 3 Kammern ohne Anschluss übereinander gestellt werden. Struktur und Tür mit Scheibe sind aus Stahl, Kammerlicht und Wärmeisolierung durch Matte. Dank der geringen Abmessungen der Kammer erreichen diese Ofen die Betriebstemperatur (430°C) sehr schnell. Ideal für Snack-Laden, Bierstuben, Restaurants, Brasserien und Fastfood.

FR Fours compacts et fonctionnels équipés d'un plan de cuisson en pierre réfractaire, parfaits pour pizzas et autres produits de boulangerie et de cuisine (semi-travaillés). Il existe des versions avec des dimensions de la chambre interne de 35x35 cm (hauteur de la chambre de 8 ou 17) ou 50x50 cm (hauteur de la chambre de 13 cm). Il est possible de superposer jusqu'à 3 chambres, selon le type de four, sans raccord. Ces fours ont la structure et une porte avec vitre en acier inox, l'éclairage de la chambre et sont isolés thermiquement moyennant un petit matelas. Grâce aux dimensions réduites de la chambre, ces fours atteignent la température de fonctionnement (430°C) très rapidement. Parfaits pour snack bar, brasseries, restaurants et fast food.

ES Hornos compactos, prácticos y funcionales con superficie de cocción en piedra refractaria, ideales para pizzas y otros productos de panificación y de cocina (semilaborados). Existen versiones con tamaño de cámara interna de 35x35 cm (altura

de la cámara 8 o 17 cm) o bien 50x50 cm (altura de la cámara de 13 cm). Se puede superponer un máximo de 3 cámaras, dependiendo del tipo de horno, sin necesidad de empalme con chimenea. Estos hornos cuentan con estructura y una puerta con vitre de acero inox, luz de la cámara y colchoneta de aislamiento térmico. Gracias a las reducidas dimensiones de la cámara, estos hornos alcanzan la temperatura de funcionamiento (430°C) muy rápidamente. Ideales para snack bars, cervecerías, restaurantes, brasseries y establecimientos de comida rápida.

RU Компактные, практичные, функциональные печи, снабженные выпекающей поверхностью из огнеупорного камня, которые идеально подходят для пиццы и других хлебобулочных и кулинарных изделий (полуфабрикатов). Существуют варианты с внутренними размерами камеры 35x35 см (высота камеры 8 или 17 см, за исключением версии с инфракрасным нагревательным элементом, которая существует только с высотой 8 см) или 50x50 см (высота камеры 13 см). Камеры могут быть поставлены друг на друга в количестве до 3 штук, в зависимости от типа печи, без необходимости соединения. Эти печи имеют конструкцию и камеру из нержавеющей стали, дверцу со стеклом, подсветку камеры, теплоизоляцию, сделанную из мата. Благодаря небольшому размеру камеры эти печи очень быстро достигают рабочей температуры (430°C). Идеально подходят для баров-закусочных, пивных, ресторанов, брассери изведений быстрого питания.

FORNI COMPACT	modello modell modèle modelo Модель	M35/8-M	M35/8-B	M35/17	M50/13-M	M50/13-B
Temperatura d'esercizio Working temperature Arbeitstemperatur Température de travail Temperatura de trabajo Рабочая температура	°C	450 max				
Alimentazione Power supply Spannung Alimentation Alimentación Питание	Volt	230 1 Ph + neutro				
Potenza assorbita Absorbed power Leistungsaufnahme Puissance absorbée Potencia absorbida Потребляемая мощность	kW	2,20	4,40	1,98	3,60	7,20
Dimensioni camera Chamber sizes Kammer Abmessungen Dimensions chambre Dimensiones cámara Размеры камеры	lxpxh cm	35x35x8,5	35x35x8,5	35x35x17	50x50x13	50x50x13
Dimensioni esterne External sizes Außenabmessungen Dimensions extérieures Dimensiones externas Внешние размеры	lxpxh cm	58x49x27	58x49x47	57x50x38	73x66x32	73x66x57
Dimensioni imballo Packing sizes Verpackung Abmessungen Dimensions emballage Dimensiones embalaje Размеры упаковки	lxpxh cm	65x59x38	61x57x61	62x54x44	81x77x44	76x71x69
Volume Volume Volumen Volume Volumen Объем	m³	0,15	0,21	0,15	0,27	0,37
Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net Peso neto Вес нетто	kg	30	55	39	35	62
Peso lordo Gross weight Brutto Gewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	kg	35	68	42	40	75





PizzaGroup

Forni Elettrici Baby



ELECTRIC OVENS BABY
ELEKTRISCHE ÖFEN BABY
FOURS ELECTRIQUES BABY
HORNOS ELECTRICOS BABY
ЭЛЕКТРОПЕЧИ BABY

FORNI BABY



BABY



BABY 3T

ITA Forni compatti, pratici e funzionali dotati di piano cottura in pietra refrattaria ideali per pizze e altri prodotti di panificazione e di cucina (semilavorati). I forni di questa gamma sono: meccanici, bi-camera, senza vetro porta né illuminazione interna e prodotti in due modelli: Baby e Baby 3T (con tre termostati). Sono forni con struttura in acciaio e due camere scaldate con tre resistenze corazzate. Nella versione Baby 3T i termostati sono 3 e regolano la resistenza superiore della camera superiore, la resistenza posizionata a metà del forno che è comune alle due camere e la resistenza inferiore della camera inferiore. Sono dotati di un accurato isolamento termico con la lana di roccia.

UK Compact, practical and functional ovens with a refractory brick baking surface, ideal for pizzas and other bread and kitchen products (semi-processed). The ovens in this range are: mechanical, dual-chamber, do not have a glass door or internal light and are produced in two models: Baby and Baby 3T (with three thermostats). The ovens have a steel structure and two chambers with three armoured heating elements. In the Baby 3T version, there are 3 thermostats that regulate the upper heating element of the upper chamber, the heating element positioned in the middle of the oven, which is used by both chambers, and the lower heating element of the lower chamber. The efficient thermal insulation is in fibreglass.

DE Kompakte, praktische und zweckmäßige Öfen mit Boden aus Schamottstein, ideal für Pizzen und andere Bäckerei- und Kü-

chenprodukte (Halbfertigprodukte). Die Öfen dieser Produktreihe sind: mechanisch, mit zwei Kammern, ohne Glastür und ohne Innenbeleuchtung, und werden in zwei Modellen hergestellt: Baby und Baby 3T (mit drei Thermostaten). Die Öfen besitzen eine Stahlstruktur und zwei Backkammern mit drei gepanzerten Heizwiderständen. Die Ausführung Baby 3T besitzt 3 Thermostate, die den oberen Heizwiderstand der oberen Kammer, den Heizwiderstand in der Mitte des Ofens für beide Kammern und den unteren Heizwiderstand der unteren Kammer regeln. Sie sind sorgfältig mit Gesteinswolle wärmeisoliert.

FR Fours compacts et fonctionnels équipés d'un plan de cuisson en pierre réfractaire, parfaits pour pizzas et autres produits de boulangerie et de cuisine (semi-travaillés). Les fours de cette gamme sont : mécaniques, deux chambres, sans vitre porte ni éclairage interne et produits en deux modèles: Baby et Baby 3T (avec trois thermostats). Ce sont des fours avec une structure en acier et deux chambres chauffées avec trois résistances blindées. Dans la version Baby 3T les thermostats sont 3 et règlent la résistance supérieure de la chambre supérieure, la résistance positionnée au milieu du four qui est commune aux deux chambres et la résistance inférieure de la chambre inférieure. Ils sont équipés d'une isolation thermique avec laine de roche très soignée.

ES Hornos compactos, prácticos y funcionales con superficie de cocción en piedra refractaria, ideales para pizzas y otros

productos de panificación y de cocina (semilaborados). Los hornos de esta gama son: mecánicos, de doble cámara, sin cristal en la puerta ni iluminación interna, producidos en dos modelos: Baby y Baby 3T (con tres termostatos). Son hornos con estructura de acero y dos cámaras calentadas mediante tres resistencias blindadas. La versión Baby 3T incluye 3 termostatos que regulan la resistencia superior de la cámara superior, la resistencia situada en el medio del horno, común a las dos cámaras, y la resistencia inferior de la cámara inferior. Incorporan un eficiente aislamiento térmico con lana mineral.

RU Компактные, практичные, функциональные печи, снабженные выпекающей поверхностью из огнеупорного камня, которые идеально подходят для пиццы и других хлебобулочных и кулинарных изделий (полуфабрикатов). Печи этой серии: механические, двухкамерные, без стеклянной дверцы и внутреннего освещения изготавливаются в двух моделях: Baby и Baby 3T (с тремя термостатами). Это печи со стальной конструкцией и двумя камерами, нагреваемыми тремя армированными ТЭНами. В модели Baby 3T есть 3 термостата, регулирующих верхний ТЭН верхней камеры, ТЭН, расположенный посередине печи, который является общим для двух камер, и нижний ТЭН для нижней камеры. Они имеют тщательно выполненную теплоизоляцию с минеральной ватой.

FORNI BABY	modello model Modell modèle modelo Modelь	BABY	BABY 3T
Temperatura d'esercizio Working temperature Arbeitstemperatur Température de travail Temperatura de trabajo Рабочая температура	°C	450 max	
Alimentazione Power supply Spannung Alimentation Alimentación Питание	Volt	400 3 Ph 50 Hz	
Potenza assorbita Absorbed power Leistungsaufnahme Puisissance absorbée Potencia absorbida Потребляемая мощность	kW	7,5	7,5
Dimensioni camera Chamber sizes Kammer Abmessungen Dimensions chambre Dimensiones cámara Размеры камеры	lxpxh cm	62x50x12	62x50x12
Dimensioni esterne External sizes Außenabmessungen Dimensions extérieures Dimensiones externas Внешние размеры	lxpxh cm	92x76x53	92x76x53
Dimensioni imballo Packing sizes Verpackung Abmessungen Dimensions emballage Dimensiones embalaje Размеры упаковки	lxpxh cm	98x78x65	98x78x65
Volume Volume - Volumen Volume - Volumen Объем	m ³	0,50	0,50
Peso netto Net weight - Netto Gewicht Poids net - Peso neto Вес нетто	kg	76	76
Peso lordo Gross weight - Brutto Gewicht Poids brut - Peso bruto Вес брутто	kg	93	93

	nr. pizza	nr. pizza	nr. pizza	nr. pizza
Dimensioni camera Chamber sizes Kammer Abmessungen Dimensions chambre Dimensiones cámara Размеры камеры				
62x50	max 4x25 cm	max 2x30 cm	max 1x45 cm	max 1x [60x40] cm



PizzaGroup

Forni Elettrici Tunnel



ELECTRIC OVENS TUNNEL
ELEKTRISCHE ÖFEN TUNNEL
FOURS ELECTRIQUES TUNNEL
HORNOS ELECTRICOS TUNNEL
ЭЛЕКТРОПЕЧИ TUNNEL

FORNI TUNNEL



ITA I forni a tunnel Pizza Group grazie alle loro ridotte dimensioni sono ideali per la cottura o il riscaldamento di pizze, panini, bruschette, focacce, toast, pane arabo, tortillas, piadine e crostini in locali con esigenze di ingombro contenuto. La semplicità d'uso ne permette l'utilizzo anche da personale non specializzato. La nostra gamma conta due versioni di forni elettrici statici a tunnel con diversa lunghezza del nastro trasportatore: 45 cm (TN38/45) o 90 cm (TN38/90). Sotto il nastro trasportatore in acciaio c'è una teglia raccogli briciole che semplifica le operazioni di pulizia. Sono sovrapponibili senza raccordo camino fino a due pezzi dello stesso modello. L'utilizzo è molto semplice perché una volta impostata la temperatura e la velocità del nastro trasportatore con il potenziometro basterà posizionare il prodotto sulla rete di trascinamento e a fine ciclo recuperarlo all'uscita della camera di cottura. La cottura avviene grazie a delle resistenze corazzate all'interno della camera di cottura sia sul ciclo che sulla platea regolabili grazie a due termostati. Considerando le dimensioni contenute della camera di cottura la temperatura d'esercizio che consigliamo è di 320°C ed è raggiungibile in brevissimo tempo. I tempi medi per la cottura di una classica pizza all'italiana potranno variare da 3,5 a 4,5 minuti.

UK Thanks to their smaller size, the Pizza Group tunnel ovens are ideal for baking or heating pizzas, sandwiches, bruschetta, focaccia, toast, pita bread, tortillas, flat bread and canapés in areas with less available space. It is so easy to use, it can be used by non-specialised personnel. Our range includes two versions of static electric tunnel ovens with a different grid-belt lengths: 45 cm (TN38/45) or 90 cm (TN38/90). There is a crumb tray under the steel grid-belt, which makes cleaning operations easier. Up to two ovens of the same model can be placed on top of each other without an exhauster connection. Use is very simple because once the temperature and the speed of the grid-belt have been set with the potentiometer, simply place the product on the grid and then collect it at the end of the cycle when it exits the baking chamber. Baking takes place thanks to the armoured heating elements inside the baking chamber both on the top as well as on the bottom, and can be adjusted with the two thermostats. Considering the small size of the baking chamber, we recommend an operating temperature of 320°C, which is reached very quickly. The average baking time for a classic Italian pizza can vary between 3,5 to 4,5 minutes.

DE Dank der geringen Abmessungen sind die Tunnelöfen von Pizza Group ideal für das Backen oder Aufwärmen von Pizza, Brötchen, Bruschetta, Kuchen, Toast, Maismehlbrot, Tortillas, Fladenbrot und geröstetem Brot in beengten Räumen. Durch die einfache

Verwendung wird kein Fachpersonal benötigt. Unsere Produktreihe besteht aus zwei Ausführungen statischer elektrischer Tunnelöfen mit unterschiedlicher Länge des Transportbands: 45 cm (TN38/45) oder 90 cm (TN38/90). Unter dem Transportband aus Stahl ist ein Auffangblech für Krümel, das die Reinigung vereinfacht. Bis zu zwei Teile des gleichen Modells können ohne Kaminanschluss übereinander gestellt werden. Die Verwendung ist sehr einfach, nachdem Temperatur und Geschwindigkeit des Transportbands mit dem Drehwiderstand eingestellt wurden, das Produkt auf das Einziehgitter stellen und nach Ende des Vorgangs am Ausgang der Backkammer wieder entnehmen. Das Backen erfolgt durch gepanzerte Heizwiderstände im Inneren der Backkammer, sowohl für die Oberhitze, als auch für die Unterhitze, die durch zwei Thermostate eingestellt werden können. Aufgrund der geringen Abmessungen der Backkammer wird die empfohlene Betriebstemperatur von 320°C sehr schnell erreicht. Die Durchlaufzeit für das Backen einer klassischen italienischen Pizza beträgt zwischen 3,5 und 4,5 Minuten.

FR Les fours à tunnel Pizza Group, grâce à leurs dimensions réduites, sont parfaits pour la cuisson ou le chauffage de pizzas, sandwiches, brouquettes, focaces, croque-monsieur, pain arabe, tortillas, piadines et croûtons dans des locaux présentant des exigences d'encombrement contenu. La simplicité d'utilisation permet l'usage même à un personnel non spécialisé. Notre gamme compte deux versions de fours électriques statiques à tunnel avec une longueur du tapis transporteur différente : 45 cm (TN38/45) ou 90 cm (TN38/90). Sous le tapis transporteur en acier il y a un plat de récupération des miettes afin de simplifier les opérations de nettoyage. Il est possible de superposer jusqu'à deux pièces du même modèle sans raccord conduit de cheminée. L'utilisation est très simple car une fois la température et la vitesse du tapis transporteur configurées avec le potentiomètre, il suffira de positionner le produit sur la grille d'entraînement et à la fin du cycle de le récupérer à la sortie de la chambre de cuisson. La cuisson s'effectue grâce à des résistances blindées à l'intérieur de la chambre de cuisson aussi bien sur la voûte que sur la sole et réglables grâce à deux thermostats. Tout en considérant les dimensions contenues de la chambre de cuisson, la température de fonctionnement que nous conseillons est de 320°C et peut être atteinte en très peu de temps. Les temps moyens pour la cuisson d'une pizza classique à l'italienne pourront varier de 3,5 à 4,5 minutes.

ES Gracias a su reducido tamaño, los hornos de túnel Pizza Group resultan ideales para cocinar o calentar pizzas, bocadillos, bruschettas, focaccias, tostadas, kebabs, tortillas mejicanas y piadinas

en locales con limitaciones de espacio. Su facilidad de uso hace que pueda utilizarlos incluso personal no especializado. Nuestra gama cuenta con dos versiones de hornos eléctricos estáticos de túnel con distinta longitud de la cinta transportadora: 45 cm (TN38/45) o 90 cm (TN38/90). Bajo la cinta transportadora de acero hay una bandeja recoge-migas que facilita las operaciones de limpieza. Pueden superponerse hasta dos unidades del mismo modelo sin necesidad de empalme con chimenea. Su uso resulta muy sencillo porque, una vez ajustadas la temperatura y la velocidad de la cinta transportadora con el potenciómetro, no hay más que colocar el producto sobre la malla de arrastre y recogerlo al final del ciclo, a la salida de la cámara de cocción. La cocción se realiza mediante resistencias blindadas situadas dentro de la cámara de cocción, tanto en el techo como en la solera, regulables gracias a dos termostatos. Teniendo en cuenta las reducidas dimensiones de la cámara de cocción, la temperatura de funcionamiento recomendada es de 320°C, que se alcanza en muy poco tiempo. El tiempo medio de cocción para una pizza clásica a la italiana puede variar entre 3,5 y 4,5 minutos.

RU Туннельные печи компании Pizza Group благодаря своим небольшим размерам идеально подходят для выпечки и разогрева пиццы, бутербродов, брускетты, фокаччи, тостов, арабского хлеба, тортильи, пьядины и кростини в заведениях, в которых могут быть установлены только печи с ограниченными габаритными размерами. Простота эксплуатации позволяет ее использовать даже неспециализированному персоналу. У нашего ассортимента есть две версии туннельных статических электропечей с разной длиной конвейерной ленты: 45 см (TN38/45) или 90 см (TN38/90). Под стальной конвейерной лентой находится противень для сбора крошек, упрощающий работу по очистке. Могут ставиться друг на друга, без необходимости соединения с камином, в количестве до двух штук одной и той же модели. Очень просты в использовании, потому что, после того как была задана температура и скорость конвейерной ленты при помощи потенциометра, достаточно будет поместить продукт на транспортирующую сеть и в конце цикла забрать его на выходе из пекарной камеры. Выпекание осуществляется благодаря армированным ТЭНам внутри пекарной камеры, расположенным как на своде, так и на поде, которые могут регулироваться при помощи двух термостатов. Учитывая ограниченные размеры пекарной камеры, рекомендуемая нами рабочая температура составляет 320°C и достигается за очень короткое время. Среднее время выпечки классической пиццы по-итальянски может варьировать от 3,5 до 4,5 минут.

FORNI TUNNEL	modello model Modell modèle modelo Модель	TN 38/45	TN 38/90
Temperatura d'esercizio Working temperature Arbeitstemperatur Température de travail Temperatura de trabajo Рабочая температура	°C	350 max	
Alimentazione Power supply Spannung Alimentation Alimentación Питание	Volt	400 3 Ph 50 Hz	
Potenza assorbita Absorbed power Leistungsaufnahme Puisance absorbée Potencia absorbida Потребляемая мощность	kW	5,65	11,25
Dimensioni camera Chamber sizes Kammer Abmessungen Dimensions chambre Dimensiones cámara Размеры камеры	lxpxh cm	45x38x7,5	90x38x7,5
Dimensioni esterne External sizes Außenabmessungen Dimensions extérieures Dimensiones externas Внешние размеры	lxpxh cm	120x66x38	165x66x38
Dimensioni imballo Packing sizes Verpackung Abmessungen Dimensions emballage Dimensiones embalaje Размеры упаковки	lxpxh cm	102x72x52	152x72x52
Volume Volume Volumen Volume Volumen Объем	m³	0,38	0,57
Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net Peso neto Вес нетто	kg	41	56
Peso lordo Gross weight Brutto Gewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	kg	52	71



PizzaGroup

Forni Elettrici Entry Max



ELECTRIC OVENS ENTRY MAX
ELEKTRISCHE ÖFEN ENTRY MAX
FOURS ELECTRIQUES ENTRY MAX
HORNOS ELECTRICOS ENTRY MAX
ЭЛЕКТРОПЕЧИ ENTRY MAX

FORNI ENTRY MAX

CONVENIENZA E PRATICITÀ
CONVENIENCE AND PRACTICALITY
VORTEILE UND ZWECKMÄSSIGKEIT
CONVENANCE ET PRATICITE
CONVENIENCIA Y PRACTICIDAD
ВЫГОДА И ПРАКТИЧНОСТЬ



ENTRY MAX 8

ITA Si tratta di forni elettrici con piano refrattario in platea e resistenza corazzata in acciaio, posizionate a scalare (tranne per i modelli 4 e 8) sul cielo per garantire un minor calo della temperatura nella zona adiacente all'apertura. Ne esistono 8 modelli (4 monocamera e 4 bicamera) di dimensioni camera diverse. I forni monocamera possono essere sovrapposti fino a 2 pezzi senza bisogno di un raccordo camino. Sono forni con facciata e porte in acciaio con vetro, con termometro meccanico, due termostati meccanici per camera, luce camera con buona tenuta e un interruttore generale per camera. Ogni camera pertanto è totalmente indipendente. Sono isolati termicamente mediante un materassino. I modelli 6L, 9, 12L e 18 sono dotati di maniglia mentre tutti gli altri hanno la maniglia sul lato sinistro. Su richiesta possono essere prodotti "tutto refrattario" e alcuni modelli monofase.

UK These are electric ovens with a top refractory surface and steel armoured heating elements installed at decreasing intervals (except for models 4 and 8) on the top to minimise the drop in temperature in the areas near the opening. There are 8 models (4 single-chamber and 4 double-chamber) with different chamber dimensions. Up to 2 single-chamber ovens can be placed on top of each other without the need for an exhaust connection. These ovens have a stainless steel front and stainless steel door with glass, with a mechanical thermometer, two mechanical thermostats per chamber, heat resistant light and a main switch for each chamber. Therefore, each chamber is fully independent. The insulation is evaporated fibreglass. The 6L, 9, 12L and 18 models are fitted with a large front handle, whereas the other models have a handle on the left side. Upon request they can be produced in a "full refractory stone" version and for single-phase operation (some models only).

DE Es handelt sich um Elektroöfen mit Boden aus Schamottstein und gepanzertem Heizwiderstand aus Stahl, die stufenförmig (außer für die Modelle 4 und 8) in Richtung Decke ansteigen, damit die Temperatur am Öffnungsbereich möglichst wenig fällt. Es gibt 8 Modelle (4 mit einer Kammer und 4 mit zwei Kammern), mit verschiedenen Abmessungen der Kammer. Von den Öfen mit einer Kammer können bis zu 2 Stück ohne Kaminanschluss übereinander gestellt werden. Front und Türen des Ofens sind aus Stahl mit Glasscheibe,

mit analogem Thermometer, zwei mechanischen Thermostaten je Kammer, Kammerbeleuchtung mit guter Hitzebeständigkeit und einem Hauptschalter pro Kammer. Jede Kammer ist vollständig unabhängig. Für die Wärmeisolierung wird eine Matte verwendet. Die Modelle 6L, 9, 12L und 18 besitzen einen durchgehenden Griff, alle anderen einen Griff auf der linken Seite. Auf Anfrage können sie mit „Vollschamott-Kammer“ hergestellt werden, einige Modelle mit Einphasen-Spannung.

FR Il s'agit de fours électriques avec plan réfractaire sur la sole et résistance blindée en acier, positionnée de manière échelonnée (sauf pour les modèles 4 et 8) sur la voûte afin de garantir une baisse de la température plus réduite dans la zone adjacente à l'ouverture. Il existe 8 modèles (4 à une chambre et 4 à deux chambres) avec des dimensions de chambre différentes. Il est possible de superposer jusqu'à 2 fours à une chambre sans raccord de conduit de cheminée. Ce sont des fours avec façade et portes en acier avec vitre, thermomètre mécanique, deux thermostats mécaniques par chambre, éclairage chambre avec bonne isolation et un interrupteur général par chambre. Chaque chambre est donc totalement indépendante. L'isolation est en laine de roche. Les modèles 6L, 9, 12L et 18 sont équipés d'une grande poignée tandis que tous les autres ont la poignée sur le côté gauche. Sur demande, ils peuvent être produits entièrement en réfractaire et certains modèles en version monophasée.

ES Se trata de hornos eléctricos con superficie refractaria en la solera y resistencias blindadas de acero, colocadas gradualmente (excepto para los modelos 4 y 8) en el techo para garantizar un menor descenso de la temperatura en la zona contigua a la apertura. Existen 8 modelos (4 monocámara y 4 bicámara) con dimensiones de cámara distintas. Los hornos monocámara pueden superponerse hasta un máximo de 2 unidades sin necesidad de empalme con chimenea. Son hornos con frente y puertas de acero con cristal, con termómetro mecánico, dos termostatos mecánicos por cámara, luz de la cámara con buen aislamiento y un interruptor general por cámara. Así pues, cada cámara es totalmente independiente. El aislamiento es de lana mineral vaporizada. Los modelos 6L, 9, 12L y 18 tienen asa, mientras que los demás tienen la manija en el lado izquierdo. Bajo pedido están disponibles con "todo refractario" y algunos modelos con alimentación monofásica.



FORNI ELETTRICI A CONTROLLO MECCANICO

Electric ovens with mechanical control

Elektrische öfen mit Mechanischer Steuerung

Fours électriques avec contrôle mécanique

Hornos electricos con control mecánico

электрические печи с механическим управлением

RU Речь идет об электропечах с огнеупорной поверхностью на поде и стальными ТЭНами, расположенными ступенчато (кроме моделей 4 и 8) на своде, чтобы обеспечить меньшее падение температуры рядом с дверью. Существует 8 моделей этих печей (4 однокамерные и 4 двухкамерные) с разными размерами камеры. Однокамерные печи могут быть поставлены друг на друга в количестве до 2 штук без необходимости соединения с дымоходом. Это печи с передней панелью и дверцами из нержавеющей стали со стеклом, с механическим термометром, с двумя механическими термовыключателями в каждой камере, с подсветкой камеры с хорошей теплоизоляцией и главным выключателем для каждой камеры. Каждая камера является полностью независимой. Изоляция выполнена из минеральной ваты. Модели 6L, 9, 12L и 18 оснащены ручкой, а у всех других моделей есть ручка на левой стороне двери. По заявке некоторые модели могут быть изготовлены целиком огнеупорными, а другие модели - с однофазным питанием.

FORNI ENTRY MAX	modello model Modell modèle modelo Модель	ENTRY MAX 4	ENTRY MAX 6	ENTRY MAX 6L	ENTRY MAX 9	ENTRY MAX 8	ENTRY MAX 12	ENTRY MAX 12L	ENTRY MAX 18
Temperatura d'esercizio Working temperature Arbeitstemperatur Température de travail Temperatura de trabajo Рабочая температура	°C	450 max							
Alimentazione Power supply Spannung Alimentation Alimentación Питание	Volt	400 3Ph 50 Hz							
Potenza assorbita Absorbed power Leistungsaufnahme Puisissance absorbée Potencia absorbida Потребляемая мощность	kW	5,6	9,3	9,9	12,9	11,2	18,6	19,8	25,8
Dimensioni camera Chamber sizes Kammer Abmessungen Dimensions chambre Dimensiones cámara Размеры камеры	lpxh	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
	cm tutto refrattario	67x68,5x13,5	67x103,5x13,5	102x68,5x13,5	102x103,5x13,5	67x68,5x13,5	67x103,5x13,5	102x68,5x13,5	102x103,5x13,5
Dimensioni esterne External sizes Außenabmessungen Dimensions extérieures Dimensiones externas Внешние размеры	lpxh	99x92x38	99x127x38	134x92x38	134x127x38	99x92x68	99x127x68	134x92x68	134x127x68
	cm								
Dimensioni imballo Packing sizes Verpackung Abmessungen Dimensions emballage Dimensiones embalaje Размеры упаковки	lpxh	102x99x53	104x135x53	137x101x53	137x128x54,5	102x99x82	104x135x82	137x101x82	137x128x83,5
	cm								
Volume Volume Volumen Volume Volumen Объем	m³	0,54	0,74	0,73	0,96	0,83	1,15	1,13	1,43
Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net Peso neto Вес нетто	kg	74	97	97	130	149	175	177	235
	kg tutto refrattario	96	128	127	173	193	237	237	321
Peso lordo Gross weight Brutto Gewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	kg	88	115	115	156	165	194	196	263
	kg tutto refrattario	110	146	145	199	209	256	256	349

Legenda

Key
Zeichenerklärung
Légende
Leyenda
Условные обозначения

TUTTO REFRATTARIO

Versione "Tutto refrattario"
 "Full refractory stone" version
 Version "Vollschamott Kammer"
 Version "Chambre toute réfractaire"
 Version "Cámara completamente refractaria"
 Модель "Все из огнеупорного материала"



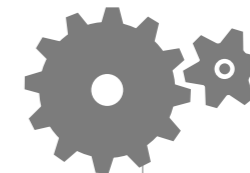
PizzaGroup

Forni Elettrici Pyralis

ACTIVESTONE



ELECTRIC OVENS PYRALIS
ELEKTRISCHE ÖFEN PYRALIS
FOURS ELECTRIQUES PYRALIS
HORNOS ELECTRICOS PYRALIS
ЭЛЕКТРОПЕЧИ PYRALIS



PRESTAZIONI ED UNICITÀ
Performances and singleness
Leistungen und Einzigkeit
Performances et unicité
Prestaciones y unicidad
Эксплуатационные характеристики и уникальность



FORNI ELETTRICI CON RISCALDAMENTO ACTIVESTONE® SULLA PLATEA E RESISTENZA A VISTA SUL CIELO

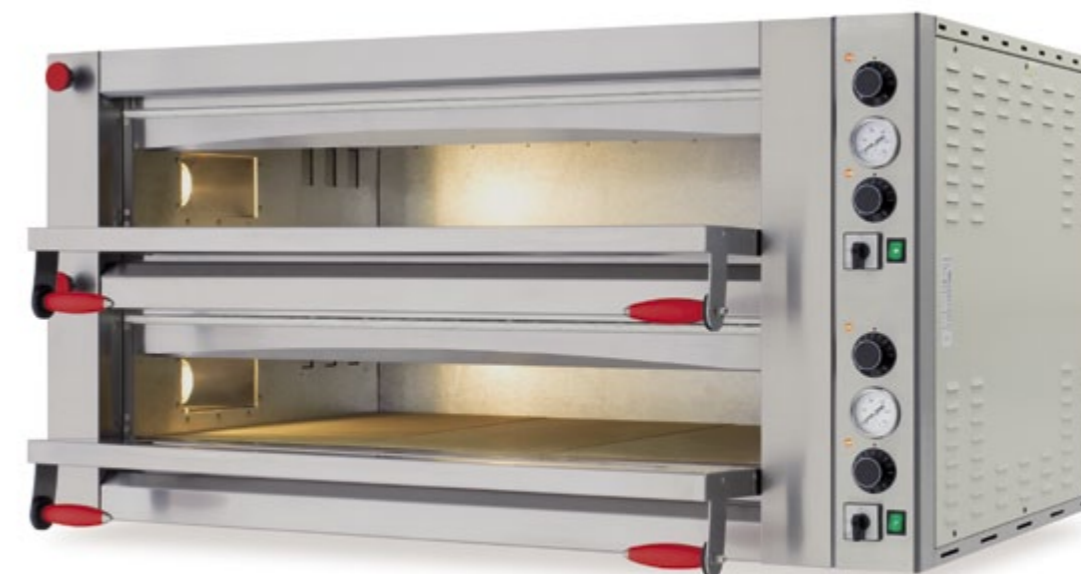
Electrical ovens with Activestone® system on bottom and top heating elements at sight

Elektrische Öfen mit unterer Activestone® Heizung und oberer Sicht Heizung

Fours électriques avec Activestone® sur la sole et résistances à vue sur la voûte

Hornos electricos con calentamiento Activestone® sobre la superficie de cocción y resistencias a vista arriba

электронечи с системой нагрева Activestone® на поде и открытым нагревательным элементом на своде



ITA Il nostro Pyralis è un forno elettrico progettato e fabbricato per offrire elevate prestazioni, efficienza, affidabilità con bassi costi d'esercizio. È disponibile in 32 modelli: meccanici (tradizionale e speciale "S") e digitali (tradizionale e speciale "S") per cucinare da 4 a 18 pizze diametro 34 cm. Nella versione meccanica la regolazione avviene tramite i termostati di temperatura del cielo e della platea e viene visualizzata sul termometro meccanico. La versione digitale è invece dotata di una scheda elettronica che permette di programmare l'accensione, il fine cottura e due impostazioni di lavoro (pieno ritmo/P2 e lavoro non continuativo/P1). Entrambe le versioni hanno termostato di sicurezza e camere indipendenti. Hanno facciata in acciaio, corpo preverniciato bianco grigio, porta in acciaio con vetro bilanciata grazie ad una molla con tirante regolabile, un pomello per l'apertura o la chiusura dello scarico del vapore e maniglie atermiche. Le camere di cottura sono in acciaio inox e illuminate da un kit luce con lampadina ad alta tenuta termica. Tutti i forni della gamma Pyralis hanno la platea a riscaldamento Activestone® (vedere scheda Activestone®) e resistenza corazzata in acciaio a vista sul cielo. Nei forni speciali (S) viene montata una pietra refrattaria sopra la resistenza a vista del cielo per una miglior tenuta ed uniformità della temperatura. Le resistenze del cielo sono montate a scalare verso la porta in modo da compensare la dispersione del calore provocato dall'apertura e chiusura della porta. Particolare attenzione abbiamo rivolto all'isolamento dei forni Pyralis a mezzo di strati di lana aggiuntiva per mantenere fredda la zona circostante il forno.

Su richiesta, alcuni modelli, possono essere prodotti con voltaggio monofase (vedere listino). A completamento di questa gamma di forni offriamo gli accessori: i supporti in acciaio inox, le cappe di aspirazione e le celle neutre in inox.

UK Our Pyralis is an electric oven that was designed and built to offer extremely high levels of performance, efficiency and reliability with low operating costs. It is available in 32 models: mechanical (traditional and special "S") and digital (traditional and special "S") for baking 4 to 18 pizzas with a diameter of 34 cm. In the mechanical version, the temperature is set by the top and bottom thermostats and is displayed on the mechanical thermometer. The digital version has instead an electronic card that is used to program the start, end of baking and two work settings (continuous/P2 and non-continuous/P1). Both versions have a safety thermostat and independent chambers. They have a steel front, pre-painted white grey body, steel door with glass, a knob for opening and closing the steam exhauster and non-thermal handles. The door is balanced thanks to a spring with an adjustable tie-rod. The baking chambers are in stainless steel and illuminated by light kits with heat resistant lamps. All the ovens in the Pyralis range have bottom heating with Activestone® (see Activestone® card) and an in view top stainless steel armoured heating element. In the special ovens (S), refractory bricks are installed above the in view top heating elements to improve temperature uniformity and retention. The top heating

elements are installed in a decreasing position towards the door, in order to compensate for the heat loss caused by opening and closing the door. Particular attention has been placed on the insulation of the Pyralis ovens, with additional fibreglass layers to keep the area surrounding the oven cool. Upon request, some models can be produced with single-phase voltage (see price list). We offer many accessories to complete this oven range: stainless steel stands, suction hoods and neutral stainless steel cupboards.

DE Unser Ofen Pyralis ist ein Elektroofen, der entwickelt und gebaut wurde, um hohe Leistung, Effizienz, Zuverlässigkeit und geringe Betriebskosten zu bieten. Er ist in 32 Modellen erhältlich: mechanisch (herkömmlich und Spezial "S") und digital (herkömmlich und Spezial "S") für das Backen von 4 bis 18 Pizzen mit einem Durchmesser von 34 cm. In der mechanischen Ausführung erfolgt die Einstellung über die Temperaturthermostate von Ober- und Unterhitze und wird über das mechanische Thermometer angezeigt. Die digitale Ausführung besitzt dagegen eine Platine, mit der Einschaltung, Backende und zwei Arbeitseinstellungen (voller Rhythmus/P2 und kontinuierlicher Betrieb/P1) programmiert werden können. Beide Ausführungen besitzen ein Sicherheitsthermostat und unabhängige Kammern. Die Fronten sind aus Stahl, der Korpus ist weißgrau vorlackiert, die Stahltür besitzt eine Scheibe, die dank einer Feder mit einstellbarem Zug ausgeglichen werden kann, einen Knauf für das Öffnen oder Schließen des Dampfab-

zugs und athermische Griffe. Die Backkammern sind aus Edelstahl und werden von einem Lampenset beleuchtet, mit einer Birne mit hohem Widerstand gegen Hitze. Alle Öfen der Produktreihe Pyralis besitzen einen Boden mit Heizung Activestone® (siehe Datenblatt Activestone®) und sichtbare, gepanzerte Heizwiderstände an der Decke. In den Spezialöfen (S) wird über dem sichtbaren Widerstand der Decke ein Schamottstein angebracht, damit die Temperatur besser gehalten und gleichmäßig verteilt wird. Die Heizwiderstände der Decke sind zur Tür hin stufenförmig angeordnet, um den Wärmeverlust durch Öffnen und Schließen der Tür auszugleichen. Besonderen Wert haben wir auf die Isolierung der Öfen Pyralis durch zusätzliche Schichten aus Gesteinswolle gelegt, damit der Bereich um den Ofen kühl bleibt. Auf Anfrage können einige Modelle mit Spannung Monophase hergestellt werden (siehe Preisliste). Zur Vervollständigung dieser Ofenreihe bieten wir Zubehör an: Halterungen aus Edelstahl und neutrale Zellen aus Edelstahl.

FR Notre Pyralis est un four électrique conçu et fabriqué pour offrir des prestations, un rendement et une fiabilité élevés avec des coûts de fonctionnements bas. Il est disponible en 32 modèles: mécaniques (traditionnel et spécial "S") et digitales (traditionnel et spécial "S") pour cuisiner de 4 à 18 pizzas de 34 cm de diamètre. Dans la version mécanique, le réglage s'effectue moyennant les thermostats de température de la voûte et de la sole et celui-ci est

visualisé sur le thermomètre mécanique. La version digitale est par contre équipée d'une carte électronique permettant de programmer l'allumage, la fin de cuisson et deux configurations de travail (plein rythme/P2 et travail non continu/P1). Les deux versions ont un thermostat de sécurité et des chambres indépendantes. Ils ont une façade en acier, un corps pré-peint blanc gris, une porte en acier avec vitre équilibrée grâce à un ressort avec tirant réglable, un bouton pour l'ouverture ou la fermeture de l'évacuation de la vapeur et des poignées athermiques. Les chambres de cuisson sont en acier inox et éclairées par un kit d'éclairage avec ampoule à haute isolation thermique. Tous les fours de la gamme Pyralis ont la sole avec chauffage Activestone® (voir fiche Activestone®) et résistance blindée en acier apparente sur la voûte. Sur les fours spéciaux (S), une pierre réfractaire est montée sur la résistance apparente de la voûte pour une tenue et une uniformité meilleures de la température. Les résistances de la voûte sont montées de manière échelonnée vers la porte afin de compenser la dispersion de chaleur provoquée par l'ouverture et la fermeture de la porte. Nous avons fait particulièrement attention à l'isolation des fours Pyralis moyennant des couches de laine supplémentaires afin de maintenir froide la zone autour du four. Sur demande, certains modèles peuvent être produits avec un voltage monophasé (voir tarif). Pour compléter cette gamme de fours, nous offrons les accessoires: les supports en acier inox, les hottes d'aspiration et les armoires neutre en acier inox.



A controllo digitale. Digital control. Digitale Steuerung. A contrôle digital. A control digital. С цифровым управлением.



A controllo meccanico. Mechanical control. Mechanische Steuerung. A contrôle mécanique. A control mecánico. С механическим управлением.

FORNI A CONTROLLO DIGITALE E MECCANICO

Ovens with mechanical and digital control

Öfen mit mechanischer und digitaler Steuerung

Fours à contrôle mécanique et digital

Hornos con control mecánico y digital

Печи с механическим и цифровым управлением



ES Nuestro Pyralis es un horno eléctrico diseñado y fabricado para ofrecer altas prestaciones, eficiencia y fiabilidad con bajos costes de funcionamiento. Está disponible en 32 modelos: mecánicos (tradicional y especial "S") y digitales (tradicional y especial "S") para cocinar de 4 a 18 pizzas de 34 cm de diámetro. En la versión mecánica, la regulación se realiza mediante los termostatos de temperatura del techo y de la solera, y se muestra en el termómetro mecánico. En cambio, la versión digital incluye una tarjeta electrónica que permite programar el encendido, el fin de cocción y dos configuraciones de funcionamiento (pleno rendimiento/P2 y funcionamiento no continuo/P1). Las dos versiones incluyen termostato de seguridad y cámaras independientes. Presentan frente de acero, cuerpo prepintado de blanco y gris, puerta de acero con cristal equilibrada gracias a un muelle con tirante regulable, un pomo de apertura y cierre de la salida del vapor y manijas atérmicas. Las cámaras de cocción son de acero inox y están iluminadas por un kit de luz con bombilla de alto aislamiento térmico. Todos los hornos de la gama Pyralis tienen calentamiento Activestone® en la solera (vea la ficha Activestone®) y resistencia blindada de acero visible en el techo. Los hornos especiales (S) incorporan una piedra refractaria por encima de la resistencia visible del techo para un mejor mantenimiento y uniformidad de la temperatura. Las resistencias del techo están montadas más cerca entre sí cerca de la puerta

y más alejadas hacia el fondo de la cámara para compensar la dispersión del calor provocada por la apertura y el cierre de la puerta. Hemos dedicado especial atención al aislamiento de los hornos Pyralis mediante capas de lana adicional para mantener fría la zona que rodea el horno. Bajo pedido, algunos modelos están disponibles con voltaje monofásico (vea la lista de precios). Para completar esta gama de hornos, ofrecemos los siguientes accesorios: soportes de acero inoxidable, campanas extractoras y muebles neutros en acero inoxidable.

RU Наши печи Pyralis спроектированы и произведены, чтобы предложить высокие эксплуатационные характеристики, эффективность, надежность при низкой стоимости эксплуатации. В Модельный ряд включает 32 модели: с механическим управлением (традиционная и специальная "S") и с цифровым управлением (традиционная и специальная "S"), для выпекания от 4 до 18 пицц диаметром 34 см. В механической версии печи регулировка осуществляется при помощи терморегуляторов свода и пода и отображается на механическом термометре. Цифровая версия оснащена электронным контроллером позволяющей программировать включение, окончание выпекания и два режима работы (работу на полную мощность/P2 и работу с перерывами/P1). У обеих версий предусмотрен предохранитель-

ный термостат и независимое управление каждой камерой. Передняя панель печей Pyralis выполнена из нержавеющей стали; стальная дверь со стеклом, сбалансированная пружиной с регулируемой тягой; ручка для открытия или закрытия выпуска пара и атермические ручки. Пекарные камеры сделаны из нержавеющей стали и освещены комплектом осветительных приборов с лампочкой с высокой термоизоляцией. Весь модельный ряд печей Pyralis имеет под запатентованной системой нагрева Activestone® (смотреть технические характеристики Activestone®) и открытые стальные ТЭНы на своде. В специальных печах (S) монтируется огнеупорный камень сверху, открытых ТЭНов на своде для лучшей теплоизоляции и равномерного распределения температуры. ТЭНы свода расположены ступенчато в направлении дверцы, чтобы компенсировать потери тепла, вызванные открытием и закрытием дверцы. Особое внимание мы уделили теплоизоляции печей Pyralis: для обеспечения нормального микроклимата около печи, применена дополнительная теплоизоляция. Под заказ некоторые модели могут быть изготовлены с однофазным напряжением питания (смотреть прайс-лист). В довершение этого ассортимента печей предлагаем принадлежности: опоры из нержавеющей стали, вытяжные колпаки и нейтральные шкафы из нержавеющей стали.

FORNI PYRALIS	modello model Modell modèle modelo Модель	Pyralis M4 Pyralis MS4 Pyralis D4 Pyralis DS4	Pyralis M6 Pyralis MS6 Pyralis D6 Pyralis DS6	Pyralis M6L Pyralis MS6L Pyralis D6L Pyralis DS6L	Pyralis M9 Pyralis MS9 Pyralis D9 Pyralis DS9	Pyralis M8 Pyralis MS8 Pyralis D8 Pyralis DS8	Pyralis M12 Pyralis MS12 Pyralis D12 Pyralis DS12	Pyralis M12L Pyralis MS12L Pyralis D12L Pyralis DS12L	Pyralis M18 Pyralis MS18 Pyralis D18 Pyralis DS18
Temperatura d'esercizio Working temperature Arbeitstemperatur Température de travail Temperatura de trabajo Рабочая температура	°C	450 max							
Alimentazione Power supply Spannung Alimentation Alimentación Питание	Volt	400 3 Ph 50 Hz							
Potenza assorbita Absorbed power Leistungsaufnahme Puisissance absorbée Potencia absorbida Потребляемая мощность	kW	6,60	8,90	9,00	13,30	13,20	17,76	18,00	26,64
Dimensioni camera Chamber sizes Kammer Abmessungen Dimensions chambre Dimensiones cámara Размеры камеры	l x p x h cm	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Dimensioni esterne External sizes Außenabmessungen Dimensions extérieures Dimensiones externas Внешние размеры	l x p x h cm	109x101x43	109x136x43	144x101x43	144x136x43	109x101x75	109x136x75	144x101x75	144x136x75
Dimensioni imballo Packing sizes Verpackung Abmessungen Dimensions emballage Dimensiones embalaje Размеры упаковки	l x p x h cm	112x110x54	147x112x54	112x147x54	145x147x54	112x110x84	147x112x84	112x147x84	145x147x84
Volume Volume Volumen Volume Volumen Объем	m³	0,67	0,89	0,89	1,15	1,04	1,38	1,38	1,79
Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net Peso neto Вес нетто	M/D	115	129	139	159	183	217	231	290
	MS/DS	129	149	160	170	211	257	259	350
Peso lordo Gross weight Brutto Gewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	M/D	132	150	160	182	201	240	254	318
	MS/DS	146	170	181	203	229	280	282	378

Legenda

Key
Zeichenerklärung
Légende
Leyenda
Условные обозначения

VERSIONE "S" / "S" version / Version "S" / Version "S" / Versión "S" / Модель "M"

Refrattari sul cielo con resistenze a vista e refrattari sulla platea con riscaldamento "ACTIVESTONE®"

Refractory bricks with heating elements at sight on the top and refractory bricks with "ACTIVESTONE®" heating on the bottom

Schamottziegeln mit Heizungselementen in Sicht oben und Schamottziegeln mit "ACTIVESTONE®" Heizung unten

Réfractaires sur la voûte avec résistances à vue et réfractaires sur la sole avec chauffage "ACTIVESTONE®"

Ladrillos refractarios arriba con resistencias a vista y ladrillos en la superficie de cocción con calentamiento "ACTIVESTONE®"

Огнеупорные материалы на своде с открытыми нагревательными элементами и огнеупорные материалы на поде с системой нагрева "ACTIVESTONE®"



PizzaGroup

Forno Elettrico Pyralis Circle

ACTIVESTONE



ELECTRIC OVEN PYRALIS CIRCLE
ELEKTRISCHE OFEN PYRALIS CIRCLE
FOUR ELECTRIQUE PYRALIS CIRCLE
HORNO ELECTRICO PYRALIS CIRCLE
ЭЛЕКТРОПЕЧЬ PYRALIS CIRCLE

FORNO PYRALIS CIRCLE



LA GRANDE NOVITÀ
THE GREAT NOVELTY
DIE GROSSE NEUHEIT
LA GRANDE NOUVEAUTE
LA GRANDE NOVEDAD
ГРАНДИОЗНАЯ НОВИНКА



PIATTO ROTANTE REFRAATTARIO PER UNA PERFETTA UNIFORMITÀ DI COTTURA

ROTARY REFRACTORY PLATE
FOR A PERFECT BAKING

DREHENDE SCHAMOTTZIEGELPLATTE ZUR EINEN PERFEKTEN BAKEN GLEICHMÄSSIGKEIT

PLAT REFRACTAIRE TOURNANT
POUR UNE PARFAITE UNIFORMITE
DE CUISSON

PLATO REFRACTARIO GIRATORIO PARA UNA PERFECTA UNIFORMIDAD DE COCCION

ЖАРОУСТОЙЧИВОЕ
ВРАЩАЮЩЕЕСЯ ДНО
ДЛЯ РАВНОМЕРНОГО
ВЫПЕКАНИЯ

ITA La famiglia dei nostri forni con il sistema brevettato Activestone® presenta una novità: Pyralis Circle. È un forno elettrico, con piatto refrattario rotante sopraelevato, progettato e fabbricato per offrire elevate prestazioni, efficienza, semplicità d'uso e affidabilità con bassi costi d'esercizio. Si tratta di un unico modello digitale che grazie ad una scheda elettronica permette di programmare l'accensione, il fine cottura e due impostazioni di lavoro (pieno ritmo/P2 e lavoro non continuativo/P1). Il piano rotante di un Ø di 100 cm, può accogliere n. 7 pizze Ø 30 cm, oppure n. 6 pizze Ø 34 cm, oppure n. 3 pizze Ø 45. La velocità di rotazione del piatto viene regolata con una centralina elettronica e un interruttore a leva che arresta e riavvia il piatto rotante se necessario. Il cielo ha resistenze a vista e pietra refrattaria mentre la platea (sotto il piano rotante in refrattario) ha il nostro sistema Activestone®. Essendo questo sistema riscaldante da noi applicato ormai da diversi anni sui forni di medio-alto di gamma, è noto che l'inserimento all'interno della pietra refrattaria di diverse piccole resistenze ha molti vantaggi tecnico-prestazionali, quali:

- velocità di salita in temperatura,
- carichi bilanciati,

- risparmio di energia
- distribuzione capillare del calore,
- uniformità di cottura,
- manutenzione semplificata nella sostituzione di una resistenza difettosa,
- possibilità di lavorare anche con una resistenza bruciata.

Forni con facciata, porta e camera in acciaio. L'apertura o la chiusura dello scarico del vapore si attua grazie ad un pomello. La camera è illuminata da due kit luce posti sulla grande porta. Particolare attenzione abbiamo rivolto all'isolamento di questo forno con strati di lana di roccia aggiuntiva per mantenere la camera sempre in temperatura con una minima dispersione di calore quindi con alto rendimento energetico. Il nostro Pyralis Circle può essere fornito con a scelta due supporti (con altezze diverse a seconda della preferenza dell'utente) e con la cappa di aspirazione.

UK The family of our ovens with the patented Activestone® system presents something new: Pyralis Circle. It is an electric oven

with a raised rotary refractory plate, designed and built to offer high levels of performance, efficiency, simplicity of use and reliability with low operating costs. It is a single digital model that has an electronic card that is used to program the start, end of baking and two work settings (continuous/P2 and non-continuous/P1). The rotary Ø 100 cm surface can hold 7 Ø 30 cm pizzas, or 6 Ø 34 cm pizzas, or 3 Ø 45 cm pizzas. The plate rotation speed is adjusted using the electric control unit and a lever switch stops and restarts the rotary plate as necessary. The top of the oven has exposed heating elements and refractory stone and the bottom heating element (under the rotary refractory surface) uses our Activestone® system. We have used this heating system in our medium- and high-range ovens for several years, demonstrating that inserting a number of small heating elements in the refractory stone itself provides significant technical benefits, including:

- improved temperature increase speed
- more balanced loads
- energy savings
- uniform distribution of heat
- even cooking

- easier maintenance when replacing a defective heating element
- able to work also with a burnt heating element.

The ovens have steel front, door and baking chamber. The steam exhaust is opened and closed using a handle. The chamber is lit by two light kits located on the large door. We have placed particular attention on insulating this oven with additional layers of rock wool to maintain the chamber's temperature with minimum heat loss and therefore high energy efficiency. Our Pyralis Circle can be supplied with two different stands (with different heights depending on the user's preference) and with an air extraction hood.

DE Die Produktfamilie unserer Öfen mit patentiertem System Activestone® präsentiert eine Neuheit: Pyralis Circle. Es handelt sich um einen elektrischen Ofen mit einer erhöhten, feuerfesten Drehplatte, die entwickelt und gefertigt wurde, um hohe Leistung, Effizienz, Benutzerfreundlichkeit und Zuverlässigkeit bei niedrigen Betriebskosten zu bieten. Es handelt sich um ein

einziges digitales Modell, bei dem dank einer Platine Einschaltung, Backende und zwei Arbeitseinstellungen (voller Rhythmus/P2 und nicht kontinuierlicher Betrieb/P1) programmiert werden können. Die Drehplatte mit Ø 100 cm kann 7 Pizzen Ø 30 cm, oder 6 Pizzen Ø 34 cm oder, 3 Pizzen Ø 45 aufnehmen. Die Drehgeschwindigkeit der Platte wird durch eine elektronische Steuerung geregelt, die Drehplatte kann bei Bedarf durch einen Hebelhalter angehalten und wieder gestartet werden. An der Oberseite befinden sich sichtbare Heizelemente und ein feuerfester Stein, an der Unterseite (unter der Drehplatte aus feuerfestem Material) befindet sich unser System Activestone®. Dieses System wird von uns bereits seit mehreren Jahren bei Öfen der mittleren bis hochwertigen Produktpalette angewendet, daher ist bekannt, dass verschiedene kleinere Widerstände im feuerfesten Stein viele Vorteile bei Technik und Leistung bieten, beispielsweise

- Schneller Temperaturanstieg,
- ausgeglichene Lasten,
- Energieeinsparung,
- kapillare Wärmeverteilung,

- gleichförmiges Garen,
- vereinfachte Wartung beim Austausch eines defekten Heizwiderstands,
- Betrieb auch mit einem defekten Widerstand möglich.

Öfen mit Front, Tür und Backkammer aus Stahl. Über einen Knauf kann der Dampfzug geöffnet und geschlossen werden. Die Backkammer wird durch zwei Lampensets beleuchtet, die auf der großen Tür montiert sind. Besonderes Augenmerk haben wir auf die Isolierung dieses Ofens durch zusätzliche Schichten von Gesteinswolle gelegt, damit die Kammer die Temperatur beibehält und nur wenig Wärme abgibt, und dadurch eine hohe Energieeffizienz besitzt. Unser Pyralis Circle kann wahlweise mit zwei Unterbauten (in verschiedenen Höhen, je nach Kundenwunsch) und mit Abzugshaube geliefert werden.

FR Notre famille de fours avec le système breveté Activestone® présente une nouveauté: Pyralis Circle. C'est un four électrique, avec plat réfractaire tournant surélevé, conçu et réalisé pour offrir de hautes performances et une grande efficacité, simplicité d'utilisation et fiabilité avec de faibles coûts de fonctionnement. Il

FORNO PYRALIS CIRCLE



s'agit d'un unique modèle numérique qui grâce à une carte électronique permet de programmer l'allumage, la fin de la cuisson et deux configurations de travail (plein régime/P2 et travail non continu/P1). Le plat tournant d'un Ø de 100 cm peut accueillir 7 pizzas Ø 30 cm, ou 6 pizzas Ø 34 cm, ou 3 pizzas Ø 45. La vitesse de rotation du plat est réglée au moyen d'une centrale électronique et d'un interrupteur à levier qui arrête et remet en marche le plat tournant si nécessaire. La voûte a des résistances apparentes et une pierre réfractaire tandis que le plateau (sous le plan tournant en réfractaire) est équipé de notre système Activestone®. Ce système chauffant étant appliqué depuis de nombreuses années sur nos fours de moyen et haut de gamme, il est désormais reconnu que l'insertion à l'intérieur de la pierre réfractaire de plusieurs petites résistances présente de nombreux avantages au niveau technique et des performances tels que:

- rapidité de montée en température,
- charges équilibrées,
- économie d'énergie,
- distribution capillaire de la chaleur,
- uniformité de cuisson,
- entretien simplifié pour le remplacement d'une résistance défectueuse,
- possibilité de travailler même si une résistance a grillé.

Fours avec façade, porte et chambre en acier. L'ouverture ou la fermeture pour l'évacuation de la vapeur s'effectue grâce à un bouton. La chambre est éclairée par un double kit d'éclairage placé sur la grande porte. Nous avons accordé une attention particulière à l'isolation de ce four avec des couches de laine de roche supplémentaires afin de maintenir la chambre toujours en température avec par conséquent une dispersion de chaleur minimale et un rendement énergétique élevé. Notre Pyralis Circle peut être fourni avec au choix deux supports (avec des hauteurs différentes selon la préférence de l'utilisateur) et avec la hotte d'aspiration.

ES La familia de nuestros hornos con el sistema patentado Activestone® presenta una novedad: Pyralis Circle. Es un horno eléctrico, con plato refractario giratorio elevado, diseñado y fabricado para ofrecer altas prestaciones, eficiencia, facilidad de uso y fiabilidad con bajos costes de funcionamiento. Se trata de un úni-

co modelo digital que, gracias a una tarjeta electrónica, permite programar el encendido, el fin de cocción y dos configuraciones de funcionamiento (pleno ritmo/P2 y funcionamiento no continuo/P1). El plato giratorio de Ø100 cm puede recibir 7 pizzas de Ø30 cm, 6 pizzas de Ø34 cm o 3 pizzas de Ø45. La velocidad de giro del plato se regula mediante una unidad de control electrónica y un interruptor de palanca detiene y pone en marcha el plato giratorio en caso necesario. El techo tiene resistencias a la vista y piedra refractaria, mientras que la solera (por debajo del plato refractario giratorio) incluye nuestro sistema Activestone®. Dado que llevamos años aplicando este sistema de calentamiento en nuestros hornos de gama media-alta, es de sobra sabido que la incorporación de pequeñas resistencias dentro de la piedra refractaria ofrece múltiples ventajas técnicas y de prestaciones, como:

- velocidad de aumento de la temperatura,
- cargas equilibradas,
- ahorro de energía
- distribución capilar del calor,
- uniformidad de cocción,
- mantenimiento simplificado al sustituir una resistencia defectuosa,
- posibilidad de funcionamiento incluso con una resistencia quemada.

El frente, la puerta y la cámara de cocción son de acero. La apertura o el cierre de la descarga del vapor se acciona gracias a un pomo. La cámara está iluminada mediante un doble kit de luz montado en el interior de la gran puerta. Hemos dedicado una especial atención al aislamiento de este horno con capas de lana de roca adicional para mantener la cámara siempre a la temperatura correcta con una mínima dispersión de calor y, por tanto, con un alto rendimiento energético. Nuestro Pyralis Circle está disponible con dos soportes a elegir (con alturas distintas según la preferencia del usuario) y con la campana extractora.

RU В ассортименте наших печей с запатентованной системой Activestone® появилась новинка: Pyralis Circle. Это электропечь с поднятой вращающейся огнеупорной поверхностью, спроектированная и изготовленная для того, чтобы предложить высокие эксплуатационные характеристики,

эффективность, легкость в использовании и надежность с низкими затратами на эксплуатацию. Речь идет об уникальной цифровой модели, которая, благодаря электронной плате, позволяет программировать включение, окончание выпекания и два режима работы (работу на полную мощность/P2 и непродолжительную работу/P1). Вращающаяся поверхность диаметром Ø 100 см может вместить 7 пицц диаметром Ø 30 см, или 6 пицц диаметром Ø 34 см, или 3 пиццы диаметром Ø 45. Скорость вращения поверхности регулируется электронным блоком управления, а рычажный выключатель останавливает и повторно включает вращающуюся поверхность, если необходимо. На своде имеются открытые нагревательные элементы и огнеупорный камень, а на полу (под вращающейся огнеупорной поверхностью) размещена наша система Activestone®. Поскольку эта нагревательная система была внедрена нами много лет назад в печах среднего и высокого класса, известно, что размещение внутри огнеупорного камня нескольких небольших нагревательных элементов имеет много таких технико-эксплуатационных преимуществ, как:

- быстрота подъема температуры,
- сбалансированные нагрузки,
- энергосбережение,
- капиллярное распределение тепла,
- однородность выпечки,
- упрощенное техобслуживание при замене поврежденного нагревательного элемента,
- возможность работать даже с одним перегоревшим нагревательным элементом.

Передняя панель, дверца и камера выполнены из стали. Выпуск пара открывают и закрывают ручкой. Камера освещается двумя лампами, расположенными на дверце. Особое внимание мы уделили изоляции этой печи слоями дополнительной минеральной ваты, чтобы все время поддерживать надлежащую температуру в камере с минимальным рассеиванием тепла, т.е. с высоким энергетическим КПД. Наша печь Pyralis Circle может поставляться с двумя опорами на выбор (разной высоты, в зависимости от предпочтений пользователя) и с вытяжным колпаком.

FORNO PYRALIS CIRCLE	modello model Modell modèle modelo Modelь	Pyralis Circle
Temperatura d'esercizio Working temperature Arbeitstemperatur Température de travail Temperatura de trabajo Рабочая температура	°C	450 max
Alimentazione Power supply Spannung Alimentation Alimentación Питание	Volt	400 3 Ph 50 Hz
Potenza assorbita Absorbed power Leistungsaufnahme Puisissance absorbée Potencia absorbida Потребляемая мощность	kW	16,78
Dimensioni camera Chamber sizes Kammer Abmessungen Dimensions chambre Dimensiones cámara Размеры камеры	lxpxh cm	105x105x15
Dimensioni esterne External sizes Außenabmessungen Dimensions extérieures Dimensiones externas Внешние размеры	lxpxh cm	145x136x58
Dimensioni imballo Packing sizes Verpackung Abmessungen Dimensions emballage Dimensiones embalaje Размеры упаковки	lxpxh cm	150x147x75
Volume Volume Volumen Volume Volumen Объем	m³	1,65
Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net Peso neto Вес нетто	kg	300
Peso lordo Gross weight Brutto Gewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	kg	340



PizzaGroup

Forni Elettrici Pyralis Modul

ACTIVESTONE



ELECTRIC OVENS PYRALIS MODUL ELEKTRIS-
SCHE OFEN PYRALIS MODUL
FOURS ELECTRIQUES PYRALIS MODUL
HORNO ELECTRICO PYRALIS MODUL
ЭЛЕКТРОПЕЧЬ PYRALIS MODUL

FORNO PYRALIS MODUL

M4
M6
M6L
M9



**FORNI MONOCAMERA
MODULARI**
**SINGLE CHAMBER
MODULAR OVENS**
**EINZELKAMMER
MODULÖFEN**
**FOURS MONOCHAMBRE
MODULAIRES**
**HORNOS MONOCÁMARA
MODULARES**
**МОДУЛЬНЫЕ
ОДНОКАМЕРНЫЕ
ПЕЧИ**



ITA I forni modulari sono monocamera, sovrapponibili fino a 3 camere con coperchio. Sono disponibili in 8 modelli; meccanici e digitali per cucinare da 4 a 18 pizze diametro 34 cm. Su richiesta possono essere prodotti con opzione "Tutto refrattario" e Versione "S". Nella versione meccanica la regolazione avviene tramite i termostati di temperatura del cielo e della platea e viene visualizzata sul termometro meccanico. La versione digitale è invece dotata di una scheda elettronica che permette di programmare l'accensione, il fine cottura e due impostazioni di lavoro (pieno ritmo/P2 e lavoro non continuativo/P1). Entrambe le versioni hanno termostato di sicurezza. Hanno facciata, coperchio, pannelli e porta in acciaio con vetro bilanciata grazie ad una molla con tirante regolabile, un pomello per l'apertura o la chiusura dello scarico del vapore e maniglie atermiche. Le camere di cottura sono in acciaio inox e illuminate da un kit luce con lampadina ad alta tenuta termica. Tutti i forni della gamma Pyralis hanno la platea a riscaldamento Activestone® (vedere scheda Activestone®) e resistenza corazzata in acciaio a vista sul cielo. Nei forni speciali (S) viene montata una pietra refrattaria sopra la resistenza a vista del cielo per una miglior tenuta ed uniformità della temperatura. Le resistenze del cielo sono montate a scalare verso la porta in

modo da compensare la dispersione del calore provocato dall'apertura e chiusura della porta. Sono isolati termicamente mediante un materassino. Su richiesta, alcuni modelli, possono essere prodotti con voltaggio monofase (vedere listino). A completamento di questa gamma di forni offriamo gli accessori: i supporti in acciaio inox, le cappe di aspirazione e le celle neutre in inox.

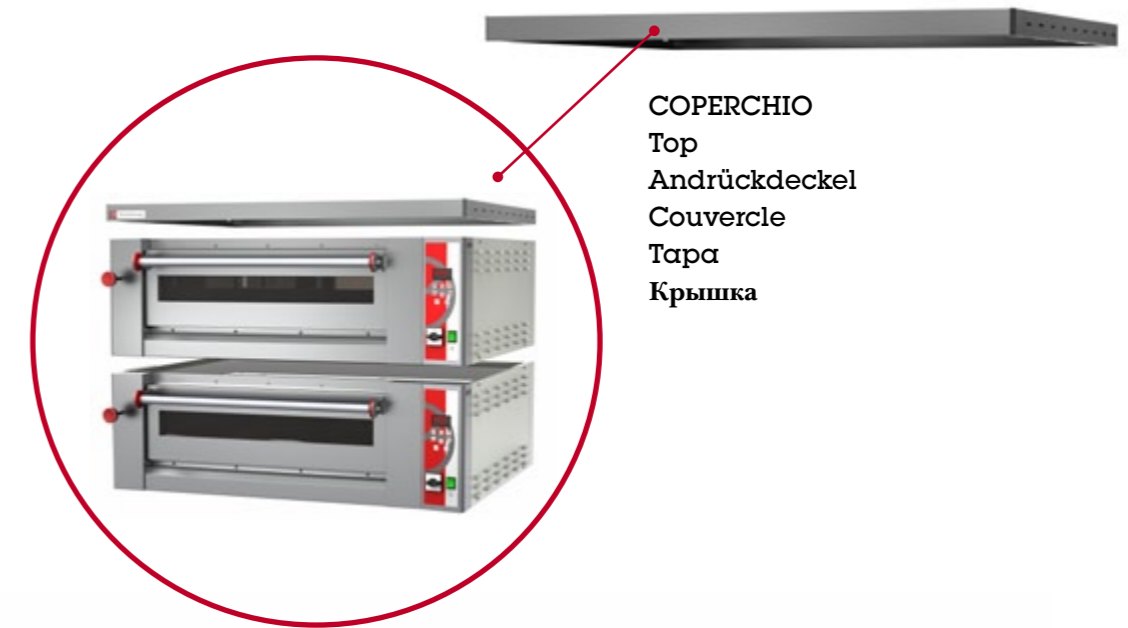
UK Our modular ovens are single-chambers and can be stacked up to three high, with a cover. Eight different models are available, with mechanical or digital controls, suitable for baking 4 to 18 pizzas with a diameter of 34 cm. Upon request, they can be delivered in "All refractory" or "S" versions. In the mechanical versions, the temperature is controlled using separate top and bottom thermostats and is displayed on a conventional analogue thermometer. The digital version is equipped with an electronic card that is used to program start and end of baking and two work settings (continuous/P2 and non-continuous/P1). Both versions are fitted with a safety thermostat. They have steel front, steel top cover, steel side panels, and a steel and glass door, balanced by means of an adjustable spring. They are also fitted with heat insulated handles and a steam exhaust that

can be opened or closed using a handle. The baking chambers are made of stainless steel and are lit by a light kit fitted with a heat-resistant lamp. All the ovens in the Pyralis range have Activestone® bottom heating (see Activestone® data sheet) and exposed armoured steel heating element on the top. Special ovens (S) feature a refractory stone above the top heating element for better heat insulation and increased temperature uniformity. The top heating elements are installed at decreasing intervals towards the door to compensate for the heat losses caused by opening and closing the door. The insulation is evaporated fibreglass. Upon request, some models can be produced for single phase operation (see price list). This range of ovens is complemented by a series of accessories, including: stainless steel stands, hoods and neutral stainless steel cabinets.

DE Die modularen Öfen haben eine einzige Backkammer und können bis zu drei Kammern mit Abdeckung übereinander gestellt werden. Sie sind in 8 Modellen erhältlich, mechanisch und digital, für das Backen von 4 bis 18 Pizzen mit einem Durchmesser von

FORNO PYRALIS MODUL

D4
D6
D6L
D9



COPERCHIO
Top
Andrückdeckel
Couvercle
Тара
Крышка



34 cm. Auf Anfrage können sie in der Ausführung „Vollschamott-Kammer“ oder in der Version „S“ hergestellt werden. In der mechanischen Ausführung erfolgt die Einstellung über die Temperaturthermostate von Ober- und Unterhitze und wird über das analoge Thermometer angezeigt. Die digitale Ausführung besitzt dagegen eine Platine, mit der Einschaltung, Backende und zwei Arbeitseinstellungen (voller Rhythmus/P2 und nicht kontinuierlicher Betrieb/P1) programmiert werden können. Beide Ausführungen besitzen einen Sicherheitsthermostaten. Fronten, Abdeckung, Platten und Türe sind aus Stahl mit Glasscheibe, die dank einer Feder mit einstellbarem Zug ausgeglichen werden kann, einen Knauf für das Öffnen oder Schließen des Dampf-abzugs und hitzebeständige Griffe. Die Backkammern sind aus Edelstahl und werden von einem Lampenset beleuchtet, mit einer Birne mit hohem Widerstand gegen Hitze. Alle Öfen der Produktreihe Pyralis besitzen einen Boden mit Heizung Activestone® (siehe Datenblatt Activestone®) und sichtbare, gepanzerte Heizwiderstände an der Decke. In den Spezialöfen (S) wird über dem sichtbaren Heizwiderstand der Decke ein Schamottstein angebracht, damit die Temperatur besser beibehalten und gleichmäßig verteilt wird. Die Heizwiderstände der Decke sind zur Tür hin stufenförmig ange-

ordnet, um den Wärmeverlust beim Öffnen und Schließen der Türe auszugleichen. Für die Wärmeisolierung wird eine Matte verwendet. Auf Anfrage können einige Modelle mit Einphasen-Spannung hergestellt werden (siehe Preisliste). Zur Vervollständigung dieser Ofenreihe bieten wir eine Reihe von Zubehör an: Halterungen aus Edelstahl, Abzugshauben und Schrankelemente aus Edelstahl. **FR** Les fours modulaires sont à une chambre, superposables jusqu'à 3 chambres avec couvercle. Ils sont disponibles en 8 modèles: mécaniques et numériques pour cuisiner de 4 à 18 pizzas de 34 cm de diamètre. Sur demande, ils peuvent être produits dans les versions « entièrement réfractaire » et « S ». Dans la version mécanique, le réglage s'effectue au moyen des thermostats de température de la voûte et de la sole et il est visualisé sur le thermomètre mécanique. La version numérique est équipée quant à elle d'une carte électronique permettant de programmer l'allumage, la fin de cuisson et deux configurations de travail (plein régime/P2 et travail non continu/P1). Les deux versions ont un thermostat de sécurité. Ils ont la façade, le couvercle, les panneaux et la porte en acier avec vitre équilibrée grâce à un ressort avec tirant réglable, un bouton

pour l'ouverture ou la fermeture de l'évacuation de la vapeur et des poignées athermiques. Les chambres de cuisson sont en acier inox et éclairées par un kit d'éclairage avec ampoule à haute isolation thermique. Tous les fours de la gamme Pyralis ont la sole avec chauffage Activestone® (voir fiche Activestone®) et résistance blindée en acier apparente sur la voûte. Sur les fours spéciaux (S), une pierre réfractaire est montée sur la résistance apparente de la voûte pour une meilleure tenue et uniformité de la température. Les résistances de la voûte sont montées de manière échelonnée vers la porte afin de compenser la dispersion de chaleur provoquée par l'ouverture et la fermeture de la porte. Les fours sont isolés à l'aide d'une couche de laine de roche. Sur demande, certains modèles peuvent être produits avec un voltagage monophasé (voir tarif). Cette gamme de fours peut être complétée par différents accessoires : supports en acier inox, hottes d'aspiration, armoires neutres en acier inox. **ES** Los hornos modulares son de cámara única, se pueden superponer hasta 3 cámaras con tapa. Están disponibles en 8 modelos,

FORNO PYRALIS MODUL



mecánicos y digitales para cocinar de 4 a 18 pizzas de 34 cm de diámetro. Bajo pedido se pueden producir con opción "Todo refractario" y Versión "S". En la versión mecánica, la regulación se realiza mediante los termostatos de temperatura del techo y de la solera, y se muestra en el termómetro mecánico. En cambio, la versión digital incluye una tarjeta electrónica que permite programar el encendido, el fin de cocción y dos configuraciones de funcionamiento (pleno rendimiento/P2 y funcionamiento no continuo/P1). Las dos versiones incluyen termostato de seguridad. Presentan el frente, la tapa, los paneles y la puerta de acero con cristal equilibrada gracias a un muelle con tirante regulable, un pomo de apertura o el cierre de la salida del vapor y manijas atómicas. Las cámaras de cocción son de acero inox y están iluminadas por un kit de luz con bombilla de alto aislamiento térmico. Todos los hornos de la gama Pyralis tienen calentamiento Activestone® (vea la ficha Activestone®) y resistencia blindada de acero visible en el techo. Los hornos especiales (S) incorporan una piedra refractaria por encima de la resistencia visible del techo para un mejor mantenimiento y uniformidad de la temperatura.

Las resistencias del techo están montadas gradualmente hacia la puerta para compensar la dispersión del calor provocada por la apertura y el cierre de la puerta. Están aislados térmicamente mediante un aislamiento de lana mineral vaporizada. Bajo pedido, algunos modelos están disponibles con voltaje monofásico (vea la lista de precios). Para completar esta gama de hornos, ofrecemos los siguientes accesorios: soportes de acero inoxidable, campanas extractoras y celdas neutras de acero inoxidable.

RU_Módulos de hornos de una cámara se pueden poner uno al lado del otro en un número de cámaras no superior a 3 con una cubierta. Se ofrecen 8 modelos (mecánicos y digitales) para hornos de 4 a 18 pizzas de 34 cm de diámetro. En la versión mecánica, la regulación se realiza mediante los termostatos de temperatura del techo y de la solera, y se muestra en el termómetro mecánico. En cambio, la versión digital incluye una tarjeta electrónica que permite programar el encendido, el fin de cocción y dos configuraciones de funcionamiento (pleno rendimiento/P2 y funcionamiento no continuo/P1). Las dos versiones incluyen termostato de seguridad. Presentan el frente, la tapa, los paneles y la puerta de acero con cristal equilibrada gracias a un muelle con tirante regulable, un pomo de apertura o el cierre de la salida del vapor y manijas atómicas. Las cámaras de cocción son de acero inox y están iluminadas por un kit de luz con bombilla de alto aislamiento térmico. Todos los hornos de la gama Pyralis tienen calentamiento Activestone® (vea la ficha Activestone®) y resistencia blindada de acero visible en el techo. Los hornos especiales (S) incorporan una piedra refractaria por encima de la resistencia visible del techo para un mejor mantenimiento y uniformidad de la temperatura.

En ambos casos se prevé un protector térmico. La parte frontal, la cubierta, los paneles y las puertas están hechas de acero con cristal equilibrado, un muelle con tirante regulable, un pomo de apertura o el cierre de la salida del vapor y manijas atómicas. Las cámaras de cocción son de acero inoxidable y están iluminadas por un kit de luz con bombilla de alto aislamiento térmico. Todos los hornos de la gama Pyralis tienen calentamiento Activestone® (vea la ficha Activestone®) y resistencia blindada de acero visible en el techo. Los hornos especiales (S) incorporan una piedra refractaria por encima de la resistencia visible del techo para un mejor mantenimiento y uniformidad de la temperatura.

FORNI ELETTRICI PYRALIS MODUL	modello modell modèle modelo Модель	Pyralis M4 Pyralis MS4 Pyralis D4 Pyralis DS4	Pyralis M6 Pyralis MS6 Pyralis D6 Pyralis DS6	Pyralis M6L Pyralis MS6L Pyralis D6L Pyralis DS6L	Pyralis M9 Pyralis MS9 Pyralis D9 Pyralis DS9
Temperatura d'esercizio Working temperature Arbeitstemperatur Température de travail Temperatura de trabajo Рабочая температура	°C	450 max			
Alimentazione Power supply Spannung Alimentation Alimentación Питание	Volt	450 3 Ph 50 Hz			
Potenza assorbita Absorbed power Leistungsaufnahme Puisissance absorbée Potencia absorbida Потребляемая мощность	kW	6,60	8,90	9,00	13,30
Dimensioni camera Chamber sizes Kammer Abmessungen Dimensions chambre Dimensiones cámara Размеры камеры	M/D/MS/DS Ipxh cm	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
	Tutto refrattario	67x68,5x15	67x103,5x15	102x68,5x15	102x103,5x15
Dimensioni esterne External sizes Außenabmessungen Dimensions extérieures Dimensiones externas Внешние размеры	M/D/MS/DS Ipxh cm	107x100x39	107x135x39	142x100x39	142x135x39
	Coperchio	107x91x5	107x126x5	142x91x5	142x126x5
Dimensioni imballo Packing sizes Verpackung Abmessungen Dimensions emballage Dimensiones embalaje Размеры упаковки	Ipxh cm	110x112x54	110x147x54	145x112x54	145x147x54
Volume Volume Volumen Volume Volumen Объем	m³	0,66	0,87	0,88	1,15
Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net Peso neto Вес нетто	M/D	90	110	140	160
	MS/DS	102	128	158	187
	Tutto refrattario	111	142	172	201
	Coperchio	10	13	13	17
Peso lordo Gross weight Brutto Gewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	M/D	101	129	156	185
	MS/DS	113	147	174	212
	Tutto refrattario	122	161	188	226

Legenda

Key
Zeichenerklärung
Légende
Legend
Условные обозначения

VERSIONE "S"

"S" version / Version "S" / Version "S" / Versión "S" / Модель "M"

Refrattari sul cielo con resistenze a vista e refrattari sulla platea con riscaldamento "ACTIVESTONE®"
Refractory bricks with heating elements at sight on the top and refractory bricks with "ACTIVESTONE®" heating on the bottom
Schamottziegeln mit Heizungselementen in Sicht oben und Schamottziegeln mit "ACTIVESTONE®" Heizung unten
Réfractaires sur la voûte avec résistances à vue et réfractaires sur la sole avec chauffage "ACTIVESTONE®"
Ladrillos refractarios arriba con resistencias a vista y ladrillos en la superficie de cocción con calentamiento "ACTIVESTONE®"
Огнеупорные материалы на своде с открытыми нагревательными элементами и огнеупорные материалы на поде с системой нагрева "ACTIVESTONE®"

TUTTO REFRATTARIO

Versión "Tutto refrattario"
"Full refractory stone" version
Version "Vollschamott Kammer"
Version "Chambre toute réfractaire"
Versión "Cámara completamente refractaria"
Модель "Все из огнеупорного материала"

COPERCHIO

Top
Andrückdeckel
Couvercle
Tapa
Крышка



PizzaGroup

Forni Elettrici Professional

ACTIVESTONE



ELECTRIC OVENS PROFESSIONAL
ELEKTRISCHE ÖFEN PROFESSIONAL
FOURS ELECTRIQUES PROFESSIONAL
HORNOS ELECTRICOS PROFESSIONAL
ЭЛЕКТРОПЕЧИ PROFESSIONAL

FORNI PROFESSIONAL



ESTETICA E SOLIDITÀ
AESTHETICS AND SOLIDITY
ÄSTHETIK UND ZUVERLÄSSIGKEIT
ESTHÉTIQUE ET SOLIDITÉ
ESTÉTICA Y SOLIDEZ
ЭСТЕТИКА И ПРОЧНОСТЬ

TEMPERATURA UNIFORME
TEMPERATURE UNIFORMITY
TEMPERATURGLEICHMÄSSIGKEIT
UNIFORMITE DE TEMPERATURE
UNIFORMIDAD DE TEMPERATURA
РАВНОМЕРНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

ELEVATE PRESTAZIONI E AFFIDABILITÀ
HIGH PERFORMANCE AND RELIABILITY
HOHE LEISTUNG
UND ZUVERLÄSSIGKEIT
PRESTATIONS ÉLEVÉES ET FIABILITÉ
ALTAS PRESTACIONES Y FIABILIDAD
ВЫСОКИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ
ХАРАКТЕРИСТИКИ И НАДЕЖНОСТЬ

DESIGN INNOVATIVO
INNOVATIVE DESIGN
INNOVATIVEN DESIGN
DESIGN INNOVANT
DISEÑO INNOVADOR
ИННОВАЦИОННЫЙ ДИЗАЙН

MANUTENZIONE SEMPLIFICATA
SIMPLIFIED MAINTENANCE
EINFACHE MASCHINENERWARTUNG
MAINTENANCE SIMPLIFIÉE
MANUTENCION SIMPLIFICADA
УПРОЩЕННОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

UNA NATURALE INCLINAZIONE AL SUCCESSO
DEFINITELY DESTINATED TO SUCCESS
DER NATÜRLICHE WEG ZUM ERFOLG
NATURELLEMENT VOUES AU SUCCES
UNA NATURAL INCLINACION AL EXITO
ЕСТЕСТВЕННАЯ СКЛОННОСТЬ К УСПЕХУ



CONSUMI RIDOTTI GRAZIE AL NUOVO SISTEMA DI ISOLAMENTO E ALL'ACTIVESTONE®

Reduction energy consumption thanks to the new isolation system and to the Activestone®

Energieersparnis dank des neuen Isolationssystems und Activestone®

Economie d'Énergie grace au nouveau système d'isolation et à l'Activestone®

Consumos de energia acortados gracias al nuevo sistema de aislamiento y a la Activestone®

Энергопотребление уменьшено благодаря новой системе изоляции и системе Activestone®

ITA La nostra gamma di forni Professional è stata progettata per unire le elevate prestazioni e l'affidabilità ad un design innovativo. È un forno elettrico disponibile in 32 modelli: meccanici (tradizionale e speciale "S") e digitali (tradizionale e speciale "S") per cucinare da 4 a 18 pizze diametro 34 cm. Nella versione meccanica la regolazione avviene tramite i termostati di temperatura del cielo e della platea e viene visualizzata sul termometro digitale. La versione digitale è invece dotata di una scheda elettronica che permette di programmare l'accensione, il fine cottura e due impostazioni di lavoro (pieno ritmo/P2 e lavoro non continuativo/P1). Entrambe le versioni hanno termostato di sicurezza e camere indipendenti. Hanno facciata in acciaio, corpo preverniciato, porta in acciaio con vetro bilanciata grazie ad una molla con tirante regolabile, un pomello per l'apertura o la chiusura dello scarico del vapore e maniglie atermiche. Le camere di cottura sono in acciaio inox e illuminate da un kit luce con lampadina ad alta tenuta termica. Tutti i nostri forni Professional hanno la platea a riscaldamento Activestone® (vedere scheda Activestone®) e resistenza corazzata in acciaio a vista sul cielo. Nei forni speciali (S) viene montata una pietra refrattaria sopra la resistenza a vista del cielo per una miglior tenuta ed uniformità della temperatura. Per mantenere fresca la zona circostante il forno, abbiamo rivolto particolare attenzione all'isolamento grazie a strati di lana aggiuntiva. Su richiesta, alcuni modelli, possono essere prodotti con voltaggio monofase (vedere listino). A completamento di questa gamma di forni offriamo gli accessori: i supporti in acciaio inox, le cappe di aspirazione e le celle neutre in inox.

UK Our Professional range of ovens was designed in order to combine high levels of performance and reliability with an innovative design. It is an electric oven available in 32 models: mechanical (traditional and special "S") and digital (traditional and special "S") for baking 4 to 18 pizzas with a diameter of 34 cm. In the mechanical version, the temperature is set by the top and bottom thermostats and is displayed on the digital thermometer. The digital version has instead an electronic card that is used to program the start, end of baking and two work settings (continuous/P2 and non-continuous/P1). Both versions have a safety thermostat and independent chambers. They

have a steel front, pre-painted body, steel door with glass, a knob for opening and closing the steam exhauster and non-thermal handles. The door is balanced thanks to a spring with an adjustable tie-rod. The baking chambers are in stainless steel and illuminated by light kits with heat resistant lamps. All of our Professional ovens have bottom heating with Activestone® (see Activestone® card) and an in view top stainless steel armoured heating element. In the special ovens (S), refractory bricks are installed above the in view top heating elements to improve temperature uniformity and retention. To keep the area around the oven cool, we have placed particular attention on the insulation with additional fibreglass layers. Upon request, some models can be produced with single-phase voltage (see price list). We offer many accessories to complete this oven range: stainless steel stands, suction hoods and neutral stainless steel cupboards.

DE Unsere Produktreihe der Öfen Professional wurde entwickelt, um hohe Leistung und Zuverlässigkeit mit einem innovativen Design zu verbinden. Der Elektroofen ist in 32 Modellen erhältlich: mechanisch (herkömmlich und Spezial "S") und digital (herkömmlich und Spezial "S") für das Backen von 4 bis 18 Pizzen mit einem Durchmesser von 34 cm. In der mechanischen Ausführung erfolgt die Einstellung über die Temperaturthermostate von Ober- und Unterhitze und wird über das digitale Thermometer angezeigt. Die digitale Ausführung besitzt dagegen eine Platine, mit der Einschaltung, Backende und zwei Arbeitseinstellungen (voller Rhythmus/P2 und kontinuierlicher Betrieb/P1) programmiert werden können. Beide Ausführungen besitzen ein Sicherheitsthermostat und unabhängige Kammern. Die Fronten sind aus Stahl, der Korpus ist vorlackiert, die Stahltür besitzt eine Scheibe, die dank einer Feder mit einstellbarem Zug ausgeglichen werden kann, einen Knauf für das Öffnen oder Schließen des Dampfzugs und athermische Griffe. Die Backkammern sind aus Edelstahl und werden von einem Lampenset beleuchtet, mit einer Birne mit hohem Widerstand gegen Hitze. Alle unsere Öfen Professional besitzen einen Boden mit Heizung Activestone® (siehe Datenblatt Activestone®) und sichtbare, gepanzerte Heizwiderstände an der Decke. In den Spezialöfen (S)

wird über dem sichtbaren Widerstand der Decke ein Schamottstein angebracht, damit die Temperatur besser gehalten und gleichmäßig verteilt wird. Um den an den Ofen angrenzenden Bereich kühl zu halten, haben wir besondere Sorgfalt auf die Isolierung durch zusätzliche Schichten Gesteinswolle gelegt. Auf Anfrage können einige Modelle mit Spannung Monophas hergestellt werden (siehe Preisliste). Zur Vervollständigung dieser Ofenreihe bieten wir Zubehör an: Halterungen aus Edelstahl, Abzugshauben und neutrale Zellen aus Edelstahl. **FR** Notre gamme de fours Professional a été conçue pour unir prestations et fiabilité élevées à un design innovant. C'est un four électrique disponible en 32 modèles: mécaniques (traditionnel et spécial "S") et digitales (traditionnel et spécial "S") pour cuisiner de 4 à 18 pizzas de 34 cm de diamètre. Dans la version mécanique, le réglage s'effectue moyennant les thermostats de température de la voûte et de la sole et celui-ci est visualisé sur le thermomètre digitale. La version digital est par contre équipée d'une carte électronique permettant de programmer l'allumage, la fin de cuisson et deux configurations de travail (plein rythme/P2 et travail non continu/P1). Les deux versions ont un thermostat de sécurité et des chambres indépendantes. Ils ont une façade en acier, un corps pré-peint, une porte en acier avec vitre équilibrée grâce à un ressort avec tirant réglable, un bouton pour l'ouverture ou la fermeture de l'évacuation de la vapeur et des poignées athermiques. Les chambres de cuisson sont en acier inox et éclairées par un kit d'éclairage avec ampoule à haute isolation thermique. Tous nos fours Professional ont la sole avec chauffage Activestone® (voir fiche Activestone®) et résistance blindée en acier apparente sur la voûte. Sur les fours spéciaux (S), une pierre réfractaire est montée sur la résistance apparente de la voûte pour une tenue et une uniformité meilleures de la température. Afin de maintenir fraîche la zone autour du four, nous avons fait particulièrement attention à l'isolation en ajoutant des couches de laine. Sur demande, certains modèles peuvent être produits avec un voltage monophasé (voir tarif). Pour compléter cette gamme de fours, nous offrons les accessoires: les supports en acier inox, les hottes d'aspiration et les armoires neutre en acier inox.

FORNI PROFESSIONAL



A controllo digitale. Digital control.
Digitale Steuerung. A contrôle digital.
A control digital. С цифровым управлением



A controllo meccanico. Mechanical control.
Mechanische Steuerung. A contrôle mécanique.
A control mecánico. С механическим управлением

FORNI A CONTROLLO DIGITALE E MECCANICO

Ovens with mechanical and digital control

Öfen mit mechanischer und digitaler Steuerung

Fours à contrôle mécanique et digital

Hornos con control mecánico y digital

Печи с механическим и цифровым управлением



ES_Nuestra gama de hornos Professional está concebida para unir las altas prestaciones y la fiabilidad con un diseño innovador. Es un horno eléctrico disponible en 32 modelos: mecánicos (tradicional y especial "S") y digitales (tradicional y especial "S") para cocinar de 4 a 18 pizzas de 34 cm de diámetro. En la versión mecánica, la regulación se realiza mediante los termostatos de temperatura del techo y de la solera, y se muestra en el termómetro digital. En cambio, la versión digital incluye una tarjeta electrónica que permite programar el encendido, el fin de cocción y dos configuraciones de funcionamiento (pleno rendimiento/P2 y funcionamiento no continuo/P1). Las dos versiones incluyen termostato de seguridad y cámaras independientes. Presentan frente de acero, cuerpo repintado, puerta de acero con cristal equilibrada gracias a un muelle con tirante regulable, un pomo de apertura y cierre de la salida del vapor y manijas atómicas. Las cámaras de cocción son de acero inox y están iluminadas por un kit de luz con bombilla de alto aislamiento térmico. Todos nuestros hornos Professional tienen calentamiento Activestone® en la solera (vea la ficha Activestone®) y resistencia blindada de acero visible en el techo. Los hornos especiales (S) incorporan una prieda refractaria por encima de la resistencia visible del techo

para un mejor mantenimiento y uniformidad de la temperatura. Para mantener fresca la zona que rodea el horno, hemos dedicado una especial atención al aislamiento mediante capas de lana adicional. Bajo pedido, algunos modelos están disponibles con voltaje monofásico (vea la lista de precios). Para completar esta gama de hornos, ofrecemos los siguientes accesorios: soportes de acero inoxidable, campanas extractoras y muebles neutros en acero inoxidable.

RU_Модельный ряд печей Professional был спроектирован для того, чтобы совместить высокие эксплуатационные характеристики и надежность с инновационным дизайном. Мы предлагаем 32 модели этой электропечи: с механическим управлением (традиционная и специальная "S") и с цифровым управлением (традиционная и специальная "S"), чтобы выпекать от 4 до 18 пицц диаметром 34 см. В механической версии печи регулировка температуры осуществляется при помощи терморегуляторов свода и пода и отображается на цифровом термометре. Цифровая версия оснащена электронным контроллером, позволяющим программировать включение, окончание выпекания и два режима работы (работу

на полную мощность/P2 и работу с перерывами/P1). У обеих версий предусмотрен предохранительный термостат и независимое управление каждой камерой. передняя панель печи Professional выполнена из нержавеющей стали; стальная дверь со стеклом, сбалансированная пружиной с регулируемой тягой; ручка для открытия или закрытия выпуска пара и атермические ручки. Пекарные камеры сделаны из нержавеющей стали и освещены комплектом осветительных приборов с лампочкой с высокой термозащитой. Весь модельный ряд печей Professional имеет под с запатентованной системой нагрева Activestone® (смотреть технические характеристики Activestone®) и открытые стальные ТЭНы на своде. В специальных печах (S) монтируется огнеупорный камень сверху, открытых ТЭНов на своде для лучшей теплоизоляции и равномерного распределения температуры. Для обеспечения нормального микроклимата около печи, применена дополнительная теплоизоляция. Под заказ некоторые модели могут быть изготовлены с однофазным напряжением питания (смотреть прайс-лист). В качестве опций к этой серии предлагаются подставки из нержавеющей стали, вытяжные зонты, и нейтральные шкафы из нержавеющей стали.

FORNI PROFESSIONAL	modello model Modell modèle modelo Модель	PR M4 PR MS4 PR D4 PR DS4	PR M6 PR MS6 PR D6 PR DS6	PR M6L PR MS6L PR D6L PR DS6L	PR M9 PR MS9 PR D9 PR DS9	PR M8 PR MS8 PR D8 PR DS8	PR M12 PR MS12 PR D12 PR DS12	PR M12L PR MS12L PR D12L PR DS12L	PR M18 PR MS18 PR D18 PR DS18
Temperatura d'esercizio Working temperature Arbeitstemperatur Température de travail Temperatura de trabajo Рабочая температура	°C	450 max							
Alimentazione Power supply Spannung Alimentation Alimentación Питание	Volt	400 3 Ph 50 Hz							
Potenza assorbita Absorbed power Leistungsaufnahme Puissance absorbée Potencia absorbida Потребляемая мощность	M/D	7,30	11,80	11,15	13,85	14,60	23,60	22,30	27,70
	MS/DS	6,60	10,98	9,90	12,60	13,20	21,96	19,80	25,20
Dimensioni camera Chamber sizes Kammer Abmessungen Dimensions chambre Dimensiones cámara Размеры камеры	lxpxh cm	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Dimensioni esterne External sizes Außenabmessungen Dimensions extérieures Dimensiones externas Внешние размеры	lxpxh cm	106x102x40	106x137x40	141x102x40	141x137x40	106x102x80	106x137x80	141x102x80	141x137x80
Dimensioni imballo Packing sizes Verpackung Abmessungen Dimensions emballage Dimensiones embalaje Размеры упаковки	lxpxh cm	112x110x54	147x112x54	112x147x54	145x147x54	112x110x84	147x112x84	112x147x84	145x147x84
Volume Volume Volumen Volume Volumen Объем	m³	0,67	0,89	0,89	1,15	1,04	1,38	1,38	1,79
Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net Peso neto Вес нетто	M/D	115	143	153	167	166	217	228	291
	MS/DS	129	159	170	195	194	257	267	351
Peso lordo Gross weight Brutto Gewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	M/D	132	164	174	192	184	240	251	319
	MS/DS	146	184	195	222	212	280	290	379

Legenda

Key
Zeichenerklärung
Légende
Legend
Условные обозначения

VERSIONE "S" / "S" version / Version "S" / Version "S" / Versión "S" / Модель "M"

Refrattari sul cielo con resistenze a vista e refrattari sulla platea con riscaldamento "ACTIVESTONE®"

Refractory bricks with heating elements at sight on the top and refractory bricks with "ACTIVESTONE®" heating on the bottom

Schamottziegeln mit Heizungselementen in Sicht oben und Schamottziegeln mit "ACTIVESTONE®" Heizung unten

Réfractaires sur la voûte avec résistances à vue et réfractaires sur la sole avec chauffage "ACTIVESTONE®"

Ladrillos refractarios arriba con resistencias a vista y ladrillos en la superficie de cocción con calentamiento "ACTIVESTONE®"

Огнеупорные материалы на своде с открытыми нагревательными элементами и огнеупорные материалы на поде с системой нагрева "ACTIVESTONE®"



PizzaGroup

Forni Elettrici Master

ACTIVESTONE



ELECTRIC OVENS MASTER
ELEKTRISCHE ÖFEN MASTER
FOURS ELECTRIQUES MASTER
HORNOS ELECTRICOS MASTER
ЭЛЕКТРОПЕЧИ MASTER



**FORNI MONOCAMERA
E BICAMERA
SINGLE AND DOUBLE
CHAMBER OVENS
EINZELKAMMER UND
DOPPELKAMMER ÖFEN
FOURS MONOCHAMBRE
OU DOUBLE CHAMBRE
HORNOS MONOCAMARA
O BICAMARA
ОДНОКАМЕРНЫЕ
И ДВУХКАМЕРНЫЕ ПЕЧИ**

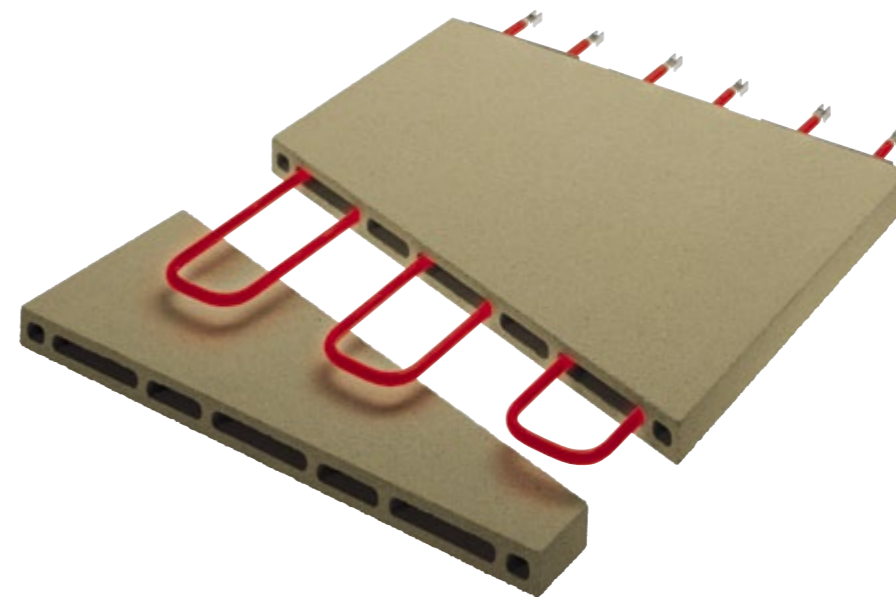
ITA. I forni Master rappresentano l'altissimo di gamma dei forni di nostra produzione. Sono forni molto robusti, curati nelle finiture e nei materiali, dalle elevate prestazioni e affidabili. 8 sono i modelli digitali disponibili per cucinare da 4 a 18 pizze diametro 34 cm. Tutti sono dotati di una scheda elettronica che permette di programmare l'accensione, il fine cottura e due impostazioni di lavoro (pieno ritmo/P2 e lavoro non continuativo/P1). Hanno termostato di sicurezza e camere indipendenti. Hanno facciata in acciaio, corpo preverniciato, porta in acciaio con vetro bilanciata grazie ad una molla con tirante regolabile, un pomello per l'apertura o la chiusura dello scarico del vapore e maniglie atermiche. Le

**I MAESTRI NELL'ARTE DELLA PIZZA
MASTERS OF THE ART OF PIZZA
MEISTER IN DER KUNST DER PIZZA
MAITRES DANS L'ART DE LA PIZZA
MAESTROS EN EL ARTE DE LA PIZZA
МАСТЕРА В ИСКУССТВЕ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ**

camere di cottura sono in acciaio e illuminate da un kit luce con lampadina ad alta tenuta termica. I nostri forni Master hanno la platea e cielo a riscaldamento Activestone® (vedere scheda Activestone®). In alternativa possiamo montare una pietra refrattaria sopra la resistenza a vista sul cielo (da specificare sull'ordine). Montano resistenze potenziate per permettere un lavoro continuo nei momenti di punta. Per mantenere fresca la zona circostante il forno, abbiamo rivolto particolare attenzione all'isolamento grazie a strati di lana aggiuntiva. A completamento di questa gamma di forni offriamo gli accessori: i supporti in acciaio inox, le cappe di aspirazione e le celle neutre in inox.

**ECCELLENZA E MAESTRIA
EXCELLENCE AND MASTERY
EXZELLENZ UND MEISTERSCHAFT
EXCELLENCE ET MAITRISE
EXCELENCIA Y MAESTRIA
ПРЕВОСХОДСТВО И
МАСТЕРСТВО**

UK. The Master ovens represent the top range of our production. They are very robust ovens, with much attention placed on the finishing and materials, with high performance and reliability levels. There are 8 digital models available for baking 4 to 18 pizzas with a diameter of 34 cm. They all have an electronic card that is used to program the start, end of baking and two work settings (continuous/P2 and non-continuous/P1). They have a safety thermostat and independent chambers. They have a steel front, pre-painted body, steel door with glass, a knob for opening and closing the steam exhauster and non-thermal handles. The door is balanced thanks to a



**ATTENZIONE! CIELO CON REFRATTARI
E RESISTENZE A VISTA O CON SISTEMA
ACTIVESTONE®, SPECIFICARE
NELL'ORDINE.**

Attention! Refractory bricks with heating elements at sight on the top or with Activestone® heating, specify on the order.

Wichtig! Schamottziegel mit Heizungselementen in Sicht oben oder mit Activestone® Heizung, an der Bestellung genau angeben.

Attention! Réfractaires sur la voûte avec résistances à vue ou avec chauffage Activestone®, spécifier lors de la commande.

Atención! Ladrillos refractarios arriba con resistencias a vista o con calentamiento Activestone®, especificar en el pedido.

Внимание! Свод с огнеупорными материалами и с открытыми нагревательными элементами или с системой нагрева Activestone®, уточнить в заказе.

spring with an adjustable tie-rod. The baking chambers are in steel and illuminated by light kits with heat resistant lamps. Our Master ovens have top and bottom heating with Activestone® (see Activestone® card). Alternatively, refractory bricks can be placed above the heating element in view at the top (to be specified in the order). They contain reinforced heating elements to permit continuous work during peak periods. To keep the area around the oven cool, we have placed particular attention on the insulation with additional fibreglass layers. We offer many accessories to complete this oven range: stainless steel stands, suction hoods and neutral stainless steel cupboards.

DE. Die Öfen Master sind die herausragendsten Stücke unserer Produktion. Es sind sehr robuste Öfen, mit sorgfältiger Verarbeitung und Materialauswahl, mit hoher Leistung und großer Zuverlässigkeit. Es gibt 8 digitale Modelle für das Backen von 4 bis 18 Pizzen mit Durchmesser 34 cm. Alle besitzen eine Platine, mit der Einschaltung, Backende und zwei Arbeitseinstellungen (voller Rhythmus/P2 und kontinuierlicher Betrieb/P1) programmiert werden können. Sie besitzen ein Sicherheitsthermostat und unabhängige Kammern. Die Fronten sind aus Stahl, der Korpus ist

vorlackiert, die Stahltür besitzt eine Scheibe, die dank einer Feder mit einstellbarem Zug ausgeglichen werden kann, einen Knauf für das Öffnen oder Schließen des Dampfabzugs und athermische Griffe. Die Backkammern sind aus alumierte Stahl und werden von einem Lampenset beleuchtet, mit einer Birne mit hohem Widerstand gegen Hitze. Boden und Decke unserer Öfen Master besitzen eine Heizung Activestone® (siehe Datenblatt Activestone®). Alternativ können wir einen Schamottstein über den sichtbaren Heizwiderstand der Decke montieren (bei Bestellung anzugeben). Durch die Montage von verstärkten Heizwiderständen wird auch zu Stoßzeiten ein durchgehender Betrieb sichergestellt. Um den an den Öfen angrenzenden Bereich kühl zu halten, haben wir besondere Sorgfalt auf die Isolierung durch zusätzliche Schichten Gesteinswolle gelegt. Zur Vervollständigung dieser Ofenreihe bieten wir Zubehör an: Halterungen aus Edelstahl, Abzugshauben und neutrale Zellen aus Edelstahl.

FR. Les fours Master représentent la très haute gamme des fours de notre production. Ce sont des fours très robustes, aux finitions et aux matériaux soignés, aux prestations élevées et fiables. Les modèles numériques disponibles pour cuisiner de 4 à

18 pizzas de 34 cm de diamètre sont 8. Ils sont tous équipés d'une carte électronique permettant de programmer l'allumage, la fin de cuisson et deux configurations de travail (plein rythme/P2 et travail non continu/P1). Ils ont un thermostat de sécurité et des chambres indépendantes. Ils ont une façade en acier, un corps pré-peint, une porte en acier avec vitre équilibrée grâce à un ressort avec tirant réglable, un bouton pour l'ouverture ou la fermeture de l'évacuation de la vapeur et des poignées athermiques. Les chambres de cuisson sont en acier et éclairées par un kit d'éclairage avec ampoule à haute isolation thermique. Nos fours Master ont la sole et la voûte avec chauffage Activestone® (voir fiche Activestone®). Il est également possible de monter une pierre réfractaire sur la résistance apparente de la voûte (à spécifier lors de la commande). Ils sont équipés de résistances plus puissantes afin de permettre un travail continu dans les moments de pointe. Afin de maintenir fraîche la zone autour du four, nous avons fait particulièrement attention à l'isolation en ajoutant des couches de laine. Pour compléter cette gamme de fours, nous offrons les accessoires: les supports en acier inox, es hottes d'aspiration et les armoires neutre en acier inox.



FORNI A CONTROLLO DIGITALE

Ovens with digital control

Digitale Steuerung Öfen

Fours a controle digital

Hornos a control digital

печи с цифровым управлением



ES Los hornos Master representan lo más alto de la gama de hornos que fabricamos. Son hornos muy robustos, cuidados en cuanto a acabados y materiales, de altas prestaciones y fiables. Hay 8 modelos digitales disponibles para cocinar de 4 a 18 pizzas de 34 cm de diámetro. Todos ellos incluyen una tarjeta electrónica que permite programar el encendido, el fin de cocción y dos configuraciones de funcionamiento (pleno rendimiento/P2 y funcionamiento no continuo/P1). Tienen termostato de seguridad y cámaras independientes. Presentan frente de acero, cuerpo prepintado, puerta de acero con cristal equilibrada gracias a un muelle con tirante regulable, un pomo de apertura y cierre de la salida del vapor y manijas atérmicas. Las cámaras de cocción son de acero y están iluminadas por un kit de luz con bombilla de alto aislamiento térmico. Nuestros hornos Master tienen calentamiento Activestone® en la solera y el techo (vea la ficha de Activestone®). Como alternativa, se puede montar una piedra refractaria por encima de la resistencia visible del techo (debe especificarse en el pedido). Incorporan resistencias potenciadas para permitir un funcionamiento continuo en los momentos de pico. Para mantener fresca la zona que rodea el horno, hemos dedicado una especial atención al aislamiento mediante capas de lana adicional. Para completar esta gama de hornos, ofrecemos los siguientes accesorios: soportes de acero inoxidable, campanas extractoras y muebles neutros de acero inoxidable.

RU Печи серии Master представляют собой высочайший класс производимых нами печей. Это очень надежные

печи, при изготовлении которых особое внимание было уделено качеству материалов, с высокими эксплуатационными характеристиками. В линейке представлены 8 моделей с цифровым управлением для приготовления от 4 до 18 пицц диаметром 34 см. Все они снабжены электронным контроллером, позволяющим программировать включение, окончание выпекания и два режима работы (работу на полную мощность/P2 и работу с перерывами/P1). В печах серии Master предусмотрен предохранительный термостат и независимое управление каждой камерой. Передняя панель печей Master выполнена из нержавеющей стали; стальная дверь со стеклом, сбалансированная пружиной с регулируемой тягой; ручка для открытия или закрытия выпуска пара и атермические ручки. Пекарные камеры сделаны из нержавеющей стали и освещены комплектом осветительных приборов с лампочкой с высокой термоизоляцией. Наши печи серии Master имеют под и свод с запатентованной системой нагрева Activestone® (смотреть технические характеристики Activestone®). В качестве альтернативы можем предложить огнеупорный камень сверху открытого ТЭНа на своде (уточнить в заказе). Монтируются стальные ТЭНы, позволяющие работать непрерывно при пиковой нагрузке. Для обеспечения нормального микроклимата около печи, применена дополнительная теплоизоляция. В качестве опций к этой серии предлагаются подставки из нержавеющей стали, вытяжные зонты, и нейтральные шкафы из нержавеющей стали.



A controllo digitale.
Digital control.
Digitale Steuerung.
A contrôle digital.
A control digital.
С цифровым управлением

FORNI MASTER	modello model Modell modèle modelo Модель	Master D4	Master D6	Master D6L	Master D9	Master D8	Master D12	Master D12L	Master D18
Temperatura d'esercizio Working temperature Arbeitstemperatur Température de travail Temperatura de trabajo Рабочая температура	°C	450 max							
Alimentazione Power supply Spannung Alimentation Alimentación Питание	Volt	400 3 Ph 50 Hz							
Potenza assorbita Absorbed power Leistungsaufnahme Puisissance absorbée Potencia absorbida Потребляемая мощность	kW	7,32	10,98	10,98	16,47	14,64	21,96	21,96	32,94
Dimensioni camera Chamber sizes Kammer Abmessungen Dimensions chambre Dimensiones cámara Размеры камеры	lxpxh cm	70x70x16	70x105x16	105x70x16	105x105x16	70x70x16	70x105x16	105x70x16	105x105x16
Dimensioni esterne External sizes Außenabmessungen Dimensions extérieures Dimensiones externas Внешние размеры	lxpxh cm	115x104x45	115x139x45	150x104x45	150x139x45	115x104x82	115x139x82	153x104x82	153x139x82
Dimensioni imballo Packing sizes Verpackung Abmessungen Dimensions emballage Dimensiones embalaje Размеры упаковки	lxpxh cm	123x115x67	123x160x67	160x123x67	160x150x67	123x115x97	123x160x97	160x123x97	160x150x97
Volume Volume Volumen Volume Volumen Объем	m³	0,95	1,32	1,32	1,61	1,37	1,91	1,91	2,33
Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net Peso neto Вес нетто	kg	151	216	223	287	250	373	380	487
Peso lordo Gross weight Brutto Gewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	kg	165	232	238	305	266	393	400	507

Legenda

Key
Zeichenerklärung
Légende
Legend
Условные обозначения

POTENZA

Con sistema "ACTIVESTONE®"
With "ACTIVESTONE®" heating
Mit "ACTIVESTONE®" Heizung
avec chauffage "ACTIVESTONE®"
Con calentamiento "ACTIVESTONE®"
с системой нагрева "ACTIVESTONE®"



PizzaGroup

Forni a gas Flame



GAS OVENS FLAME
GAS ÖFEN FLAME
FOURS A GAZ FLAME
HORNOS DE GAS FLAME
ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ FLAME



FORNI A GAS CON REFRATTARI SUL PIANO DI COTTURA E TEMPERATURE BILANCIATE

GAS OVENS WITH BOTTOM REFRACTORY BRICKS AND BALANCED TEMPERATURES

GAS ÖFEN MIT UNTEREN SCHAMOTTZIEGEL UND EINGESTELLTEN TEMPERATUREN

FOURS A GAZ AVEC REFRACTAIRES SUR LA SOLE ET TEMPERATURES BALANCEES

HORNOS DE GAS CON LADRILLOS SOBRE LA SUPERFICIE DE COCCION Y TEMPERATURES EQUILIBRADAS

ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ С ЖАРОУ- СТОЙЧИВЫМ ДНОМ И РЕГУ- ЛИРУЕМОЙ ТЕМПЕРАТУРОЙ

ITA Il forno a gas è quello che per concetto può sostituire il forno a legna con i vantaggi quali la semplicità di utilizzo e la pulizia. 3 sono i modelli di forni a gas Pizza Group a seconda del numero massimo di pizze diam. 33 cm che possono accogliere: 4-6-9. Sono sovrapponibili fino a due camere dello stesso modello ed essere dotati di supporto (con due altezze disponibili), celle neutre o riscaldate e cappa d'aspirazione. All'interno della camera in lamiera alluminata, la particolare forma dei deflettori in acciaio, permette di convogliare il calore verso il cielo forato della camera e conseguentemente per irraggiamento sulla pizza. Fori sui lati e sul fondo della camera garantiscono un perfetto afflusso d'aria. Seguito test di laboratorio abbiamo bilanciato le temperature del cielo e della platea per raggiungere un'omogeneità perfetta. La temperatura di esercizio consigliata è 380°C. Sotto la pietra refrattaria di spessore adeguato si trova un bruciatore atmosferico multiramo per assicurare un'ottima uniformità di cottura. Il forno è certificato e osserva tutte le norme in vigore in materia di sicurezza. Può essere alimentato con gas metano o GPL (da specificare sull'ordine) e necessita di un'alimentazione elettrica monofase 230V/50-60HZ. I nostri forni a gas vengono collaudati in linea di montaggio con il gas metano ma sono dotati di ugelli per gas GPL. Si tratta di una gamma di forni a controllo

meccanico con termometro digitale. Tutti i modelli vengono forniti con il camino e la sua prolunga. Il camino antivento (interruttore di tiraggio - vedere option sul nostro listino) è obbligatorio per il raccordo alla canna fumaria del forno modello Flame 9.

UK The gas oven was designed to replace wood-burning ovens, with the advantages such as easier use and cleaning. Pizza Group has 3 models of gas ovens depending on the maximum number of pizzas with diam. 33 cm that they can contain: 4-6-9. Up to two chambers of the same model can be placed on top of each other, equipped with a stand (with two available heights), neutral or warm cupboard and suction hood. Inside the aluminised plate chamber, the particular form of the steel deflectors makes it possible to direct the heat through the drilled ceiling of the chamber towards the pizza. Holes on the sides and bottom of the chamber guarantee perfect air inflow. Following laboratory tests, we have balanced the top and bottom temperatures in order to reach perfect uniformity. The recommended operating temperature is 380°C. Under the refractory brick with a suitable thickness, there is an atmospheric, multi-branch burner that helps obtain optimal baking uniformity. The oven is certified and complies with all current safety

standards. It can be supplied with methane gas or LPG (to be specified on the order) and requires a single-phase electric power supply 230V/50-60HZ. Our gas ovens are tested on the assembly line with methane gas, but are equipped with nozzles for LPG gas. It is a range of mechanically controlled ovens with a digital thermostat. All the models are supplied with an exhauster and its extension. The wind tight vent (draught switch - see option on our price list) is mandatory for the connection to the flue of the flame 9 model oven.

DE Der Gasofen, der den Holzofen als Konzept ersetzen kann, mit den Vorteilen einer einfachen Verwendung und leichteren Reinigung. Es gibt 3 Modelle der Gasöfen Pizza Group, je nach maximaler Anzahl der Pizzen mit Durchmesser 33 cm, die aufgenommen werden können: 4-6-9. Es können bis zu zwei Kammern des gleichen Modells übereinander gestellt und mit Halterungen (zwei Halterungen verfügbar), neutralen Zellen oder Wärmzellen und Abzugshaube versehen werden. Im Inneren der Kammer aus alumierteem Blech ermöglicht die besondere Form der Deflektoren aus Stahl, die Wärme in Richtung der gelochten Decke der Kammer zu leiten, damit sie auf die Pizza abstrahlt. Öffnungen an den Seiten und am Boden der Kammer garantieren eine perfekte Luftzufuhr.

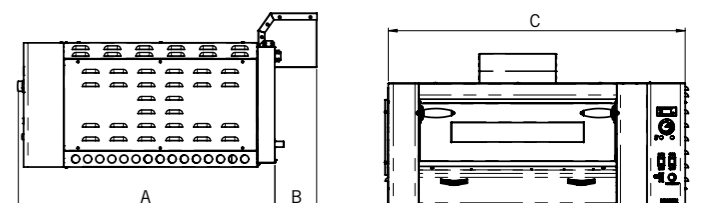
Die Temperatur von Ober- und Unterhitze haben wir nach Laborprüfungen so eingestellt, dass eine perfekte Homogenität erreicht wird. Die empfohlene Betriebstemperatur liegt bei 380°C. Unter dem Schamottstein von geeigneter Dicke befindet sich ein atmosphärischer Mehrfach-Brenner, der eine optimale Gleichmäßigkeit des Backvorgangs garantiert. Der Ofen ist zertifiziert und alle geltenden Sicherheitsvorschriften werden eingehalten. Die Speisung erfolgt mit Methangas oder Flüssiggas (bei Bestellung anzugeben), es ist ein Stromanschluss Monophase 230V/50-60HZ notwendig. Unsere Gasöfen werden in der Montagestraße mit Methangas geprüft, sie besitzen aber Düsen für Flüssiggas. Es handelt sich um eine Ofenreihe mit mechanischer Steuerung und digitalem Thermometer. Alle Modelle werden mit Kamin und dessen Verlängerung geliefert. Der Kaminaufsatz (Strömungssicherung – siehe Option in unserer Preisliste) ist für den Anschluss des Ofens Modell Flame 9 an den Rauchfang vorgeschrieben. FR_Le four à gaz est celui qui pour sa conception peut remplacer le four à bois avec des avantages tels que la simplicité d'utilisation et le nettoyage. 3 sont les modèles de fours à gaz Pizza Group selon le nombre maximal de pizzas de 33 cm de diamètre qui peuvent accueillir: 4-6-9. Il est possible de superposer jusqu'à deux chambres du même modèle avec support (avec deux hauteurs disponibles), cellules neutres ou chauffées et hotte d'aspiration. À l'intérieur de la chambre en tôle aluminée, la forme particulière des déflecteurs en acier permet d'acheminer la chaleur vers la voûte perforée de la chambre et par conséquent par rayonnement sur la pizza. Les trous sur les côtés et sur le fond de la chambre garantissent un afflux d'air parfait. Après test de laboratoire, nous avons réglé les températures de la voûte et de la sole pour atteindre une parfaite homogénéité. La température de fonctionnement conseillée est 380°C. Sous la pierre réfractaire d'épaisseur adéquate se trouve un brûleur atmosphérique multi-branches afin d'assurer une uniformité de cuisson optimale. Le four est certifié et conforme à toutes les normes en vigueur en matière de sécurité. Il peut être alimenté au gaz naturel ou GPL (à préciser sur la commande) et nécessite d'une alimentation électrique monophasée 230V/50-60HZ. Nos fours à gaz sont testés sur la ligne de montage avec le gaz naturel, mais sont équipés de gicleurs pour gaz GPL. Il s'agit d'une gamme de fours à contrôle mécanique avec thermomètre numérique. Tous les modèles sont fournis avec le conduit de cheminée et sa rallonge. Le conduit de cheminée anti-vent (interrupteur de tirage – voir option sur notre tarif) est obligatoire pour le raccord au conduit de fumée du four modèle Flame 9.

ES El horno de gas es el que, por su propia concepción, puede sustituir el horno de leña con ventajas como la sencillez de uso y la limpieza. Existen 3 modelos de hornos de gas Pizza Group, según el número máximo de pizzas de 33 cm de diámetro que pueden acoger: 4-6-9. Pueden superponerse hasta dos cámaras del mismo modelo y pueden incluir soporte (con dos alturas disponibles), muebles neutros o calientes y campana extractora. Dentro de la cámara de chapa aluminizada, la especial forma de los deflectores de acero permite conducir el calor hacia el techo perforado de la cámara y así, por irradiación, hacia la pizza. Los orificios de los lados y del fondo de la cámara garantizan una perfecta afluencia de aire. Tras una serie de pruebas de laboratorio, hemos equilibrado las temperaturas del techo y de la solera para alcanzar una perfecta homogeneidad. La temperatura de funcionamiento recomendada es de 380°C. Bajo la piedra refractaria de espesor adecuado se encuentra un quemador atmosférico multirramificado para garantizar una perfecta uniformidad de cocción. El horno está certificado y cumple todas las normas vigentes en materia de seguridad. Puede alimentarse con gas natural o GLP (debe especificarse en el pedido) y requiere alimentación eléctrica monofásica a 230V/50-60HZ. Nuestros hornos de gas son probados en línea de montaje con el gas natural, pero incluyen inyectores para gas GLP. Se trata de una gama de hornos de control mecánico con termómetro digital. Todos los modelos incluyen la chimenea y su prolongador. La chimenea antiviento (interruptor de tiro – vea los opcionales en nuestra lista de precios) es obligatorio para el empalme al cañón de chimenea del horno modelo Flame 9.

RU Газовая печь - это печь, которая может заменить дровяную печь и обладает такими преимуществами, как простота в использовании и чистота. Есть 3 модели газовых печей Pizza Group, в зависимости от максимального количества пицц диаметром 33 см, которые печи могут вместить: 4-6-9. Могут ставиться друг на друга до двух камер одной и той же модели и могут быть снабжены опорой (в наличии есть две высоты), нейтральными шкафами или шкафами с подогревом и вытяжным колпаком. Внутри камеры из алюминированного металлического листа особая форма стальных отражателей позволяет направлять тепло к перфорированному своду камеры и, вследствие чего, излучать тепло на пищу. Отверстия на боковых сторонах и дне камеры гарантируют идеальный приток воздуха. В результате лабораторного тестирования мы сбалансировали температуру свода и пода, чтобы достичь идеальной однородности. Рекомендуемая рабочая температура составляет 380°C. Под огнеупорным камнем надлежащей толщины находится разветвленная атмосферная горелка, гарантирующая превосходную равномерность выпечки. Печь сертифицирована и соответствует всем стандартам, действующим в сфере техники безопасности. Может работать на метане или СУГ (должно быть уточнено в заказе) и нуждается в однофазном электропитании 230 В/50-60 Гц. Наши газовые печи на этапе сборки проходят приемочные испытания с метаном, но у них есть жиклеры для СУГ. Печь идет об ассортименте печей с механическим управлением с цифровым термометром. Все модели поставляются с каминном и его надставкой. Противоветровой камин (выключатель тяги – смотреть дополнительное оборудование в нашем прайс-листе) является обязательным для соединения с дымоходом печи модели Flame 9.



	Flame 4	Flame 6	Flame 9
A	96,0	131,0	131,0
B	16,0	16,0	16,0
C	113,0	113,0	148,0



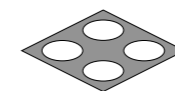
FORNI FLAME	modello model Modell modèle modelo Модель	Flame 4	Flame 6	Flame 9
Temperatura d'esercizio Working temperature Arbeitstemperatur Température de travail Temperatura de trabajo Рабочая температура	°C		420 max	
Consumo Gas consumption Gasverbrauch Consommation de gaz Consumo Газопотребление	kg/h liq.	0,94	1,58	2,12
	m³/h nat.	1,21	2,12	2,85
Potenza Power Heizleistung Puisissance Potencia Мощность	kW	14,00	20,00	29,00
Dimensioni camera Chamber sizes Kammer Abmessungen Dimensions chambre Dimensiones cámara Размеры камеры	lxpxh cm	70x70x15	70x105x15	105x105x15
Dimensioni esterne External sizes Außenabmessungen Dimensions extérieures Dimensiones externas Внешние размеры	lxpxh cm	112x128x47	112x159x47	143x160x47
Dimensioni imballo Packing sizes Verpackung Abmessungen Dimensions emballage Dimensiones embalaje Размеры упаковки	lxpxh cm	129x115x67	123x160x67	160x150x67
Volume Volume Volumen Volume Volumen Объем	m³	0,99	1,32	1,61
Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net Peso neto Вес нетто	kg	132	164	196
Peso lordo Gross weight Brutto Gewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	kg	149	187	224

NR. PIZZA

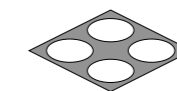


Dimensioni camera
Chamber sizes
Kammer Abmessungen
Dimensions chambre
Dimensiones cámara
Размеры камеры

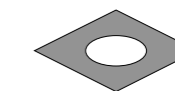
70x70



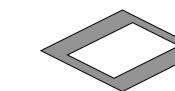
max 4x30 cm



max 4x34 cm

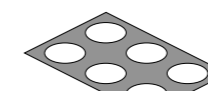


max 1x45 cm

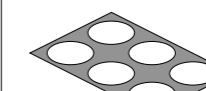


max 1x [60x40] cm

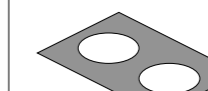
70x105
105x70



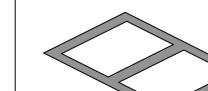
max 6x30 cm



max 6x34 cm

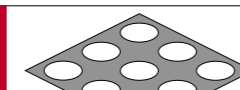


max 2x45 cm

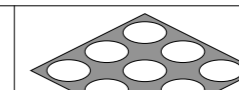


max 2x [60x40] cm

105x105



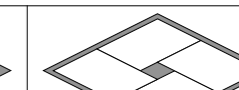
max 9x30 cm



max 9x34 cm

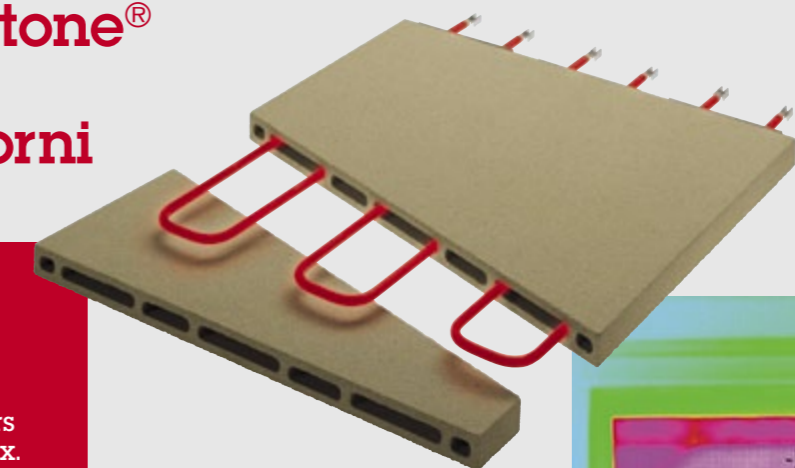


max 4x45 cm



max 4x [60x40] cm

Con Activestone®
diventano
tutti super forni



ACTIVESTONE



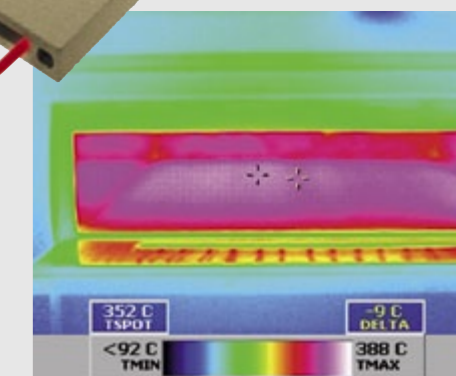
With Activestone® ovens
become exceptional

Mit Activestone®
werden sie perfektioniert.

Avec Activestone® vos fours
deviennent exceptionnaux.

Con Activestone® todos se
vuelven en hornos
excepcionales.

С Activestone® все печи
становятся суперпечами.



ITA_Test termografico di una camera riscaldata con Activestone®: l'immagine evidenzia un'ottima distribuzione del calore oltre ad un minor tempo occorrente per arrivare a temperatura.

DE_Thermografischer Test einer mit Activestone® erwärmten Kammer: es zeigt sich die optimale Wärmeverteilung, neben der geringeren Vorwärmphase.

ES_Test termográfico de una cámara calentada con Activestone®: las imágenes evidencian una óptima distribución de el calor y una reducción de los tiempos para alcanzar la temperatura deseada.

UK_Thermographic test in a chamber heated by Activestone®: the image emphasizes a perfect heat distribution and shorter time to reach the temperature.

FR_Essai thermo graphique d'une chambre chauffée par Activestone®: l'image montre clairement la parfaite distribution de la chaleur et un mineur temps pour l'atteinte de la température.

RU_Термографическое испытание нагретой камеры с Activestone®: изображение демонстрирует отличное распределение тепла, а также меньшее время, требуемое для достижения температуры.



I dati tecnici sono indicativi. Il produttore si riserva di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso. / The technical data are indicative. The manufacturer may change the product without advance notice. / Die technischen Angabe sind unverbindlich. Alle technischen Änderungen unter Vorbehalt. / Les données techniques sont indicatives. Le producteur se réserve d'apporter des modifications sans préavis. / Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.



Pizza Group s.r.l.

Attrezzature per la pizzeria

Via Carnia, 15 - Zona Industriale Ponte Rosso
33078 San Vito al Tagliamento (Pn) Italia

tel. (+39) 0434.857000
fax (+39) 0434.857001
e-mail: pizzagroup@pizzagroup.com
www.pizzagroup.com